



FOODSERVICE FRONT OF HOUSE CLEANING CHECKLIST

DISINFECT ENTRANCE



- Regularly disinfect all high-touch entrance areas with a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe, including door knobs, push plates and railings.
- Wipe and polish all metal fixtures with **blue** glass cloth.
- Ensure hand sanitizer station is available and refill as needed.

DISINFECT HOSTESS STATION



- Regularly disinfect all high-touch areas with a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth, including countertop.
- Wipe and polish any metal fixtures with **blue** glass cloth.
- Disinfect point-of-sale devices, including all touch screens and pagers.
- Disinfect each individual menu using a disposable microfiber wipe.
- Ensure hand sanitizer station is available and refill as needed.

SANITIZE BAR/LOUNGE



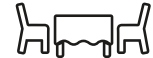
- Remove visible soil, spills and crumbs using a microfiber cloth and water with detergent.
- Rinse the surface with clean water to remove any detergent.
- Use a spray bottle of sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize the surface. Let air dry.
- Wipe and polish all metal fixtures with **blue** glass cloth.
- Ensure hand sanitizer station is available and refill as needed in lounge area.

DISINFECT BREAK ROOM



- Regularly disinfect all high-touch areas with a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe, including countertop, tables and chairs, sink, fixtures, door knobs and appliances.
- Ensure hand sanitizer station is available and refill as needed.

SANITIZE DINING ROOM AND BAR TABLES



- Remove all items (salt and pepper shakers, napkin dispensers, condiment containers, etc.) from the table in order to fully clean the entire surface.
- Remove visible soil, spills and crumbs using a microfiber cloth and water with detergent.
- Rinse the surface with clean water to remove any detergent.
- Use a spray bottle of sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize the surface. Let air dry.
- Sanitize all tables at the start of the day, in between each group of patrons and again at the end of the day.
- Ensure any benches, chairs and high chairs are sanitized, paying special attention to high-touch areas like arm rests.

DUST MOP AND WET MOP THE FLOOR



- Regularly use a Lobby Pro® broom and dustpan to sweep up messes as needed throughout shifts.
- Check the floor for debris and use a scraper if needed before beginning.
- Use microfiber 18" dust pad and begin dust mopping from the entrance door working backwards. If a dust mop is not available, use a broom.
- Place wet floor sign on the ground to alert patrons and staff of wet floor to help prevent slips and falls.
- Use sterile, disposable wet mop or freshly machine-laundered wet mop. Fill the mop bucket with diluted floor cleaning solution as recommended per chemical-specified guidelines.
- Use a "Figure 8" motion to prevent cross-contamination and keep track of dirty and already cleaned surfaces.
- Change the mop after each shift.



FG9C03060000



1820578



FG750824,
FG750411, 2080802



FG611200YEL



FG758088YEL

RCP1599



LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA DE LA PARTE DELANTERA DEL FOODSERVICE

DESINFECTE LA ENTRADA



- Desinfecte de manera regular con una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o toallita de microfibra desechable, todas las áreas de la entrada que tienen contacto constante incluidas las perillas de las puertas, las placas de empuje y las barandillas.
- Limpie y pule todos los accesorios metálicos fijos con paños **azules** para vidrio.
- Asegúrese de que la estación de desinfectante de manos esté disponible y reabastezca según sea necesario.

DESINFECTE LA RECEPCIÓN



- Desinfecte de manera regular con una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra, las áreas que tienen alto contacto incluidas las encimeras.
- Limpie y pule todos los accesorios metálicos fijos con paños **azules** para vidrio.
- Desinfecte los dispositivos de punto de venta, incluidas todas las pantallas táctiles y los localizadores.
- Desinfecte cada menú individual con toallitas de microfibra desechables.
- Asegúrese de que la estación de desinfectante de manos esté disponible y reabastezca según sea necesario.

DESINFECTE EL BAR / SALÓN



- Retire las partículas de tierra, los derrames y las migajas visibles con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar el detergente.
- Utilice una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o una toallita de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje que se seque con el aire.
- Limpie y pule todos los accesorios metálicos fijos con paños **azules** para vidrio.
- Asegúrese de que la estación de desinfectante de manos esté disponible y reabastezca según sea necesario en la zona del salón.

DESINFECTE LA SALA DE DESCANSO



- Desinfecte de manera regular todas las áreas que tienen alto contacto con una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o un paño de microfibra desechable, incluidas la encimera, las mesas y las sillas, el fregadero, los muebles fijos, las perillas de las puertas y los electrodomésticos.
- Asegúrese de que la estación de desinfectante de manos esté disponible y reabastezca según sea necesario en la zona del salón.

DESINFECTE EL COMEDOR Y LAS MESAS DEL BAR



- Retire todos los elementos (saleros y pimenteros, dispensadores de servilletas, recipientes de condimentos, etc.) de la mesa para limpiar completamente toda la superficie.
- Retire las partículas de tierra, los derrames y las migajas visibles con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar el detergente.
- Utilice una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o una toallita de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje que se seque con el aire.
- Desinfecte todas las mesas al inicio del día, entre cada grupo de clientes y de nuevo al final del día.
- Asegúrese de que los bancos, las sillas de las mesas y las sillas altas para bar estén desinfectados, y preste especial atención a las áreas que tienen alto contacto como los reposabrazos.

LIMPIE Y TRAPEE EL PISO



- Use una escoba Lobby Pro® de manera regular y un recogedor para barrer el sucio según sea necesario durante los turnos.
- Busque desechos en el suelo y utilice una espátula si es necesario antes de comenzar.
- Utilice una almohadilla de polvo de microfibra de 18" y comience a limpiar el polvo desde la puerta de entrada hacia atrás. Si no hay un trapeador disponible, utilice una escoba.
- Coloque el letrero del piso mojado en el suelo para alertar a los clientes y al personal de que el piso está mojado, con el fin de prevenir resbalones y caídas.
- Utilice un trapeador estéril y desechable o un trapeador húmedo recién lavado a máquina. Llene el balde del trapeador con una solución para limpiar el suelo diluida de acuerdo con lo recomendado según las pautas especificadas por productos químicos.
- Realice el movimiento de la "Figura 8" para evitar la contaminación cruzada y realizar un seguimiento de las superficies sucias y ya limpias.
- Cambie el trapeador después de cada turno.



FG9C03060000



1820578



FG750824,
FG750411, 2080802



FG611200YEL



FG758088YEL

Recomendaciones de desinfección de alto contacto basadas en la guía de los CDC sobre la desinfección. Trabaje siempre con su solución de limpieza para identificar los productos químicos adecuados y siga las instrucciones del fabricante y las regulaciones en cuanto al saneamiento y la desinfección dentro de la instalación.



FOODSERVICE BACK OF HOUSE CLEANING CHECKLIST

SANITIZE PREP AREAS



- Remove visible soils, spills and crumbs using a microfiber cloth and water with detergent.
- Rinse the surface with clean water to remove any detergent.
- Use a spray bottle of sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize the surface. Let air dry.
- Clean and sanitize prep surfaces frequently, regularly changing out sanitizing water and microfiber cloths throughout each shift.

SANITIZE SURFACE AREAS AND EQUIPMENT



Including cutting boards, stationary equipment, work tables and utensils, service equipment, flatware, door handles, cooler, freezer, access doors.

- Remove visible soils, spills and crumbs using a microfiber cloth and water with detergent.
- Rinse the surface with clean water to remove any detergent.
- Use a spray bottle of sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize the surface. Let air dry.
- Clean and sanitize prep surfaces frequently, regularly changing out sanitizing water and microfiber cloths throughout each shift.

DISINFECT HIGH-TOUCH AREAS



- Regularly disinfect all high-touch areas with a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber cloth, including light switches, door handles, sink handles, access doors, waste disposal areas and light fixtures.

DUST MOP AND WET MOP THE FLOOR



- Check the floor for debris and use a scraper if needed before beginning.
- Use microfiber 18" Dust Pad and begin dust mopping from the entrance door working backwards. If a dust mop is not available, use a broom.
- Place wet floor sign on the ground to alert patrons and staff of wet floor to help prevent slips and falls.
- Use sterile, disposable wet mop or freshly machine-laundered wet mop. Fill the mop bucket with diluted floor cleaning solution as recommended per chemical-specified guidelines.
- Use a "Figure 8" motion to prevent cross-contamination and keep track of dirty and already cleaned surfaces.
- Change the mop after each shift.

RESTOCK SUPPLIES AND WASTE DISPOSAL



- Restock supplies at hand sink including soap and sanitizer.
- Dispose of waste as often as needed.
- Place a new liner bag in the waste container.
- Disinfect waste disposal area and clean waste container regularly.



FG9C03060000



1820578



FG354060GRAY



2025503



FG758088YEL



REGULARLY CLEAN OTHER AREAS

Follow company policy regarding how and when to clean equipment, including: grill, griddle, range, flattop, fryer, coffee makers, microwaves, toasters, meat slicers, beverage dispensers, refrigerators and freezers, etc.



LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA DE LA PARTE POSTERIOR DEL FOODSERVICE

DESINFECTE LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN



- Retire las partículas de tierra, los derrames y las migajas con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar el detergente.
- Utilice una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o una toallita de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje que se seque con el aire.
- Limpie y desinfecte las superficies de preparación con frecuencia, y cambie regularmente el agua desinfectante y los paños de microfibra durante cada turno.

DESINFECTE LAS SUPERFICIES Y LOS EQUIPOS



Incluidas las tablas para cortar, los equipos, las mesas de trabajo y los utensilios fijos, el equipo de servicio, la vajilla, las manijas de puertas, el refrigerador, el congelador, las puertas de acceso

- Retire las partículas de tierra, los derrames y las migajas con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar el detergente.
- Utilice una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o una toallita de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje que se seque con el aire.
- Limpie y desinfecte las superficies de preparación con frecuencia, cambie regularmente el agua desinfectante y limpie los paños durante cada turno.

DESINFECTE LAS ÁREAS QUE TIENEN ALTO CONTACTO



- Desinfecte de manera regular con una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o un paño de microfibra desechable, todas las áreas que tienen contacto constante incluidos los interruptores de luz, las manijas de puertas, las manijas del fregadero, las puertas de acceso, las áreas de eliminación de residuos y los dispositivos de iluminación

LIMPIE Y TRAPEE EL PISO



- Busque desechos en el suelo y utilice una espátula si es necesario antes de comenzar.
- Utilice una almohadilla de polvo de microfibra de 18" y comience a limpiar el polvo desde la puerta de entrada hacia atrás. Si no hay un trapeador disponible, utilice una escoba.
- Coloque el letrero del piso mojado en el suelo para alertar a los clientes y al personal de que el piso está mojado, con el fin de prevenir resbalones y caídas.
- Utilice un trapeador estéril y desechable o un trapeador húmedo recién lavado a máquina. Llene el balde del trapeador con una solución para limpiar el suelo diluida de acuerdo con lo recomendado según las pautas especificadas por productos químicos.
- Realice el movimiento de la "Figura 8" para evitar la contaminación cruzada y realizar un seguimiento de las superficies sucias y ya limpias.
- Cambie el trapeador después de cada turno.

REABASTECIMIENTO DE SUMINISTROS Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



- Reabastezca los suministros en el lavamanos, incluidos el jabón y el desinfectante.
- Deseche los residuos tantas veces como sea necesario.
- Coloque una nueva bolsa de revestimiento en el contenedor de residuos.
- Desinfecte el área de eliminación de residuos y limpie el contenedor de residuos con regularidad.



FG9C03060000



1820578



FG354060GRAY



2025503



FG758088YEL



LIMPIE OTRAS ÁREAS REGULARMENTE

Siga la política de la empresa sobre cómo y cuándo limpiar los equipos, incluidos: la parrilla, la plancha, la estufa, la parrilla de placa plana, la freidora, la cafetera, el microondas, las tostadoras, las cortadoras de carne, los dispensadores de bebidas, los refrigeradores y los congeladores, etc.



FOODSERVICE RESTROOM CLEANING CHECKLIST

Follow the steps, in order, below to ensure that you move from the cleanest surfaces in the room to the dirtiest surfaces and from the top of the room to the bottom to help minimize cross-contamination.

Before starting, place a "Closed for Cleaning" sign in front of the restroom to reduce interruptions and ensure that the restroom can be fully cleaned.



DISINFECT SINK AND COUNTER



- Use damp **green** microfiber cloth for general cleaning, and a damp **blue** microfiber glass cleaning cloth for bright surfaces.
- Wipe top of sink and bowl, as well as the front of the counter with the **green** microfiber cloth.
- Wipe and polish faucet handles and all metal fixtures with **blue** glass cloth.
- Clean the piping and all the exposed surfaces of the entire unit.

CLEAN MIRRORS



- Use damp **blue** microfiber glass cleaning cloth.
- Lightly wet cloth with water and clean mirror from top to bottom.
- Remove fingerprints, splash marks and smudges as needed.

DISINFECT TOILET



- Pour a small quantity of bowl cleaner in the toilet bowl water of each toilet.
- Dip bowl brush into the bowl water, now mixed with bowl cleaner, and move it around all inside surfaces including under the rim of the bowl, allowing to stand for proper dwell time.
- Clean and polish the piping, flush handle, seat and bowl with a **yellow** microfiber bathroom cloth.

RESTOCK SUPPLIES AND WASTE DISPOSAL



- Restock supplies at hand sink including soap and sanitizer.
- Dispose of waste as often as needed.
- Place a new liner bag in the waste container.
- Disinfect waste disposal area and clean waste container regularly.

DUST MOP AND WET MOP THE FLOOR



- Place wet floor sign in doorway to alert patrons and staff of wet floor to help prevent slips and falls.
- Use sterile, disposable wet mop or freshly machine-laundered wet mop. Fill the mop bucket with diluted floor cleaning solution as recommended per chemical-specified guidelines.
- Start mopping in the back corner of the restroom, using a "Figure 8" motion to prevent cross-contamination and keeping track of dirty and already cleaned surfaces. Continue mopping backwards and out of the restroom door.
- Remove the used mop head after cleaning the restroom to avoid cross-contamination in other areas of the establishment.



FG9S1600YEL



1820582



FGQ63000BL00



FG631000WHT
FG631100WHT



1883458



LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA DEL BAÑO DEL FOODSERVICE

Siga los pasos a continuación, en orden, para asegurarse de que se desplaza de las superficies más limpias de la habitación a las más sucias y de la parte superior de la habitación a la parte inferior, con el fin de minimizar la contaminación cruzada.

Antes de empezar, coloque un letrero que diga "Cerrado para la limpieza" delante del baño, con el fin de reducir las interrupciones y asegurarse de que el baño se pueda limpiar por completo.



DESINFECTE EL FREGADERO Y EL MESÓN



- Utilice un paño de microfibra **verde** húmedo para la limpieza general y un paño de limpieza de microfibra **azul** húmedo para vidrio para las superficies brillantes.
- Limpie la parte superior del lavamanos y el recipiente, así como la parte delantera de la encimera con el paño **verde** de microfibra.
- Limpie y lustre las manijas de grifo y todos los accesorios metálicos con un paño para vidrios **azul**.
- Limpie las tuberías y todas las superficies expuestas de toda la unidad.

LIMPIE LOS ESPEJOS



- Utilice un paño de vidrio de microfibra **azul** húmedo para la limpieza.
- Moje ligeramente el paño con agua y limpie el espejo de arriba hacia abajo.
- Elimine las huellas digitales, las marcas de salpicaduras y las manchas según sea necesario.

DESINFECTE EL BAÑO



- Vierta una pequeña cantidad de limpiador de baños en el agua de la taza de cada inodoro.
- Sumerja el cepillo en el agua de la taza, ahora mezclada con el limpiador de taza, y muévelo alrededor por todas las superficies interiores, incluso debajo del borde de la taza, permita que permanezca el tiempo de espera adecuado.
- Limpie y lustre la tubería, la manija para descargar, el asiento y la taza con un paño para baño de microfibra **amarillo**.

REABASTECIMIENTO DE SUMINISTROS Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



- Reabastezca los suministros en el lavamanos, incluidos el jabón y el desinfectante.
- Deseche los residuos tantas veces como sea necesario.
- Coloque una nueva bolsa de revestimiento en el contenedor de residuos.
- Utilice un trapero estéril y desechable o un trapero húmedo recién lavado a máquina. Llene el balde del trapero con una solución para limpiar el suelo diluida de acuerdo con lo recomendado según las pautas especificadas por productos químicos.

LIMPIE Y TRAPEE EL PISO



- Coloque el letrero del piso mojado en el suelo para alertar a los clientes y al personal de que el piso está mojado, con el fin de prevenir resbalones y caídas.
- Use una mopa húmeda, esterilizada y desechable, o una mopa húmeda recién lavada a máquina. Llene el cubo de la mopa con una solución de limpieza para pisos diluida según las indicaciones específicas para productos químicos.
- Comience a pasar la mopa en los rincones posteriores del baño, con un movimiento en 8 para evitar la contaminación cruzada, y vaya observando qué superficies ya están limpias y cuáles aún están sucias. Continúe pasando la mopa hacia atrás y afuera de la puerta del baño.
- Después de limpiar el baño, retire el cabezal de la mopa para evitar la contaminación cruzada en otras áreas de la instalación.



FG9S1600YEL



1820582



FGQ63000BL00



FG631000WHT
FG631100WHT



1883458