

Bitácora de Habilitación Dulcería Híbrida



Conjunto: _____ Semana: _____

	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Fecha							
Hora de inicio							
INICIAR HABILITACION: Sacar Bitácora							
ENERGÍA ELÉCTRICA: Abrir gabinete de interruptores y encenderlos. Revisar luces esten encendidas y funcionando.							
LAVADO DE MANOS. Lavarse las manos en el lugar asignado y según la tecnica de lavado de manos vigente.							
ALISTAMIENTO DE INSUMOS E IMPLEMENTOS. Alistar materias primas, insumos e implementos a utilizar en carro.							
ABASTECIMIENTO DE PALOMERAS: Limpiar el interior, abastecer maíz, aceite y saborizante. Tener utensilios sanitizados: cucharon, medidor de maíz, contenedor de saborizante y cuchara medidora y colocarlos en su lugar.							
ENCENDIDO DE PALOMERAS: Encender palomeras 40 minutos antes de la primera carga. Colocar en warmer palomitas sobrantes del día anterior y preparar una carga nueva de palomitas.							
SISTEMA FOUNTAIN: *Tanque de CO2: Revisar el nanometro , si está vacío colocar uno nuevo. * Jarabe: de todos los sabores y conectar nuevos en caso de ser necesario. * Abastecer hielo en cada deposito, previamente sanitizado. * Colocar porta cucharón con sanitizante e introducir el cucharón en él.							
TORRE DE REFRESCOS: Colocar rejilla, boquillas y difusores previamente sanitizados. Quitar seguro. Accionar las válvulas un segundo para reanudar flujos. Verificar salida correcta del hielo. Limpiar superficie.							
DEPÓSITO DE HIELO: Lavarse las manos, ir a la fábrica de hielo, tomar carro transportador, levantar tapa, abrir fábrica de hielo, llenar cubeta, cerrar tapa, tapar carro. Abrir y vaciar al depósito de hielo. Poner sanitizante en el porta cucharón de la fábrica de hielo e introducir el cucharon en éste.							
SISTEMA ICEE: * Tanque de CO2, si está vacío colocar uno nuevo. * Jarabe: De todos los sabores y conectar nuevos en caso de ser necesario. * Limpiar maquina y encender: Revisar consistencia del producto 5 minutos despues.Verificar que se cuente con jarabe de todos los sabores y conectar nuevos en caso se ser necesario.							
EXHIBIDOR DE NACHOS: Limpiar, encender y colocar blisteres del día anterior y nuevos (De acuerdo a PEPS).							
DISPENSADOR DE QUESO: Limpiar. Si está apagado colocar una bolsa de queso y encenderlo. Si está encendido, conectar correctamente la manguera. Purgar							
CALENTADOR DE PAN: Llenar recipiente de agua 3/4, encender calentador a 120°C y colocar pan sobrante del día anterior							
ASADOR DE SALCHICHAS: Limpiar, sanitizar, encender a 120°C, colocar salchichas crudas y frescas, la cantidad debe estar en corcordancia con la afluencia de clientes, colocar pinzas. No se deben elaborar de perros previamente.							
VITRINA DE DULCES EMPAQUETADOS: Limpiar vidrio exterior. Semanalmente, rotar dulces y hacer limpieza profunda.							
BINS DE DULCES A GRANEL: Limpiar superficie del exhibidor, abrir candados, retirar cadena y guardar. Colocar cucharones limpios y secos.Revisar bins(limpios) y producto (fresco, buen aspecto, cantidad), etiquetas, acomodo.							
BÁSCULA: Limpiar y sanitizar, prender y tarar báscula; acomodar bolsa con cucharon a un lado de la báscula.							
REFRIGERADOR DE BEBIDAS/CONGELADOR DE HELADOS : Limpiar, abrir, verificar funcionamiento y producto.							
COMPLEMENTOS: Colocar vasos y tapas para refrescos y ICEE, pitillos(carrizos o pajillas), charolas para hot dogs (porta perros calientes), bolsas de dulces, colocar contenedores para queso, canastas y vasos para crispetas (palomas, popcorn, canchitas) separadores, y otros complementos en sus lugares asignados							
ÁREAS GENERALES: Limpiar superficies, colocar atomizador de Limpiador Multisuperficies, colocar trapos limpios y botes de basura. Barrer y trapear piso con desengrasante.							
PUNTO DE VENTA: Encender regulador, POS e impresora. Si la impresora no tiene papel, colocar un rollo nuevo, alistar rollos de reserva. Verificar que el detector de billetes falsos y el datafono esten funcionando.							
FINALIZAR HABILITACIÓN: Llenar la bitacora y guardarla en el lugar asignado.							
Hora de Finalización							
Elaborado por:							
Firma Supervisor de Dulcería							
Firma Encargado de Sub-almacén							
Convenciones:	Actividad realizada completa y correctamente ✓		Actividad no realizada, o realizada incorrecta o incompleta: Dejar espacio en blanco <input type="checkbox"/>				
	Equipo dañado que no puede ser habilitado y es reportado inmediatamente al supervisor y a mantenimiento. X						