

CHECKLIST DE APERTURA – SALAD BOWL

Fecha: _____ Sucursal: _____ Responsable: _____ Firma: _____

ÁREA DE BARRA

Tarea	Cumplido (✓)	Observaciones
Barra limpia y desinfectada		
Insertos fríos con ingredientes frescos y rotulados (FIFO)		
Aderezos listos y en cantidad suficiente		
Máquina de aguas y smoothies encendida y limpia		
Refrigeradores a temperatura adecuada (0–4 °C)		
Servilleteros, cubiertos y vasos colocados		
TV encendida con promociones vigentes		

ÁREA DE COCINA

Tarea	Cumplido (✓)	Observaciones
Equipos encendidos y funcionando		
Refrigeradores y congeladores a temperatura óptima		
Ingredientes preparados y etiquetados según día		
Utensilios sanitizados		
Basureros con bolsa limpia y tapa		
Área seca y libre de grasa		

COMEDOR

Tarea	Cumplido (✓)	Observaciones
-------	--------------	---------------

Mesas y sillas limpias y alineadas		
Piso barrido y trapeado		
Música ambiental encendida		
Decoración y plantas en orden		

SANITARIOS

Tarea	Cumplido (✓)	Observaciones
Limpieza completa realizada		
Papel, jabón y toallas disponibles		
Basureros vacíos y limpios		
Olores controlados		

GENERAL

Tarea	Cumplido (✓)	Observaciones
POS encendido y operativo		
Caja con fondo inicial correcto		
Sistema de delivery activo		
Uniforme del personal limpio y completo		