

■ Checklist Pre-Peak – Salad Bowl

Fecha: _____ Sucursal: _____ Responsable: _____

Nº	Elemento a Verificar	Cumple	Observaciones
1	Verificar que todos los ingredientes estén completos y en óptimas condiciones	■ Sí ■ No	
2	Revisar que la barra de ingredientes esté ordenada y con temperatura adecuada	■ Sí ■ No	
3	Confirmar que los aderezos estén completos y con la etiqueta visible	■ Sí ■ No	
4	Verificar limpieza de mesas, barra y área de cocina	■ Sí ■ No	
5	Revisar utensilios limpios y en su lugar	■ Sí ■ No	
6	Asegurar que los uniformes del personal estén limpios y presentables	■ Sí ■ No	
7	Verificar stock de bebidas, servilletas, empaques y bolsas	■ Sí ■ No	
8	Encender música ambiental y revisar volumen adecuado	■ Sí ■ No	
9	Confirmar funcionamiento de tabletas y sistema POS	■ Sí ■ No	
10	Asegurar que el área de entrega (take out) esté limpia y lista	■ Sí ■ No	
11	Verificar que no haya basura visible ni olores fuertes en el área de comedor o cocina	■ Sí ■ No	

Firma del responsable: _____ Hora: _____

Nota: El checklist pre-peak debe completarse 30 minutos antes del inicio del servicio principal.