



Nombre del Encargado de Mantenimiento: .....

Firma del Encargado de MTTO: .....

Fecha de Revisión: .....

Firma de Gerente Conjunto: .....

Fecha de Reporte a Gerente de Conjunto: .....

**Instrucciones:**

En cada cine el Encargado de Mantenimiento debe realizar un levantamiento de todos sus dispensadores de mantequilla que se encuentran en el Inmueble.

Se deben almacenar los registros de las revisiones, en la gerencia para que posteriormente serán Auditados en las auditorias del Técnico de M&D

El llenado de bitácora debe estar completo todos los campos, y cuando se identifique alguna desviación se debe registrar y tomar una acción correctiva misma que será registrada en el campo de observaciones.

El no realizar la Bitacora se debe de notificar a Gerencia del conjunto con la justificación de por que no se realizo, será reprogramada y aprobada por el Gerente de Conjunto.

Firma del Técnico M&D: .....

Dispensador de Mantequilla 1	Puntos Críticos	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
Ubicación:..... Marca:..... Modelo:.....	1.- Realizar mantenimiento preventivo de acuerdo a la guía rápida.				
	2.- Se encuentra la alimentación eléctrica en buen estado.				
	3.- Se encuentra la clavija y el contacto en buen estado.				
	4.- Los interruptor de encendido funcionan correctamente.				
	5.- El equipo se encuentra limpio y libre de golpeaduras.				
	6.- El sistema de iluminación se encuentra funcionando correctamente.				
	7.- El Warmer se encuentra calentando y en buen estado.				
	8.- El deposito de mantequilla se encuentra limpio y libre de quemaduras.				
	9.- El sifón del equipo se encuentra libre de fugas.				
Dispensador de Mantequilla 2	Puntos Críticos	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
Ubicación:..... Marca:..... Modelo:.....	1.- Realizar mantenimiento preventivo de acuerdo a la guía rápida.				
	2.- Se encuentra la alimentación eléctrica en buen estado.				
	3.- Se encuentra la clavija y el contacto en buen estado.				
	4.- Los interruptor de encendido funcionan correctamente.				
	5.- El equipo se encuentra limpio y libre de golpeaduras.				
	6.- El sistema de iluminación se encuentra funcionando correctamente.				
	7.- El Warmer se encuentra calentando y en buen estado.				
	8.- El deposito de mantequilla se encuentra limpio y libre de quemaduras.				
	9.- El sifón del equipo se encuentra libre de fugas.				

**NOTA:** Todas las fallas que se registren en los Equipos deberá reportar mediante correo al Técnico de M&D.  
Si tiene más de dos equipos adjuntar otra hoja de bitácora especificando hoja 1 de 1 y así sucesivamente  
Cualquier duda de la información de los equipos favor de comunicarse con su Técnico de la Región de MTTO.

