

# ■ Checklist Semanal de Equipos – Salad Bowl

Semana del: \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Sucursal: \_\_\_\_\_ Responsable: \_\_\_\_\_

Nº	Equipo / Área	Revisión de Limpieza	Revisión Operativa / Mantenimiento	Observaciones
1	Refrigeradores y Congeladores	■ Limpio ■ Sucio	■ Funciona bien ■ Temperatura irregular ■ Fugas	
2	Campana extractora y filtros	■ Limpio ■ Sucio	■ Correcto ■ Requiere limpieza profunda	
3	Horno y salamandra	■ Limpio ■ Sucio	■ Funciona bien ■ Fallas en encendido/calor	
4	Licuada industrial y procesadores	■ Limpio ■ Sucio	■ Funciona bien ■ Fugas ■ Ruido anormal	
5	Plancha y parrilla	■ Limpio ■ Sucio	■ Correcta ■ Desgaste ■ Requiere mantenimiento	
6	Máquina de jugos o smoothies	■ Limpio ■ Sucio	■ Funciona bien ■ Fugas ■ Vibración	
7	Lavavajillas / Tarja	■ Limpio ■ Sucio	■ Funciona bien ■ Fugas ■ Baja presión	
8	Cafetera / máquina de espresso	■ Limpio ■ Sucio	■ Calienta bien ■ Requiere descalcificación	
9	Microondas	■ Limpio ■ Sucio	■ Funciona bien ■ Falla en puerta/tiempo	
10	Vitrina y exhibidores	■ Limpio ■ Sucio	■ Enfriamiento correcto ■ Luces apagadas	
11	Cuchillos, utensilios y tablas de corte	■ Limpios ■ Sucios	■ Buen estado ■ Requiere reemplazo	
12	Equipos eléctricos menores (batidoras, básculas, etc.)	■ Limpios ■ Sucios	■ Correctos ■ Cableado dañado	

Firma del responsable: \_\_\_\_\_ Fecha de revisión: \_\_\_\_\_

**Nota:** Este checklist debe llenarse semanalmente y mantenerse en archivo por control de mantenimiento preventivo y auditorías internas.