
 CONTROL DE LIMPIEZA		HOTEL: _____														MES: _____ AÑO: _____		
FECHA	FRECUENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Supervisado Por	JEFE DEPT.
DETALLES																		
1. LIMPIEZA HORNILLOS	DIARIO																VºBº:	1.
2. LIMPIEZA HORNOS	DIARIO																VºBº:	2.
3. LIMPIEZA FREIDORAS	DIARIO																VºBº:	3.
4. CAMBIO DE ACEITE DE LA FREIDORA	1 VEZ CADA 5 DIAS	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	VºBº:	4.
5. LIMPIEZA DE LAS MESAS CALIENTES	DIARIO																VºBº:	5.
6. LIMPIEZA COCINA CENTRAL	DIARIO																VºBº:	6.
7. CAMPANA Y FILTROS	DIARIO																VºBº:	7.
8. LIMPIEZA BASCULANTES Y MARMITAS	DIARIO																VºBº:	8.
9. LIMPIEZA MAQUINA CORTADORA Y PELADORA DE PATATAS	DIARIO																VºBº:	9.
10. LIMPIEZA ROLLOS SECAMANOS Y JABONERAS	DIARIO																VºBº:	10.
11. LIMPIEZA CUBOS DE BASURA Y MESAS CON RUEDAS	DIARIO																VºBº:	11.
12. LIMPIEZA AZULEJOS Y CRISTALERAS	1 VEZ CADA 5 DIAS	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	VºBº:	12.
13. LIMPIEZA SUELOS Y OTROS	DIARIO																VºBº:	13.
14. TABLAS	DESPUES DE SU USO																VºBº:	14.
15. CUCHILLOS	DESPUES DE SU USO																VºBº:	15.
16. UNIFORMIDAD	DIARIO																VºBº:	
17. PERSONAL ASEADO	DIARIO																VºBº:	

Esta hoja de registro debe archivar para que conste documentalmente en comprobaciones posteriores.

CHECK-LIST DE COCINA REALIZADO POR EL CHEF														
HOTEL: _____												AÑO: _____		
FECHA DEL _____ AL _____ DEL MES DE _____														
DIAS DE LA SEMANA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO	
	AL	C	AL	C	AL	C	AL	C	AL	C	AL	C	AL	C
LAVAPLATOS														
22	Filtros de la máquina limpios.													
23	Temperatura del agua.													
24	Duchas y secado de la máquina.													
25	Detergente y abrillantador.													
26	Cubertería y vajilla ordenada.													
PASTELERÍA														
27	Materia Prima ordenada y envasada.													
28	Temperatura de las cámaras.													
29	Suelo limpio.													
30	Jabonera llena.													
31	Papel desechable.													
32	Temperatura pastelería.													
33	Mesas limpias.													
JEFE DE COCINA Y 2º DE COCINA														
34	Revisar el buffet antes del servicio hacia el cliente.													
35	Comprobar fríos que salgan bien hasta el final del servicio.													
36	Comprobar los calientes que salgan bien hasta fin de serv..													
37	Uniformidad del personal bien presentada.													
38	Comprobar la presentación de los postres.													

Estas hojas de registro deben archivar para que consten documentalmente en comprobaciones posteriores.



2.1 coc. 1

REVISIÓN DIARIA DE TEMPERATURAS DE CÁMARAS EN COCINA

HOTEL: _____ MES: _____ AÑO: _____

1ª reg.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31													
FRIGORÍFICOS:																																												
CÁMARA DE DÍA COCINADOS		0°C																																										
C. FRUTAS Y VERDURAS		2°C																																										
C. LACTEOS Y FIAMBRES		0°C																																										
CÁMARA CARNES		0°C																																										
CÁMARA PESCADO		0°C																																										
CÁMARA PASTELERIA		0°C																																										
CÁMARA BUFFET PLATOS FRIOS		0°C																																										
SALA DE PREPARACIÓN		16°C																																										
		18°C																																										
CONGELADORES:																																												
CONG. CARNES		-18°C - 20°C																																										
CONG. PESCADOS		-18°C - 20°C																																										
CONG. PASTELERIA		-18°C - 20°C																																										
CONG. VARIOS		-18°C - 20°C																																										

NOTA: Recuerden que la humedad en el interior de los frigoríficos debe oscilar entre los - 185/95 milibares. El control debe realizarse al inicio de la jornada, avisando a SS.TT., ante cualquier anomalía. Esta hoja de registro debe archivers para que conste documentalmente en comprobaciones posteriores.

Gregorio Salguero

Elaborado por Central Barceló Hoteles -- Departamento de Restauración

Registro N°-4

Esta hoja de registro debe archivers para que conste documentalmente en comprobaciones posteriores.
* Este impreso es de uso exclusivo para un solo día.

HOTEL:		RECEPCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS													Barceló Hotels & Resorts			
FECHA:																	Firma	
PROVEEDOR		PRODUCTO			Caract.				Envase				Vehículo				Firma	
NOMBRE	Nº R.S.I.	DESCRIPCIÓN	TEMP. RECIBIDA	TEMP. REGULADA	Bien	Mal	Bien	Mal	Isotermo	Refrigerado	TEMP. REGULADA	TEMP. CAMION	Responsable					
		Pescado congelado		-18°C y -16°C							-18°C y -16°C							
		Pescado fresco		2°C y 0°C							2°C y 0°C							
		Carnes congeladas		-18°C y -16°C							-18°C y -16°C							
		Carnes frescas		+7°C y +2°C							+7°C y +2°C							

NOTAS / OBSERVACIONES:

Gregorio Salguero

Elaborado por Central Barceló Hoteles--Departamento de Restauración

Registro N°-2

HOJA DE PEDIDO, CONTROL DE ENTREGAS Y NO-CONFORMIDADES

(SAQ: DTA-009, Rev. 0)

PROVEEDOR:

ESTABLECIMIENTO:

Número de Albarán:

Fecha de Entrega: / ... /

Fecha Pedido: / ... /

Para: / ... /

CANTIDAD PEDIDA	ARTICULO	CANTIDAD RECIBIDA

CONTROL CALIDAD E HIGIENE	
CONFORME	SI NO
HORA DE RECEPCION	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
VEHICULO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ENVASE Y EMBALAJE	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
VIDA UTIL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ASPECTO DEL PRODUCTO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ETIQUETADO CORRECTO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
PRECIO / PESO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
TEMPERATURA DEL PRODUCTO	°C
PRODUCTO ACEPTADO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Firma Resp. Establecimiento:

CASO DE NO-CONFORMIDAD, DESCRIBIR:
.....
.....
.....

DESCRIPCION DE ACCIONES ADOPTADAS POR EL RESPONS. DE ESTABLECIMIENTO Y RESPUESTA DEL PROVEEDOR:
.....
.....
.....

La información se remite al R. Compras para:
Información
Reacción

ACCIONES DESARROLLADAS POR EL RESPONSABLE DE COMPRAS Y/O RESPONSABLE DE CALIDAD E HIGIENE:
.....
.....

INFORMACION TRANSMITIDA AL RESPONSABLE DE ESTABLECIMIENTO: Firma R. Compras Zona:
FECHA: / / Telefónicamente Envío copia

R-6-CD-1



REGISTRO DE DESCONGELACIÓN

HOTEL: _____ SEMANA: _____
 MES: _____ AÑO: _____

PRODUCTO	PESO/CANTIDAD	FECHA Y HORA DE INICIO	FECHA Y HORA FINAL	TEMPERATURA INTERIOR FINAL	REVISADO POR Firma:

Esta hoja de registro debe archivarse para que conste documentalmente en comprobaciones posteriores.



R- T- CCC- 1

REGISTRO DE TEMPERATURA DE COCINADO

COMO MÍNIMO DEBE REGISTRARSE UN PLATO AL DÍA

HOTEL: _____

SEMANA DEL ____ AL ____

MES: _____ AÑO: _____

DIA	DESCRIPCION DEL PLATO	TEMP °C	TIEMPO MIN.	REVISADO POR
LUNES				
MARTES				
MIERCOLES				
JUEVES				
VIERNES				
SABADO				
DOMINGO				

LOS VALORES DE TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCINADO DEBEN INCORPORARSE A LAS RECETAS DE PLATOS

Esta hoja de registro debe archivers para que conste documentalmente en comprobaciones posteriores.

Gregorio Salguero

Elaborado por Central Barceló Hotels--Departamento de Restauracion

Registro N°-7

R3 - 000.1



REGISTROS DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS EXPUESTOS EN EL BUFFET

CADA DÍA SE TOMARÁ LA TEMPERATURA DE 1 PLATO FRIO, 1 PLATO CALIENTE Y 1 POSTRE DE CADA TURNO

HOTEL: _____ SEMANA: _____ MES: _____

RESTAURANTE: _____ AÑO: _____

BUFFET: _____

DÍA	SESIÓN	FRÍOS (4°C - 7°C)		CALIENTES (65°C - 70°C)		POSTRES (0°C - 4°C)	
		ALIMENTO	Tª (°C)	ALIMENTO	Tª (°C)	ALIMENTO	Tª (°C)
LUNES	Desayuno						
	Almuerzo						
	Cena						
MARTES	Desayuno						
	Almuerzo						
	Cena						
MIÉRCOLES	Desayuno						
	Almuerzo						
	Cena						
JUEVES	Desayuno						
	Almuerzo						
	Cena						
VIERNES	Desayuno						
	Almuerzo						
	Cena						
SÁBADO	Desayuno						
	Almuerzo						
	Cena						
DOMINGO	Desayuno						
	Almuerzo						
	Cena						

Esta hoja de registro debe archivar para que conste documentalmente en comprobaciones posteriores.