



☐ Checklist de Apertura - El Rey del Combo ☐

Antes de iniciar el turno, asegúrate de cumplir con cada uno de los siguientes puntos:

☐ Limpieza y Orden

Lavar manos correctamente y colocarse el uniforme completo.

Verificar que la cocina esté limpia y organizada.

Desinfectar mesas de trabajo, utensilios y equipos.

✂ Equipos

Encender freidora, plancha, extractor y neveras.

Confirmar que todos los equipos funcionen correctamente.

Revisar la temperatura de refrigeradores y congeladores.

☐ Insumos

Revisar inventario básico: pan, carne, pollo, papas, salsas y bebidas.

Reportar de inmediato insumos faltantes o en mal estado.

Verificar que todos los productos estén frescos y aptos para el consumo.

☐ Atención al Cliente

Asegurar que el área de servicio esté limpia y ordenada.

Confirmar disponibilidad de empaques, servilletas y pitillos.

Preparar caja registradora y medios de pago.

☐ Importante

Todo debe estar completamente listo antes de recibir al primer cliente.

[CONVERTIR A PDF](#)