



## CHECK LIST – TAREAS DIARIAS

### 1. INICIO DE ACTIVIDADES COCINA,

- Tener el uniforme completo y limpio.
- Lavarse las manos y sanitizarlas.
- Prender el horno.
- Revisar la lista de producción necesaria para dividir y organizar las tareas.
- Una vez finalizada la producción, se deben limpiar y acomodar todo el sector pizza.
- Limpiar antes de guardar todas las herramientas, equipos, máquinas y utensilios.
- Levantar la torre con todos los ingredientes antes de iniciar el servicio.

### 2. CIERRE DE ACTIVIDADES COCINA.

- Realizar lista de producción para el día siguiente.
- Rotular y guardar en tupper toda la producción que quedo.
- Sacar todo lo guardado en la heladera bajo mesada para limpiarla por dentro y por fuera.
- Una vez limpia la heladera bajo mesada, se chequean los rótulos de los tupper de producción y se guardan, limpiando cada tupper antes de ingresarlo.
- Acomodar y limpiar deposito.
- Limpiar las mesadas con agua y detergente, y los azulejos con una mezcla de agua y alcohol.
- Barrer todo el piso del sector pizza.
- Baldear el sector pizza.



## CHECK LIST – TAREAS SEMANALES

### 1. LUNES

- Limpieza profunda de depósito.
- 

### 2. MARTES

- Limpieza profunda de todas las heladeras (burletes, bisagras, correrlas para limpiar debajo y atrás).
- 

### 2. MIERCOLES

- Limpieza profunda de azulejos.
- 

### 2. JUEVES

- Limpieza profunda del horno: sacudir con plumero los ladrillos y la puerta del horno, acomodar la leña.
- 

### 2. VIERNES

- Limpieza profunda de la bacha.
- 

### 2. SABADO A LA MAÑANA

- Limpieza profunda de herramientas, equipos, máquinas y utensilios.
- 

### 2. DOMINGO

- 
-