La Lista de Control Diaria

Articulo	Lunes	Martes	Mierdes	Jueves	Vienes	Sabado	Domingo
La concetración del saneador 50ppm – 100ppm							
La máquina de platos	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Cubeta con toalla de limpieza	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
La temperature de alimentos <41F. or >135F.							
Mesa de vapor	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Hielera para la preparación de alimentos	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Cuarto de refrigeración	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Limpiando pesos/paredes							
El lava cuarto	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
La cocina	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Almacenamiento seco	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Cuarto de refrigeración	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Las estaciones de espera	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Los baños	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
El equipo de limpieza							
Linea de cocineros	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Capucha/filtros	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Estantes	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Máquina de hielo	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Alimentos							
Cubiertos	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Etiquetados	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Fuera del suelo	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Fechados	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____