



☐ CHECKLIST DE CIERRE – EL REY DEL COMBO

Al finalizar tu turno, cumple con cada uno de estos puntos antes de salir:

☐ LIMPIEZA Y ORDEN

- ✓ Lavar y desinfectar mesas de trabajo, utensilios y equipos
- ✓ Limpiar plancha, freidora y superficies de cocción
- ✓ Barrer y trapear toda el área (cocina y atención)
- ✓ Sacar la basura y dejar canecas limpias con bolsa nueva
- ✓ Dejar el área sin grasa, residuos ni malos olores

✂ EQUIPOS Y SEGURIDAD

- ✓ Apagar freidora, plancha, estufas y extractor
- ✓ Verificar que NO haya fugas de gas
- ✓ Confirmar que todos los equipos queden apagados
- ✓ Revisar que refrigeradores y congeladores queden:

Bien cerrados

Conectados

A temperatura adecuada

- ✓ Apagar luces innecesarias
- ✓ Cerrar llaves de agua

☐ INVENTARIO Y CONTROL

- ✓ Guardar alimentos en recipientes limpios y rotulados
- ✓ Aplicar rotación (PEPS – primero en entrar, primero en salir)
- ✓ Revisar fechas de vencimiento
- ✓ Reportar productos dañados o en mal estado
- ✓ Contar inventario básico:

Pan

Carne

Pollo

Papas

Salsas

Bebidas

- ✓ Dejar inventario listo para la apertura del día siguiente

☐ CAJA Y VENTAS

- ✓ Realizar cierre de caja
- ✓ Contar efectivo
- ✓ Verificar pagos digitales
- ✓ Registrar ventas del día
- ✓ Reportar cualquier diferencia

☐ CONTROL Y REPORTE

- ✓ Tomar fotos de:

Cocina limpia

Área de atención

Neveras cerradas

Piso limpio

- ✓ Enviar evidencia al grupo “Los Combo Reyes”

✓ Reportar novedades del turno

□ CIERRE FINAL

✓ Verificar que todo quede limpio, ordenado y organizado

✓ Confirmar puertas bien cerradas

✓ Asegurar que el local quede listo para el siguiente turno

△ IMPORTANTE

□ NINGÚN EMPLEADO PUEDE RETIRARSE SIN COMPLETAR ESTE CHECKLIST □

[CONVERTIR A PDF](#)