

## ■ Checklist de Recorrido Profundo (Deep Dive Travel Path) – Salad Bowl

Fecha: \_\_\_\_\_ Sucursal: \_\_\_\_\_ Responsable: \_\_\_\_\_

Nº	Área / Punto de Verificación	Resultado / Observaciones	Acciones Correctivas (si aplica)
1	Área exterior (fachada, letrero, acceso, limpieza del entorno)		
2	Entrada y zona de bienvenida (puertas, tapetes, ambientación)		
3	Comedor y mesas: limpieza, presentación y mobiliario en buen estado		
4	Barra de ingredientes: orden, rotación FIFO, limpieza y temperatura		
5	Cocina: limpieza general, superficies sanitizadas, utensilios organizados		
6	Refrigeradores y congeladores: temperatura dentro del rango, sin fugas ni acumulación de hielo		
7	Área de lavado: tarjas, lavavajillas, jabón, trapo limpio, sin residuos		
8	Baños de clientes: limpieza, papel, jabón, toallas, sin olores		
9	Baño y vestidor de empleados: orden, limpieza y suministros		
10	Almacén: productos etiquetados, caducidades revisadas, sin sobrecarga		
11	Pisos, paredes, techos y luminarias en todas las áreas: sin daños ni manchas		
12	Contenedores de basura: limpios, con bolsa nueva y tapa funcional		
13	Sistema POS, terminales y área de cobro: limpios y funcionales		
14	Zona exterior y terraza (si aplica): limpieza, mobiliario completo, sin desechos		
15	Revisión general de seguridad (puertas, cámaras, gas, electricidad)		

Firma del responsable del recorrido: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

**Nota:** Este recorrido debe realizarse diariamente durante horarios de baja afluencia para asegurar el cumplimiento total de estándares operativos y de limpieza.