VALIDOR DE EJECUCION DE FAST FOOD

Fecha: Tienda: Responsable de validar la ejecucion: Asesor de tienda





			Validación de Ejecución:		
			MATUTINO	VESPERTINO	NOCTURNO
AMERICANO	FRESCURA	Café dentro de sus 4 horas de frescura			
Insumos	Exhibición	Vasos (cañonera llena)			
		Tapas (sobresale nivel)			
		Azúcar en sobre /Granillo (contenedor lleno)			
		SPLENDA (contenedor lleno)			
		Cremeros Líquidos (contenedor lleno)			
		Servilletas(contenedor lleno)			
		Agitadores(50%)/Popote Cuchara (50%)			
Frappe	Exhibición y Limpieza	Exhibición de Café y Crema Frappe (MINIMO 150 ONZAS)			
		Limpieza tapas de contenedor			
		Limpieza de contenedor			
		Limpieza de charola rejilla			
Puntos Críticos	Limpieza	Filtro nuevo en el Porta Filtro			
		Limpieza de Termos en Exhibición			
		Limpieza Área de Barra de Café			
		Limpieza de orificio salida de Café			
Indicadores de Enfoque	Roller	8 Salchichas (2 c/sabor)			
		8 panes (en bolsa transparente)			
		Caducidad Salchicha Roller (no obscuras y sin perdida de volumen)			
		Condiciones Pan Hot Dog (no humedo ni de color obscuro)			
		Rodillos y base (entre rodillos y panera), sin exceso de grasa.			
	Quesera	Limpieza de Quesera (interior y exterior)			
	Panera	Limpieza de Panera (sin polvo ni residuos)			
	Refrigerador Abierto	Frenteo de Productos al filo de la charola			
		Limpieza de Koxka (sin insectos en rejilla)			
		Caducidad productos Refrigerador abierto (verificar 5 articulos)			
Puntos Críticos de Alimentos	Roller	Temperatura de Roller (entre el 3 y el 4)			
	Quesera	Exhibición de Queso (mínimo media bolsa)			
	Condimentero/ Portainsumos	Exhibición Condimentero (mínimo medio inserto con insumos frescos)			
		Operación Condimentero (sin residuos de verdura en el exterior)			
		Hielo en condimentero (No agua)			
Satatus de Funcionamiento de Equipos de Fast Food:		Observaciones:			
Maquinas de café					
Roller					
Koxka					
Quesera					
Condimentero					
Comentarios Respecto a Necesisades requeridas:					