





CHECK LIST DE HABILITACIÓN E INHABILITACIÓN DE SPYRAL

RANGO DE FECHAS: _____

NÚMERO DE SEMANA: _____

EQUIPOS	GRADUACIÓN EQUIPO (TEMPERATURA, TIEMPO)	TIEMPO DE HABILITACIÓN ANTES DE LA APERTURA	STATUS							
			V	S	D	L	M	M	J	
La máquina de helados cuenta con cantidad suficiente de base láctea para la operación		15 min.								
Se preciona STAR en la máquina de Helados y se espera hasta que muestra en pantalla la leyenda "Listo!"		15 min.								
Equipo punto de Venta listo para iniciar venta y fondeado	N/A	10 min.								
El personal cumple con los lineamientos establecidos en su presentación personal	N/A	10 min.								
Todos los Consumible e insumos se encuentran listos para la venta	N/A	10 min.								
El baño maría se encuentra con agua al nivel marcado y encendido										

EQUIPOS	GRADUACIÓN EQUIPO (TEMPERATURA, TIEMPO)	TIEMPO DE INHABILITACIÓN	STATUS							
			V	S	D	L	M	M	J	
En la máquina se presiona los botones STOP y RESET en este orden		AL CIERRE								
Los toppings (mermeladas y coberturas), se colocan en recipientes limpios y se resguardan		AL CIERRE								
Se inhabilitan y se lavan los insertos utilizados en la operación.										
Se inhabilita el calentador de baño maría y se resguarda la cobertura de chocolate		AL CIERRE								
Se realiza el cierre de día y se apaga el punto de venta		AL CIERRE								
Se realizan las actividades de limpieza en el negocio		AL CIERRE								

REALIZÓ LA HABILITACIÓN

VIERNES _____

SÁBADO _____

DOMINGO _____

LUNES _____

MARTES _____

MIÉRCOLES _____

JUEVES _____

REALIZÓ LA HABILITACIÓN

VIERNES _____

SÁBADO _____

DOMINGO _____

LUNES _____

MARTES _____

MIÉRCOLES _____

JUEVES _____

COMENTARIOS: _____
