



Bitácora de Habilitación Confitería
RA-BI-COHA-CL-01



Conjunto: _____ Semana: _____

Fecha	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles
Hora de Inicio							
INICIAR HABILITACION: Sacar Bitácora							
ENERGÍA ELÉCTRICA: Revisar luces esten encendidas y funcionando.							
LAVADO DE MANOS. Lavarse las manos en el lugar asignado y según la técnica de lavado de manos vigente.							
ALISTAMIENTO DE INSUMOS E IMPLEMENTOS. Alistar materias primas, insumos e implementos y colocar en carro transportador en los conjuntos donde se cuenta con este, o de lo contrario, habilitar un recipiente grande para esta tarea.							
ABASTECIMIENTO DE CALENTADOR DE CABRITAS: Limpiar el interior, y abastecer las cabritas. Tener el cucharón o cuchara medidora sanitizada (desinfectada). Prender el calentador a la temperatura indicada para calentar las cabritas.							
ENCENDIDO DE PALOMERAS (Fábrica de Cabritas): Aplica para conjuntos donde esta la fabrica al frente, en la confiteria. Encender el equipo 40 minutos antes de la primera carga. Colocar en warmer las cabritas sobrantes del día anterior y preparar una carga nueva de cabritas.							
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 BEBIDAS: Colocar rejilla, boquillas y difusores previamente sanitizados. Quitar seguro. Accionar las válvulas un segundo para reanudar flujos. 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 fabrica de hielo e introducir el cucharon en éste.							
EXHIBIDOR DE NACHOS: Limpiar, encender y colocar los paquetes de nachos (De acuerdo a PEPS).							
DISPENSADOR DE QUESO: Aplica para los conjuntos con venta de nachos. Limpiar. Colocar una bolsa de queso y encenderlo. Conectar correctamente la manguera. Purgar							
CALENTADOR DE PAN: Aplica para los conjuntos con venta de hot dogs. Llenar recipiente de agua cubriendo la superficie, encender calentador a 120°C o la temperatura establecida y colocar pan sobrante del dia anterior siguiendo PEPS.							
ASADOR DE SALCHICHAS: Aplica para los conjuntos con venta de hot dogs. Limpiar, sanitizar, encender a 120°C,o a la temperatura establecida. Colocar salchichas crudas y frescas, la cantidad debe estar en corcordancia con la afluencia de clientes, colocar pinzas.							
VITRINA DE DULCES EMPAQUETADOS: Limpiar vidrio exterior. Semanalmente, rotar dulces y hacer limpieza profunda.							
REFRIGERADOR DE BEBIDAS/CONGELADOR DE HELADOS : Limpiar, abrir, verificar funcionamiento y producto.							
COMPLEMENTOS: Colocar vasos y tapas para bebidas, bombillas, charolas para hot dogs (porta hot dogs), bolsas de dulces, colocar contenedores para queso y nachos, canastas y vasos para cabritas y otros complementos en sus lugares asignados.							
ÁREAS GENERALES: Limpiar superficies, colocar atomizador de Limpiador Multisuperficies, colocar paños limpios y basureros en su lugar. 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 los transbank esten funcionando.							
FINALIZAR HABILITACIÓN: Llenar la bitacora y guardarla en el lugar asignado.							
Hora de Finalización							
Elaborado por:							
Firma Supervisor de Confitería							
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						