

TORTILLERIAS RENTABLES

Checklist Supervisión Tortillería 2021

Sucursal			Técnico		
Fecha Actual:			Fecha Probable Apertura:		
Marque con una (x) la opción más representativa a cada punto observado durante su revisión. Agregue observaciones.			SI	NO	Observaciones, medidas o soluciones
Maquinaria y Equipo					
Máquina tortilladora trabajando de manera óptima					
Máquina tortilladora sacando mucho desperdicio y/o merma?					
Comales de tortilladora congestionados de teflón y sucios					
Amasadora trabajando de manera óptima					
Amasadora tiene puesta correctamente su tolva?					
Molino de maíz trabaja óptimo ?(en su caso)					
Pailas en buen estado? (según el caso)					
Paletas P/Menear el maíz en buen estado? (en su caso)					
Lavadora de maíz trabaja correctamente? (en su caso)					
Tanques Calentadores de agua en buen estado? (en su caso)					
Engranajes y poleas de máquinas engrasados debidamente					
Correcta instalación eléctrica y de gas de máquinas?					
Los demás equipos está trabajando correctamente?					
Instalaciones del Edificio					
Existen contactos eléctricos sueltos o sin tapa					
La Tubería está pintada de acuerdo a especificaciones?					
Señalamientos suficientes, limpios e instalados correctamente					
Las paredes del Edificio están limpias y bien pintadas					
Baños libres de fugas de agua y drenaje?					
Lavabos sin fugas y con jaboneras y papeleras suficientes?					
Las coladeras y drenaje están libres y limpios de basura o desperdicios					
El techo está libre de basura y desperdicios?					
Los ductos y extractores están limpios y funcionando bien?					
Tanque de gas sin óxido, aterrizado y con Mantenimiento adecuado					
Instalación de gas correcta y con llaves de cierre óptimas?					
Están los extinguidores bien cargados y óptimos para su uso					
Están los extinguidores libres de acceso para cualquier emergencia					
Existe huella de alguna plaga o fauna nociva?					
Se lleva el correcto control de plagas por lo menos mensualmente?					
Otros Equipos					
El mueble de mostrador está en óptimas condiciones					
Exhibidores y anaqueles en óptimas condiciones y bien pintados					
Los Refrigeradores y/o enfriadores trabajan correctamente					
Los Freidores están limpios y trabajando correctamente (en su caso)					
Mesas de trabajo bien pintadas y en óptimas condiciones					
Estufas libres de cochambre y funcionando adecuadamente (en su caso)					
Muebles de oficina en óptimas condiciones (en su caso)					
Aires acondicionados trabajando adecuadamente (en su caso)					

  Marque con una (x) la opción más representativa a cada punto observado durante su revisión. Agregue observaciones. SI NO Observaciones, medidas o soluciones			
Personal			
El Personal porta uniforme o ropa adecuada a su labor			
El Personal usa Zapatos cerrados por higiene (No chancas)			
El personal tiene recogido el cabello en áreas de producción			
El personal usa red para cabello en áreas de producción			
El personal usa cubrebocas en áreas de producción			
El personal se lava manos para mantener inocuos los alimentos			
El personal tiene bien recortadas las uñas			
Están puestas tapas y tolvas de máquinas para seguridad del Personal			
Están Visibles los anuncios de seguridad de Personal			
Vehículos (solo si le aplica)			
Las Bases de neveras de motos están en óptimas condiciones			
Neveras de motos en optimas condiciones y bien fijadas a la moto			
Cajas de camionetas en óptimas condiciones y sin huecos			
Cajas de camionetas sin rastro de plagas y bien fumigadas			
Administración			
Tarjetas de Salud de Trabajadores vigentes y a la vista (en su caso)			
Está la Licencia Municipal vigente y a la vista?			
Está la Licencia Estatal vigente y a la vista?			
Está el pago de basura vigente y a la vista? (en su caso)			
Está el pago de predial vigente y a la vista? (en su caso)			
Está el pago de uso de suelo vigente y a la vista? (en su caso)			
Está el pago de Anuncios vigente y a la vista? (en su caso)			
Está el pago de 3% Nómina vigentes y a la vista? (en su caso)			
Nombre y Firma de conformidad Encargado Sucursal _____		Nombre y Firma de quien supervisa _____	