ZAVQERA

Checklist de apertura y cierre de restaurante y cafetería

Para quién es: Dueños, encargados y jefes de turno de restaurantes, cafeterías, panaderías y bares.
Cuándo usarla: Cada día: la apertura antes del primer cliente y el cierre después del último.

La apertura y el cierre son donde empiezan los pequeños problemas: una cámara que subió de temperatura por la noche, una caja que no cuadra, una puerta trasera sin cerrar. Y son los pasos que más se hacen de memoria.

La checklist

- [ ] 1. Anota la temperatura de neveras y congeladores al llegar
  Revisa cada nevera, congelador y vitrina, y actúa ante cualquier lectura fuera del rango de tu plan de seguridad alimentaria.
  Guardar como prueba: Cada lectura con la hora, o una foto de cada pantalla.
  Hecho por: _____ Fecha: _____

- [ ] 2. Revisa los pedidos que llegan hoy
  Qué llega, de qué proveedor y a qué hora, y quién del turno lo recibe y lo comprueba.
  Guardar como prueba: La lista de entregas con quién recibe cada una.
  Hecho por: _____ Fecha: _____

- [ ] 3. Prepara y desinfecta las zonas de trabajo
  Superficies, tablas y fregaderos limpios y desinfectados antes de preparar comida.
  Guardar como prueba: Quién preparó cada zona y a qué hora.
  Hecho por: _____ Fecha: _____

- [ ] 4. Revisa el stock y las etiquetas de fecha
  Usa primero lo más antiguo y retira lo que esté caducado.
  Guardar como prueba: Lo que se tiró, si hubo algo, y por qué.
  Hecho por: _____ Fecha: _____

- [ ] 5. Abre la caja con un fondo contado
  Cuenta el fondo antes de la primera venta, con otra persona si es posible.
  Guardar como prueba: El importe del fondo y quién lo contó.
  Hecho por: _____ Fecha: _____

- [ ] 6. Revisa la sala y los baños antes de abrir
  Mesas, suelo, cartas, jabón y papel, luces, música y el cartel de la puerta.
  Guardar como prueba: Una foto de la sala o una nota breve.
  Hecho por: _____ Fecha: _____

- [ ] 7. Cuenta y cierra la caja
  Cuenta el efectivo, cuadra las tarjetas con el informe del datáfono y anota cualquier diferencia.
  Guardar como prueba: El cierre del día y el total contado.
  Hecho por: _____ Fecha: _____

- [ ] 8. Limpia la cocina y saca la basura
  Equipos apagados y limpios, superficies desinfectadas, suelo fregado y cubos vaciados.
  Guardar como prueba: Quién limpió cada zona.

Hecho por: _____ Fecha: _____

☐ 9. Guarda la comida y vuelve a mirar las neveras

Tapa, etiqueta y fecha la comida, y comprueba que cada nevera y congelador está en rango para la noche.

Guardar como prueba: Las lecturas de cierre con la hora.

Hecho por: _____ Fecha: _____

☐ 10. Cierra el local y activa la alarma

Gas y aparatos apagados, ventanas y puerta trasera cerradas, alarma activada.

Guardar como prueba: La hora en que se activó la alarma y quién la activó.

Hecho por: _____ Fecha: _____