

**CAJERO****Categoría: CAJERO****Lista de Chequeo****FECHA: 31/7/2024**

id	actividad
16	INSPECCIÓN VISUAL DE ÁREAS EXTERNAS CONTROLANDO SI HAY PUERTAS / VENTANAS VIOLENTADAS
17	ENCENDIDO DE LUCES Y RECORRIDO X TODAS LAS ÁREAS EVALUANDO NOVEDADES Y GESTIONANDOLAS
18	VERIFICACIÓN DE NOVEDADES DEL TURNO ANTERIOR Y SEGUIMIENTO A SOLUCIONES
26	CONTROLAR ASISTENCIA Y FICHAJE DEL PERSONAL (NORMAS DE HIGIENE, USO DE JOYAS, COFIA Y UNIFORMES)
27	CONTROLAR LOGUEO (UBICACIÓN: LOCAL) DEL PERSONAL DE TURNO, EN SISTEMA
28	ASIGNAR TAREAS / POSICIONES AL PERSONAL DE TURNO EN SISTEMA
29	CONTROLAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN (TEMPERTURAS) Y GESTIONAR SOLUCIONES, SI APLICA
30	REALIZAR STOCK DE MERCADERÍA (SUFICIENTE AL MENOS PARA 2 DÍAS) Y GESTIONAR FALTANTES (COMPRAS A PROVEEDORES LOCALES/SOLICITAR PRESTAMO A OTRO LOCAL)
76	ALMACEN: CAJAS DEBIDAMENTE APILADAS CON SEPARACIÓN DEL PISO Y PAREDES
80	ALMACÉN: INSUMOS DE UN MISMO TIPO ALMACENADOS JUNTOS Y CON ETIQUETAS VISIBLES
89	CONTROL DE INGRESO DE MERCADERÍA DE PROVEEDORES (CTDAD. PEDIDA VS ENTREGADA Y FECHA) Y CORRECTO ALMACENAJE SEGÚN TIPO DE PRODUCTO
90	CONTROL DE REPORTE DE CIERRE DE CAJA Y POSNETS/ DÍA ANTERIOR / TURNO ANTERIOR
91	CONTROL DE DINERO ASIGNADO COMO FONDO DE CAJA REGISTRADORA , APERTURA EN SISTEMA Y CONTROL DE STOCK DE ROLLO DE IMPRESORA
92	APERTURA DE POSNETS, CONTROL DE NIVEL DE CARGA, STOCK DE ROLLOS Y DESACTIVACIÓN DE PRODUCTOS NO DISPONIBLES
93	ALMACÉN: MERCADERÍA ORGANIZADA Y ROTADA SEGÚN FECHA DE VENCIMIENTO (P.E.P.S)
94	ENCENDER MENÚ, COLOLAR MÚSICA ADECUADA (VOLUMEN AGRADABLE AL CLIENTE), CONTROL DE CARGA DEL CELULAR DEL LOCAL Y PRENDIDO
95	CONTROL DE DINERO ASIGNADO COMO FONDO DE CAJA CHICA Y REGISTRO EN SISTEMA
96	PLANIFICAR Y REALIZAR EL REGISTRO DE LA COMIDA DE EMPLEADOS DE SU TURNO
97	REALIZAR EL REGISTRO DEL DESPERDICIO DE PRODUCTO TERMINADO / MERMA DE INSUMOS DE SU TURNO
98	CONTROLAR BOLETAS / REMITOS DE MERCADERÍA (ACLARACIÓN) E INGRESO EN SISTEMA / CAJA CHICA
99	INFORMAR AL PERSONAL SOBRE ACTIVIDADES PROMOCIONALES, PRODUCTOS FALTANTES Y DEMÁS NOVEDADES QUE AFECTEN EL TURNO, SI APLICA
100	VERIFICACIÓN DE LISTA DE CHEQUEO DE SERVICIO (ANTES DE APERTURA DE PUERTAS AL PÚBLICO)
101	VERIFICACIÓN DE LISTA DE CHEQUEO DE COCINA (ANTES DE APERTURA DE PUERTAS AL PÚBLICO)
102	VERIFICACIÓN DE LISTA DE CHEQUEO DE LIMPIEZA (ANTES DE APERTURA DE PUERTAS AL PÚBLICO)
103	CONTROLAR CALIDAD, PORCIONAMIENTO DE PLATOS EN EXHIBICIÓN Y ORDEN DE HABLADORES

id	actividad
104	CONTROLAR CALIDAD (PROBAR) PRODUCTOS PREPARADOS LOCALMENTE
105	HACER CONSTANTES RECORRIDOS POR TODO EL LOCAL CONTOLANDO CALIDAD, SERVICIO (SATISFACCIÓN DE CLIENTES) Y LIMPIEZA
106	CONTROLAR QUE SOLO ESTÉN ENCENDIDOS LOS EQUIPOS NECESARIOS SEGÚN EL VOLUMEN DE VENTAS
108	CONTROLAR MOCHILAS DEL PERSONAL A LA SALIDA DE SU TURNO
109	HACER RECORRIDO CONTROLANDO QUE TODAS LAS ÁREAS ESTÉN ORGANIZADAS (ALIMENTOS DEBIDAMENTE CERRADOS Y ROTULADOS) Y LIMPIAS (CIERRE)
110	CONTROLAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN (TOMA DE TEMPERATURAS: CIERRE)
111	CONTROLAR LAS LABORES DE PRE CIERRE HACIENDO RECORRIDO POR TODAS LAS ÁREAS SIN QUE AFECTEN LA SATISFACCION DE LOS ULTIMOS CLIENTES DEL DÍA
112	REALIZAR EL CIERRE DE CAJA (REPORTE Z Y BILLETES ORDENADOS CARA CON CARA) Y POSNETS DEJÁNDO ORDENADOS LOS REPORTES Y REGISTRANDO EN SISTEMA LA VENTA DEL TURNO
113	ANOTAR LAS NOVEDADES DEL TURNO Y ACTIVIDADES PENDIENTES PARA EL DÍA SIGUIENTE
114	CONTROLAR MOCHILAS DEL PERSONAL A LA SALIDA DE SU TURNO (CIERRE)
115	BAJAR LAS TÉRMICAS / APAGAR LUCES QUE CORRESPONDAN (CIERRE)
116	ACTIVAR ALARMA SI LA HUBIERE (CIERRE)
117	CERRAR PUERTAS Y ASEGURARSE QUE QUEDEN DEBIDAMENTE CERRADAS
118	ENCENDER EL AIRE ACONDICIONADO Y CONTROLAR TEMPERATURA ADECUADA PARA LOS CLIENTES
142	CONTROLAR ENCENDIDO DE LUCES DE LETREROS Y FOCOS DE LA VEREDA AL BAJAR EL SOL
152	CONTROLAR SOTCK DE CAFÉ A LA TURCA EXHIBIDO Y REPONER SI ES NECESARIO
157	CONTROLAR EL ESTADO DE LOS HABLADORES Y COLOCAR AL LADO DE CADA PRODUCTO SEGÚN CORRESPONDA
158	CONTROLAR CANTIDAD, FUNCIONAMIENTO Y NIVEL DE CARGA DE VIPERS (SI APLICA)
166	CONTROLAR STOCK Y FECHA deDE VENCIMIENTO DE PAN PITA, PAN 21X10 Y MASA FILO EXHIBIDOS PARA LA VENTA
212	CONTROLAR CUMPLIMIENTO DE TABLAS DE PRODUCCIÓN
239	PORCIONAR BACKLAWAS Y EXHIBIRLAS JUNTO CON LOS DEMÁS DULCES (KADAEF, SHAIBIAT, NIDO DE HIGO, DAMASCO, NAMURA, MAMUL DE COCO, DÁTIL, NUECES, MUHALABIA, CAJITAS DE MASA FILO) STOCK DE SALSA DE ALMIBAR

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma: