

Bitácora Inhabilitación Dulcería

Semana: _____

Conjunto: _____

Reactivo	Criterio	Jue	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mié	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									