



Lista de comprobación y Tarjeta de puntuación de las labores secundarias

Periodo/ Semana: _____

ACTIVIDAD	Int. del equipo*	Día	Eval.*	Comentarios
Diariamente				
Limpiar las manchas del comedor. Limpiar las paredes según se requiera (incluidas las baldosas o azulejos, especialmente debajo de las plantas del mostrador principal, cuadros, POP y otros elementos de decoración).				
Dejar relucientes todos los accesorios de madera y acero inoxidable del comedor.				
Limpiar y dejar relucientes el mostrador principal, registradoras POS, impresoras y cajas de donaciones para obras de beneficencia.				
Filtrar y cambiar el aceite del freidor y limpiar el tanque del freidor (Nota: Algunos restaurantes pueden asignar esta labor al Capitán de Limpieza).				
Semanalmente				
Limpiar las conexiones de la bolsa de jarabe (Bag-in-a-Box).				
Limpiar el compartimento de las baterías para los audífonos del servicio para autos (quitar el polvo con un trapo seco).				
Limpiar los avisos de neón "OPEN" (abierto) del servicio para autos.				
Limpiar los respiraderos del comedor.				
Limpiar y dejar reluciente el tablero del menú del comedor.				
Limpiar las manchas de los difusores de las lámparas del comedor y del mostrador principal.				
TPx: Limpiar la banda transportadora del horno.				
Limpiar las juntas (sellos) en los refrigeradores, el frigorífico y los gabinetes calientes.				
Limpiar los zócalos de la zona trasera.				
Limpiar y dejar reluciente la campana de la cocina.				
Limpiar las aletas y serpentines del refrigerador y del congelador.				
Limpiar todas las pantallas del sistema POS (incluidos los soportes de acero inoxidable).				
Limpiar las pantallas del filtro de la campana.				
Limpiar con trapeador la zona de los fregaderos.				
Limpiar los respiraderos de la zona posterior y limpiar las manchas del cielo raso.				
Limpiar las manchas de las cubiertas de las lámparas de la zona posterior.				
Limpiar las manchas de las paredes de la zona posterior.				
<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar y higienizar los frigoríficos (incluidos el marco de la puerta, los umbrales, estantes y postes). • Limpiar y organizar los estantes del almacenamiento seco. 				
Mensualmente				
Higienizar la tolva del productor de hielo.				
Limpiar el estante de la bolsa de jarabe (Bag-in-a-Box) y del tanque de CO ₂ .				
Limpiar el motor del ventilador del Powersoak (si se requiere).				
Limpiar las aletas de condensación de la tolva de verduras.				
Realizar el mantenimiento mensual completo a los fundidores de queso.				
<ul style="list-style-type: none"> • TPx: Limpiar los respiraderos de la mesa de preparación (con un cepillo suave). • TPx: Limpiar los serpentines del fermentador de la masa. 				
Limpiar las aletas de condensación del refrigerador de la línea de producción.				

Instrucciones para las labores secundarias: Escala de calificación: RELUCIENTE = + LIMPIO = √ SIN LIMPIAR = -

- El RGM asigna las labores secundarias a los integrantes del equipo, asigna la puntuación semanalmente y publica la puntuación del equipo (Nota: Para las labores diarias, asigna a todas las personas que serán responsables por limpiar estas zonas durante toda la semana).
- El MIC enseñará a los integrantes del equipo a realizar correctamente, y en los días especificados en la lista de comprobación, las labores secundarias que se les sean asignadas.

* Int. del equipo = Integrante del equipo Eval. = Evaluación