

Reactivo	Criterio	Jue	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mié	Firma
Maquina de café	Limpia (filtros rejillas, superficies), en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Máquina de café súper automática	Limpia, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Molino de café	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento. Calibrado (20 a 25 ss)								
Creperas	Limpia, a una temperatura de 250°C para curar y 200°C para operar, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Blenders	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Dispensador de polvos	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento, calibrado: 76 grs grande, 60 grs chico.								
Mesa fría de baguis	Limpia a una temperatura 2°C, libre de alimentos ajenos al área, con insumos de acuerdo al acomodo institucional, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Gratinadora	Limpia, a una temperatura de 260°, tiempo de 1 minuto, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
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.								
Refrigeradores de bebidas	Limpios, en buen estado, operando, de acuerdo al orden definido, sin insumos a la vista, con luz encendida, sin productos ajenos.								
Utensilios y accesorios en general	Limpios, sanitizados, en su lugar: cuchillos, onzeros, tazas, cucharones, rastrillos, cepillos, espátulas.								
Plasmas, menús & vitrinas exhibidoras	Limpios, libres de manchas, residuos y polvo (por todos lados), operando, actualizadas. En el caso de las vitrinas exhibidoras, éstas de acuerdo al acomodo definido, cuidando no tener productos caducados.								
Mobiliario, pisos, techos y campanas	Barra y contra barra limpia, pisos, techos y campanas de extracción (cocina) 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 hielo haciendo contacto con los insertos.								
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: quesos, jamones, pan, pollo, aderezos, jarabes de refresco.								
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.								
Cinopolito	Listo para vender, con uniforme completo y correcto, de acuerdo a PCA, firmado en el sistema, 40 minutos antes de la primer función.								
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.