

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

id	actividad
1	CORTAR TODA LA CARNE CUANDO EL PINCHO ESTÉ CHICO, GUARDAR EN TUPPER LIMPIO Y ROTULAR
77	USO ADECUADO DE UNIFORME: CHOMBA SHAMI, COFIA , GORRA . CABELLO RECOGIDO, SIN ANILLOS, PULSERAS, ZARCILLOS
86	LAVADO E HIGIENIZACIÓN DE MANOS. (ABASTECER GUANTES, DISPENSERS DE JABÓN, PAPEL, GEL DE MANOS, SI APLICA)
87	COTROLAR QUE EL / LOS FREEZER Y HELADERAS ESTÉN CONECTADOS, LIMPIOS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE (PINCHOS CONGELADOS)
119	PINCHOS DE TERNERA EN STOCK PARA 2 DÍAS
120	GRASA VACUNA EN STOCK PARA 2 DÍAS
121	PINCHOS DE CORDERO (SI APLICA) EN STOCK PARA 2 DÍAS
122	PINCHOS DE POLLO EN STOCK PARA 2 DÍAS
123	CONTROLAR LIMPIEZA DE FILTROS Y ENCENDER EXTRACTORES ANTES DE PRENDER LAS SHAWARMERAS
124	CONTROLAR LIMPIEZA DE SHAWARMERAS ANTES DE MONTAR LOS PINCHOS
125	CONTROLAR UTENSILIOS: MAQUINA PARA CORTAR CARNE, ESPÁTULA, CUCHILLOS, PALETA DE MADERA, CHAIRA
126	SELECCIONAR PINCHOS PARA MONTAR SEGÚN FECHA DE RECEPCIÓN, , PONERLES GRASA Y DECORACIÓN
127	ENCENDER LAS SHAWARMERAS (CONTROLAR OLOR A GAS, SI APLICA)
128	CONTROLAR LIMPIEZA DE LAS AREAS DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y DESCARTABLES ANTES DE ABASTECERLAS
129	STOCK DE PANES PARA SHAWARMA (21X50), PANES PARA SHAWARMA DE FALAFEL (23X10) Y PANES DE HAMBURGUESA SEGÚN VOLUMEN DE VENTAS DEL TURNO
130	STOCK DE BOLSAS PARA SHAWARMA, PAPEL PARAFINADO, PAPEL PARA HAMBURGUESA SEGÚN VOLUMEN DE VENTAS DEL TURNO
131	CONTROLAR LIMPIEZA DE DISPENSERS DE SALSAS DE AJO, GRANADA Y PICANTE Y ABASTECERLOS SEGÚN VOLUMEN DE VENTAS DEL TURNO
132	CONTROLAR STOCK Y CALIDAD DE VERDURA PROCESADA PARA SHAWARMA: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA (ASPECTO VISUAL / OLOR Y FECHA) Y REPORTAR MERMA, SI APLICA
133	CONTROLAR STOCK Y CALIDAD DE VERDURA PROCESADA PARA HAMBURGUESA DE SHAWARMA: REPOLLO MORADO, CEBOLLA MORADA (ASPECTO VISUAL / OLOR Y FECHA) Y REPORTAR MERMA, SI APLICA
134	CONTROLAR LIMPIEZA DE TACHOS DE BASURA, COLOCAR BOLSA DE CONSORCIO (TENER STOCK)
135	SACAR EL ACEITE DE LA FREIDORA, LIMPIARLA Y REEMPLAZAR EL ACEITE, SEGÚN INDICACIONES DEL ENCARGADO
136	CONTROLAR ABASTECIMIENTO DEL TUPPER DE FALAFEL (ROTULACIÓN) Y GUARDARLO EN HELADERA DE SU ÁREA
137	MANTENER LAS PUERTAS DE FREEZERS Y HELADERAS DE SU ÁREA LIMPIAS DURANTE EL TURNO

id	actividad
138	CONTROLAR LIMPIEZA DE PLANCHA, UTENSILIOS, ENCENDER Y CONTROLAR TEMPERATURA
140	CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO DURANTE EL TURNO/ BARRERLO CUANDO SEA NECESARIO Y LAVARSE E HIGIENIZARSE LAS MANOS INMEDIATAMENTE, ANTES DE VOLVER A TOCAR ALIMENTOS
141	SACAR LA BASURA, LAVAR LOS TACHOS Y DEJAR BOCA PARA ABAJO AL FINALIZAR SU TURNO
143	LIMPIAR TODAS LAS SUPERFICIES Y ORDENAR EL DESCARTABLE QUE QUEDA AL FINAL DEL TURNO (CIERRE)
144	CONTROLAR LA CALIDAD DE LA VERDURA QUE QUEDA AL FINAL DEL TURNO, ALMACENAR ADECUADAMENTE (ROTULAR), INFORMAR SOBRE LA POSIBLE MERMA Y TIRARLA
145	LIMPIAR LOS EQUIPOS (SHAWARMERA, PLANCHA, HORNO Y FREIDORA) CERAR LLAVES DE GAS (SI APLICA)
146	LIMPIAR E HIGIENIZAR LOS UTENSILIOS Y VOLVERLOS A COLOCAR EN LOS EQUIPOS QUE CORRESPONDEN (CIERRE)
147	BARRER Y TRAPEAR EL PISO (CIERRE)
148	CONTROLAR ABASTECIMIENTO DE SALSAS, LIMPIAR DISPENSADORES LLENOS POR FUERA, LAVAR LOS VACÍOS Y ALMACENAR ADECUADAMENTE (CIERRE)
163	LIMPIAR LOS VIDRIOS DE SU ÁREA DE EXHIBICIÓN CADA VEZ QUE SEA NECESARIO
164	CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO, BARRER Y TRAPEAR SI ES NECESARIO

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma: