

Bitácora Habilitación Dulcería

Semana: _____

Conjunto: _____

Reactivo	Criterio	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Firma
Palomeras	Limpias, en buen estado, encendida 1 hora antes de la primer función (iluminación prendida -copete e interior-) calibradas: mantequilla & ligh: 250, caramelo 300 ml, chile 350 (ollas 32 oz, para 16 oz la mitad).								
Calentador de pan	Limpios, en buen estado, encendidos 1 hora antes de la primer función. En el caso de contar con sistema de baño maría, éste debe estar limpio, libre de sarro, con un nivel de agua nueva entre 50% y 75%, a 120° F.								
Asador de salchicha	Limpios, en buen estado, encendidos 1 hora antes de la primer función, a 120°F.								
Queseras	Limpias, en buen estado, operando (siempre encendida), libre de manchas y polvo (incluso en su interior), calibrada a 1 oz por descarga, con 1 bolsa de queso de stock adicional.								
Torres de refresco	Limpias, en buen estado, libre de manchas y polvo, calibradas, con boquillas sanitizadas diariamente (libres de cualquier residuo). Con cucharón en inserto, dentro de agua con sanitizante.								
Máquina de icee	Limpias, en buen estado, sin manchas y libres de polvo, operando correctamente.								
Refrigeradores de bebidas	Limpios, en buen estado, operando, de acuerdo al orden definido, sin salchichas a la vista, con luz encendida, sin productos ajenos.								
Congeladores de helados	Limpios, en buen estado, operando, de acuerdo al orden definido, sin escarcha, con luz encendida, sin productos ajenos.								
Exhibidor de nachos	Limpios, en buen estado, operando, con luz encendida (copete e interior), de acuerdo al orden definido.								
Utensilios y accesorios en general	Limpios, sanitizados, en su lugar: cucharones, pinzas, medidas de sal, tazas medidoras.								
Plasmas, menús & vitrinas	Limpios, libres de manchas, residuos y polvo (por todos lados), operando, actualizadas. En el caso de las vitrinas, éstas de acuerdo al acomodo definido, rotando producto 1 vez a la semana.								
Mobiliario, pisos, techos y campanas	Barra y contra barra limpia, pisos, techos y campanas de extracción en buen estado de mantenimiento, libre de polvo, manchas y residuos.								
Punto de venta	POS, impresora, cajón, teclado, limpios, en buen estado, libres de polvo, residuos y manchas. Con rollo térmico de stock adicional.								
Condimentero	Limpio, ordenado, libre de polvo, manchas, de acuerdo al orden definido, con los insumos recién habilitados, con etiquetas institucionales en buen estado, con hielo haciendo contacto con los insertos, 40 minutos antes de la primer función.								
Stock ideal	Que se defina un stock ideal por sub almacén, por día o bloque de días, temporada, no a la vista del cliente, con la firma del Gerente.								
Insumos perecederos	Insumos en buen estado, dentro de su periodo de frescura: salchichas, jarabes de refresco, pan para hotdog, etc.								
Kit de venta completo	Pluma, calculadora, detector de billetes falsos o plumon, comandas manuales.								
Kit de limpieza	Trapo verde para limpiar, trapo blanco para sanitizar, liquido multi usos, liquido para sanitizar, escoba, recogedor, trapeador, ordenados, limpios, en un área exclusiva de resguardo, por lo menos 1 artículo por tipo.								
Cinepolito	Listo para vender, con uniforme completo y correcto, de acuerdo a PCA, firmado en el sistema.								
Rol de limpieza diaria y superficial.	Que se defina un rol de limpieza diaria, soft y profunda, con actividades por área y responsables.								

NOTA Habilitación:

Todos los equipos, utensilios, aditamentos e insumos deben estar encendidos y listos para operar 40 minutos antes de la primer función.
Lo mismo aplica para el personal del área.

Bitácora Inhabilitación Dulcería

Semana: _____

Conjunto: _____

Reactivo	Criterio	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Firma
Palomeras	Con palomitas sobrantes en bolsas transparentes, cerradas. Limpias superficialmente, apagadas (motor, olla, luces).								
Calentador de pan	Con pan sobrante a temperatura ambiente, dentro de bolsa original, cerrada. En caso de contar con sistema de baño maría, sin agua. Equipo apagado.								
Asador de salchicha	Con salchichas sobrantes a temperatura ambiente, dentro de recipiente cerrados. Equipo apagado								
Queseras	Limpias superficialmente, sin residuos. Asegurando que los equipos no estén apagados.								
Torres de refresco	Limpias superficialmente, sin residuos, con boquillas en agua con cloro. Cerradas (que no se activen).								
Máquina de icee	Limpia superficialmente, equipo apagado.								
Refrigeradores de bebidas	Limpios superficialmente, con luz apagadas, asegurando que los equipos no estén apagados.								
Congeladores de helados	Limpios superficialmente, con luz apagadas, asegurando que los equipos no estén apagados.								
Exhibidor de nachos	Limpios superficialmente, sin producto en su interior. Los nachos sobrantes deben estar en contenedores limpios y sanitizados, bien cerrados.								
Utensilios y accesorios en general	Limpios, resguardados en área especial de cocina.								
Plasmas, menús & vitrinas	Limpias superficialmente, apagados.								
Punto de venta	POS, impresora, cajón, teclado, limpios superficialmente, son sesión cerrada y apagados (monitores, POS, impresoras).								
Condimentero	Limpio superficialmente, con condimentos sobrantes en cocina (en recipiente especial y refrigerados), insertos listos para lavarse. Libre de basura y residuos.								
Máquina de café súper automática	Resguardados en Gerencia.								
Kit de limpieza									