



CHECK LIST DE HABILITACIÓN E INHABILITACIÓN DE SPYRAL

FECHA:

SEMANA:

HABILITACIÓN

AREA	EQUIPOS	GRADUACIÓN EQUIPO (TEMPERATURA, TIEMPO)	TIEMPO DE HABILITACIÓN ANTES DE LA APERTURA	STATUS						
				V	S	D	L	M	M	J
SPYRAL	Máquina de Helados se encuentra en la modalidad de automatico		15 min.							
	Se coloco el tubo Aireador con el orifico de paso para la base hacia abajo		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 maria se encuentra con agua al nivel marcado en la maquina									

REALIZÓ HABILITACIÓN

VIERNES
SABADO
DOMINGO
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES

INHABILITACIÓN

AREA	EQUIPOS	GRADUACIÓN EQUIPO (TEMPERATURA, TIEMPO)	TIEMPO DE INHABILITACIÓN	STATUS						
				V	S	D	L	M	M	J
SPYRAL	Máquina se queda en la modalidad de Stand By		AL CIERRE							
	Deberas retirar el tubo aerador y llevarlo a lavar		AL CIERRE							
	el tubo Aireador se coloca con el paso de base hacia arriba									
	se desactiva el calentador de Baño María		AL CIERRE							
	Toppings (mermeladas y coberturas), se colocan en recipientes limpios y se resguardan		AL CIERRE							
	Se realiza el cierre de día y se apaga el punto de venta		AL CIERRE							
			""							
			""							

REALIZÓ INHABILITACIÓN

VIERNES
SABADO
DOMINGO
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES

COMENTARIOS:
