Sitesui

Revisión de apertura y cierre del restaurante

Lista

El recorrido del gerente al abrir y al cerrar: salón, línea de cocina, almacén frío y seco, baños y la puerta trasera, cada punto con una foto fechada.

20 puntos en 5 áreas. Marque una calificación por punto; escriba lo que ve, y numere cada foto que tome junto al punto al que pertenece.

PROPIEDAD _____ INSPECCIONADO POR _____ FECHA _____

Escala: ☐ **Bien** ☐ **Regular** ☐ **Mal** ☐ **N/A** · Los puntos Fair y Poor se vuelven órdenes de trabajo en la app

SALÓN

Entrada, puertas y letreros		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Pisos: derrames, tapetes y riesgos de tropiezo		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Mesas, sillas y gabinetes		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Iluminación del salón		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A

COCINA

Lavamanos surtidos: jabón, toallas, agua caliente		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Línea de cocción limpia y despejada		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Campana, filtros y etiqueta del sistema contra incendios		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Tablas de cortar, cuchillos y superficies de preparación		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Cubetas de desinfectante y tiras de prueba		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Coladeras de piso y área de la trampa de grasa		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A

ALMACENAMIENTO

Cámara fría mantiene la temperatura		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Congelador mantiene la temperatura		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A

Revisión de apertura y cierre del restaurante

Lista

Alimentos etiquetados, fechados y fuera del piso		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Almacén seco: plagas, daños, orden		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Químicos guardados lejos de los alimentos		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A

BAÑOS PÚBLICOS

Baños limpios y surtidos		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Muebles de baño: fugas y funcionamiento		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A

ÁREA DE SERVICIO

Puerta trasera, ruta de salida y letreros de salida		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Extintores en su lugar, etiqueta vigente		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A
Basura, reciclaje y área del contenedor		☐ Bien	☐ Regular	☐ Mal	☐ N/A

RESUMEN Y PUNTOS DE ACCIÓN

FIRMAS

Inspector

Residente / cliente

Fecha