

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

id	actividad
79	CONTROLAR LIMPIEZA DE BACHA Y PREPARAR PARA LAVADO DE VERDURAS
84	ORDENAR LA VERDURA QUE HAY EN STOCK, CONTROLAR CALIDAD, SEPARAR LA NO APTA E INFORMAR PARA SU DESCARTE
85	RECIBIR LA VERDURA Y ORDENAR EN ÁREA, RESPETANDO SISTEMA P.E.P.S. (PRIMERO EN ENTRAR, PRIMERO EN SALIR)
168	CONTROLAR LIMPIEZA DE TACHOS DE BASURA, COLOCAR BOLSA DE CONSORCIO (TENER STOCK)
190	USO ADECUADO DE UNIFORME: CHOMBA SHAMI, COFIA , GORRA . CABELLO RECOGIDO, SIN ANILLOS, PULSERAS, ZARCILLOS
191	CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO, BARRER Y TRAPEAR SI ES NECESARIO
192	LAVADO E HIGIENIZACIÓN DE MANOS. (ABASTECER GUANTES, DISPENSERS DE JABÓN, PAPEL, GEL DE MANOS, SI APLICA)
193	COTROLAR QUE LA CÁMARA / FREEZER / HELADERAS ESTÉN CONECTADOS, LIMPIOS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE
194	HIGIENIZAR LA VERDURA, PROCESAR (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA BLANCA, CEBOLLA MORADA, REPOLLO MORADO), ROTULAR, ENTREGAR A SERVICIO Y ALMACENAR DE ACUERDO A LAS TABLAS DE PRODUCCIÓN
195	CONTROLAR LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE TACHOS PARA ALMACENAJE DE VERDURA
196	CONTROLAR STOCK DE UTENSILIOS PARA PREPARACIÓN DE VERDURAS Y ESTADO DE FUNCIONAMIENTO
197	CONTROLAR STOCK DE DESCARTABLES PARA PORCIONAMIENTO DE ALIMENTOS (ROLLO DE FILM)
198	HACER ENSALADAS (TABULE, FATOUSH, FALAFEL Y LUNANI) EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
201	HACER NANÁ Y EMBOTELLAR EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
202	CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO DURANTE EL TURNO/ BARRERLO Y BALDEARLO CUANDO SEA NECESARIO Y LAVARSE E HIGIENIZARSE LAS MANOS INMEDIATAMENTE, ANTES DE VOLVER A TOCAR ALIMENTOS
203	CONTROLAR LIMPIEZA DE LAS AREAS DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y DESCARTABLES ANTES DE ABASTECERLAS
204	LIMPIAR E HIGIENIZAR LOS UTENSILIOS Y VOLVERLOS A COLOCAR EN LOS EQUIPOS QUE CORRESPONDEN (CIERRE)
205	CONTROLAR LA CALIDAD DE LA VERDURA QUE QUEDA AL FINAL DEL TURNO, ALMACENAR ADECUADAMENTE (ROTULAR), INFORMAR SOBRE LA POSIBLE MERMA Y TIRARLA
206	CONTROLAR EL ORDEN DE LA CÁMARA, ROTULACIÓN DE MERCADERÍA Y LIMPIEZA
207	LIMPIAR E HIGIENIZAR LOS FREEZERS Y HELADERAS
208	LIMPIAR E HIGIENIZAR BACHA Y PAREDES DE CERÁMICA DE TODA LA COCINA
210	SACAR LA BASURA, LAVAR LOS TACHOS Y DEJAR BOCA PARA ABAJO AL FINALIZAR SU TURNO
211	BARRER, BALDEAR Y TRAPEAR EL PISO (CIERRE)

id	actividad
229	PORCIONAR LA HORMA DE QUESO ÁRABE
230	RECIBIR LA MERCADERÍA Y ORDENAR EN ÁREA, RESPETANDO SISTEMA P.E.P.S. (PRIMERO EN ENTRAR, PRIMERO EN SALIR)
231	PROCESAR LIMÓN EXPRIMIDO PARA ÁREA DE SERVICIO EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
232	LAVAR E HIGIENIZAR TODOS LOS TUPPERS DEL ESCURRIDOR DE PLATOS Y COLOCARLOS BOCA PARA ABAJO
233	LAVAR E HIGIENIZAR TODOS LOS FIERROS DE LOS PINCHOS Y BANDEJAS PARA BACKLAVA Y ENTREGARLOS AL REPARTIDOR DE SHAMI
234	LIMPIAR LAS PUERTAS DE LA COCINA (SI APLICA) POR DENTRO Y POR FUERA

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma: