

Al revisar los siguientes equipos, estos deben estar¹:

- Limpios en su interior y exterior.
- En buen estado de mantenimiento.
- Iluminación encendida durante la operación de los conjuntos.



1

Palomeras Gold Medal con: copetes encendidos uniformemente durante la operación, olla, cajón de maíz y extractor (revisar que funcione para que la grasa llegue al extractor general).



2

Calentador de pan



3

Asador de salchichas



4

Dispensador de queso Gold Medal/Star Doble



5

Exhibidor de nachos Gold Medal sencillo/ con doble pared



6

Torre de refrescos



7

Máquinas ICCE de dos/tres cámaras



8

Congelador de helados



9

Refrigerador de bebidas



10

Carro de venta de salas
(Aplica solo si se cuenta con él)



11

Máquina de hielo
(sin objetos ajenos dentro del contenedor y con sus utensilios en sanitizante)



12

Báscula
(calibrada, con sello de PROFECO, alineado a regulación)

Glosario

LIMPIOS: Sin residuos, manchas, polvo ni derrames.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: Completos, sin roturas, golpes, oxidaciones. Vitrinas y exhibidores no estrellados.

¹Se recomienda revisar en el orden mostrado. Este documento se debe encontrar ubicado en el área de Dulcería, en un área visible para los empleados y supervisores, pero sin que esté a la vista del cliente.

AUTORIZACIONES

| | Nombre | Puesto | Rúbrica |
|----------|-------------------------------|-----------------------------------|---------|
| Elaboró | Alberto Alcaraz Aguilar | Subdirector de Procesos y Calidad | |
| Revisó | José Ramón Fernández Olivares | Subdirector de Dulcerías | |
| V.º B.º | Gerardo Alvarado Carrillo | Gerente de Capacitación | |
| Autorizó | Raúl Rodríguez Gutiérrez | Gerente de Operaciones | |

TABLA DE CAMBIOS

| Revisión | Descripción de cambios | Fecha |
|----------|------------------------|------------|
| 00 | Documento original. | 10/02/2020 |

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

| Documento vigente | Clave |
|-------------------|-------|
| Ninguno | NA |