

Al revisar los siguientes equipos, éstos deben estar:

- Limpios en su interior y exterior.
- En buen estado de mantenimiento.

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>4</p>
<p>Cafetera Nespresso</p>	<p>Mesa fría</p>	<p>Warmer Merco</p>	<p>Freidora Pitco</p>
 <p>5</p>	 <p>6</p>	 <p>7</p>	 <p>8</p>
<p>Horno Rational Nota: este equipo solo aplica en algunos conjuntos</p>	<p>Licuadora Vitamix/ BlenTec</p>	<p>Arrocera eléctrica</p>	<p>Plancha eléctrica Sushi</p>
 <p>9</p>	 <p>10</p>	 <p>11</p>	 <p>12</p>
<p>Crepera eléctrica</p>	<p>Refrigerador/ Frigobar</p>	<p>Torres de refrescos</p>	<p>Horno microondas marca Mabe</p>

Glosario

LIMPIOS: Sin residuos, manchas, polvo ni derrames.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: Completos, sin roturas, golpes, oxidaciones.

Este documento se debe encontrar ubicado en el área de cocina, en un lugar 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	1. Se actualizó la imagen corporativa. 2. Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa.	20/12/19

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA

