

AREA DE SERVICIO**Categoría: AREA DE SERVICIO****Lista de Chequeo****FECHA: 31/7/2024**

id	actividad
159	USO ADECUADO DE UNIFORME: CHOMBA SHAMI, COFIA , GORRA . CABELLO RECOGIDO, SIN ANILLOS, PULSERAS, ZARCILLOS
160	CONTROLAR LIMPIEZA DE TACHOS DE BASURA, COLOCAR BOLSA DE CONSORCIO (TENER STOCK)
165	CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO, BARRER Y TRAPEAR SI ES NECESARIO
161	LAVADO E HIGIENIZACIÓN DE MANOS. (ABASTECER GUANTES, DISPENSERS DE JABÓN, PAPEL, GEL DE MANOS, SI APLICA)
162	COTROLAR QUE LOS FREEZER / HELADERAS ESTÉN CONECTADOS, LIMPIOS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE
169	COTROLAR QUE LAS HELADERAS EXHIBIDORAS ESTÉN CONECTADAS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE (ENCENDER LUCES SI APLICA)
170	LIMPIAR E HIGIENIZAR HELADERAS EXHIBIDORAS POR DENTRO Y POR FUERA ANTES DE REPONER ALIMENTOS
78	CONTROLAR STOCK DE PAPAS CANOA (FREEZER) Y REPONER (PORCIONAR) SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN RESPETANDO LA ROTACIÓN P.E.P.S.
235	CONTROLAR UTENSILIOS DE FREIDORA: CESTAS METÁLICAS, COLADOR PARA LIMPIAR EL ACEITE, 2 PINZAS, SALERO ABASTECIDO
175	CONTROLAR QUE LA FREIDORA ESTÉ LIMPIA, ENCENDIDA, CON CALIDAD Y NIVEL DE ACEITE ADECUADO
236	CONTROLAR LIMPIEZA DEL HORNO, UTENSILIOS, ENCENDER Y CONTROLAR TEMPERATURA
222	AYUDAR EN LA RECEPCIÓN DE MERCADERIA, DANDO PRIORIDAD A PURÉS Y SALSAS Y PONER A DESCONGELAR EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
171	CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LAS FATAY DE CARNE, CARNE PICANTE, LAHMUYIN, QUESO, VERDURA EXHIBIDAS (ROTULACIÓN) OLER/PROBAR SI APLICA, LIMPIAR LOS PLATOS, REEMPLAZAR EL FILM, INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR Y HACER LA REPOSICIÓN
173	CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LOS PURÉS PORCIONADOS (ROTULACIÓN): BABAGANOUSH, MUTABAL, SHAWANDAR, HOMUS, LABNEH, (OLER/PROBAR SI APLICA), INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR Y BUSCAR LA REPOSICIÓN SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN
227	PORCIONAR PURÉS (HOMUS, BABAGANOUSH, MUTABAL, SHAWANDAR, LABNEH) EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
172	PORCIONAR YABRAS (PORCIONES DE 4 UNID.) EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
174	CONTROLAR LA CALIDAD DEL FALAFEL HECHO (OLER/PROBAR SI APLICA), (ROTULACIÓN), PREPARAR MEZCLA Y FREIR (CONTROLAR UTENSILIOS), SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN
219	CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LAS ENSALADAS (ROTULACIÓN) TABULE, FATOUSH, LUNANI (OLER/PROBAR SI APLICA), INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR Y BUSCAR LA REPOSICIÓN SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN
220	CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PORCIONADOS (ROTULACIÓN) ARROZ PILAF, QUESO ÁRABE, YABRAS (OLER/PROBAR SI APLICA) E INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR

id	actividad
228	PORCIONAR QUESO ÁRABE, ARROZ PILAF EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
176	CONTROLAR STOCK DE GASEOSAS, TÉS Y AGUAS EN HELADERAS Y HACER LA REPOSICIÓN SEGUN TABLAS DE PRODUCCIÓN
225	PREPARAR KARKADÉ Y SAHRAWI Y EMBOTELLAR EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
177	CONTROLAR STOCK / CALIDAD DEL LIMÓN EXPRIDIDO (DISPENSERS LIMPIOS) Y PEDIR REPOSICIÓN A COCINA
178	CONTROLAR STOCK / CALIDAD DEL LIMÓN CORTADO (ENVASES LIMPIOS) Y REPONER EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
179	CONTROLAR LIMPIEZA DE LAS AREAS DE ALMACENAJE DE DESCARTABLES ANTES DE ABASTECERLAS
83	CONTROLAR LIMPIEZA DEL MICROONDAS, QUE ESTÉ CONECTADO Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE
180	CONTROLAR STOCK / CALIDAD DEL PAN TOSTADO, ROTULAR Y REPONER EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
181	CONTROLAR STOCK DE PORCIONES DE SALSAS DE AJO, ROTULAR Y REPONER EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
182	CONTROLAR LIMPIEZA Y ABASTECIMIENTO DE DISPENSERS DE ACEITE DE OLIVA, SÉSAMO, NUECES Y PIMENTÓN Y REPONER
186	CONTROLAR LIMPIEZA Y ABASTECIMIENTO DE DISPENSERS DE SAL PARA PAPAS FRITAS
226	PORCIONAR PURÉS (HOMUS, BABAGANOUSH, MUTABAL, SHAWANDAR, LABNEH) EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN
221	REPONER PRODUCTOS DESDE FREEZER A EXHIBIDORA DE LA PUERTA Y DE ÉSTA A EXHIBIDORA DE ÁREA DE SERVICIO
183	CONTROLAR STOCK DE DESCARTABLES: VASOS, SERVILLETAS, MANTELES INDIVIDUALES, CUBIERTOS, BOLSAS DE MADERA, BOLSAS PARA LLEVAR, BANDEJAS DE TERGOPOL, BANDEJAS Y TAPAS 102 Y 103, POTES DE HUMUS GRANDES Y CHICOS, KETCHUP, MAYONESA Y SAL Y REPONER SEGÚN PROYECC
237	LIMPIAR VIDRIOS DE SU ÁREA CADA VEZ QUE SEA NECESARIO
187	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
238	PONER A DESCONGELAR (DEL FREEZER A HELADERAS) LOS FATAY Y PURÉS PARA EL DÍA SIGUIENTE SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN (PRE CIERRE)
216	CONTROLAR CALIDAD, ENVOLVER ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, ROTULARLOS Y GUARDAR EN FREEZERS / HELADERAS SEGÚN CORRESPONDA (CIERRE)
217	REPORTAR LOS ALIMENTOS QUE NO ESTÉN APTOS PARA LA VENTA Y DESCARTAR PREVIA AUTORIZACIÓN (CIERRE)
188	BARRER Y TRAPEAR EL PISO (CIERRE)
189	SACAR LA BASURA, LAVAR LOS TACHOS Y DEJAR BOCA PARA ABAJO AL FINALIZAR SU TURNO

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma: