

## CHECK LIST PANADERÍA

FECHA	ENTREGA LIMPIO		RECIBE LIMPIO	
	SI	NO	SI	NO
<b>PANADERÍA</b>				
Mesas de Trabajo				
Horno de microondas				
Repisa				
Batidora de 20 kg.				
Horno de convección				
Lavamanos				
a) seco				
Tarjas				
a) secas				
Refrigerador				
a) Rejillas limpias				
b) Productos clasificados				
c) Productos empaquetados y fechados.				
d) Temperatura a _____.				
Congelador				
a) Rejillas limpias				
b) Productos clasificados				
c) Productos empaquetados y fechados.				
d) Temperatura a _____.				
Estufa 1				
a) Perillas cerradas				
b) Hornillas				
c) Quemadores en posición.				
d) Charola de Residuo				
e) Freidora				
f) Plancha				
g) Trampa de grasa				
h) Parrilla				
i) Horno				
Estufon sencillo 1				
a) Hornillas				
b) Quemadores en posición				
c) Charola de Residuo				
d) Base				
Estufon sencillo 2				
a) Hornillas				
b) Quemadores en posición				
c) Charola de Residuo				
d) Base				
Fermentadora				
Laminadora				
Campana				
a) Apagada				
Ventilador de extracción				
a) Apagado				
Piso				
a) seco				
Paredes				
Botes de basura				
a) Bolsas				
Papel				
Jabón germicida				
Gel Sanitizante				
Gavetas de mochilas				
Lámpara atrapa insectos				
a) Encendida				
b) Repuesto				

USUARIOS DE LAS COCINAS		
CUMPLE CON EL UNIFORME	SI	NO
Malla o Cofia		
Gorro		
Pico		
Zapato cerrado anti derrapante		
Filipina		
Pantalón		
Mandil		
Aseo e Higiene personal		

<b>ENTREGA POR EL TALLER DE GASTRONOMÍA</b>
---

<b>ENTREGA</b>	<b>RECIBE</b>
<b>GRADO Y GRUPO</b>	

<b>RECIBE POR EL TALLER DE GASTRONOMÍA</b>
--

<b>OBSERVACIONES:</b>
-----------------------