

Al revisar los siguientes equipos, estos deben estar!:

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

 <p>1</p> <p>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).</p>	 <p>2</p> <p>Calentador de pan</p>	 <p>3</p> <p>Asador de salchichas</p>	 <p>4</p> <p>Dispensador de queso Gold Medal/Star Doble</p>
 <p>5</p> <p>Exhibidor de nachos Gold Medal sencillo/ con doble pared</p>	 <p>6</p> <p>Torre de refrescos</p>	 <p>7</p> <p>Máquinas ICCE de dos/tres cámaras</p>	 <p>8</p> <p>Congelador de helados</p>
 <p>9</p> <p>Refrigerador de bebidas</p>	 <p>10</p> <p>Carro de venta de salas (Aplica solo si se cuenta con él)</p>	 <p>11</p> <p>Máquina de hielo (sin objetos ajenos dentro del contenedor y con sus utensilios en sanitizante)</p>	 <p>12</p> <p>Báscula (calibrada, con sello de PROFECO, alineado a regulación)</p>

Glosario

LIMPIOS: Sin residuos, manchas, polvo ni derrames.

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

Se 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	Sergio Elías Gaspar	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