

ANEXO

DOCUMENTACIÓN ESCUELA LEAN


ÍNDICE

LISTA DE COMPONENTES	3
<i>LISTA DE INGREDIENTES Y EMBALAJES</i>	<i>5</i>
<i>LISTA DE MONEDAS Y BILLETES</i>	<i>8</i>
FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	9
FICHA OPERACIÓN PROCESO	27
NORMAS DE CONTROL	39

LISTA DE COMPONENTES

LISTA DE INGREDIENTES Y EMBALAJES

Nº	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD POR TAMAÑO		REF.
			P	G	
1		Base pan hamburguesa	1	2	
2		Tapa pan hamburguesa	1	1	
3		Pan sándwich	2	3	
4		Carne vacuno	1	2	
5		Carne pollo	1	2	
6		Tomate rodaja hamburguesa	1	1	
7		Tomate rodaja sándwich	1	1	
8		Queso hamburguesa	1	2	
9		Queso sándwich	1	2	
10		Huevo plancha	-	1	
11		Cebolla blanca	1	1	
12		Cebolla amarilla	1	1	

13		Lechuga hamburguesa	1	2	
14		Lechuga sándwich	1	1	
15		Brócoli	1	1	
15		Maíz	1	1	
16		Pera	1	1	
17		Fresa	1	1	
18		Mandarina	1	1	
19		Cookie	1	1	
20		Rosquilla	1	1	
21		Patatas fritas	3	6	
22		Caja patatas fritas	1	-	CP1
23		Bolsa papel patatas fritas	-	1	BP2
24		Ketchup	1	1	
25		Vaso pequeño	1	-	VP1

26		Vaso mediano	-	-	VM2
27		Tapa c/pajita	1	-	TP1
28		Tapa lisa	-	1	TL2
29		Bandeja verde	-	-	BR
30		Caja pedido a domicilio	-	-	PD
31		Caja hamburguesa vacuno simple	1	-	HV1
32		Caja hamburguesa vacuno doble	-	1	HV2
33		Caja hamburguesa pollo simple	1	-	HP1
34		Caja hamburguesa pollo doble	-	1	HP2
35		Recipiente azul para pollo	-	-	
36		Recipiente rojo para vacuno	-	-	
36		Pinzas azules para pollo	-	-	
38		Temporizador	-	-	

LISTA DE MONEDAS Y BILLETES

Nº	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	REF.
1		Monedas 2 cent.	8
2		Monedas 5 cent.	8
3		Monedas 50 cent.	7
4		Monedas 2 €	7
5		Billetes 5 €	15
6		Billetes 10 €	15
7		Billetes 20 €	15
8		Billetes 50 €	15

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Hamburguesa de vacuno

FECHA

20/09/2016

EMISOR

M. Castro

APROBADO

A. Gento

CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCIÓN: Carne de hamburguesa 100% vacuno

PROVEEDOR: Cárnicas Poniente

TAMAÑO: 6,5 cm diámetro

TIEMPO DESCONGELADO: 5'

TIEMPO COCINADO: 1'

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA CRUDO: 5'

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: 2'



NOTAS:

Manipular únicamente con pinzas de color rojo.

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Hamburguesa de pollo	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento
	<u>CARACTERÍSTICAS</u>		
	DESCRIPCIÓN: Carne de pollo picada y aderezada PROVEEDOR: Pollería San Juan TAMAÑO: 6,5 cm de diámetro TIEMPO DESCONGELADO: 5' TIEMPO COCINADO: 3' TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA CRUDO: 5' TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: 2'		
	<u>NOTAS:</u> Manipular únicamente con pinzas color azul.		

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Pan hamburguesa	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento
		<u>CARACTERÍSTICAS</u>	
		DESCRIPCIÓN: Pan redondo de hamburguesa con semillas de sésamo, por mitades	
		PROVEEDOR: Panadería Verdugo	
		TAMAÑO: 6,5 cm de diámetro	
		TIEMPO DESCONGELADO: 2'	
		TIEMPO COCINADO: 30''	
		TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA CRUDO: 10'	
		TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: 1'	
		<u>NOTAS:</u>	

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Pan sandwich	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento

CARACTERÍSTICAS



DESCRIPCIÓN: Pan para sándwich con corteza

PROVEEDOR: Panadería Verdugo

TAMAÑO: 8 cm (diagonal)

TIEMPO DESCONGELADO: 2'

TIEMPO COCINADO: 30''

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA CRUDO: 10'

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: 1'



NOTAS:

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Huevo	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento

CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCIÓN: Huevos de gallinas camperas

PROVEEDOR: Huevos Murcia

TAMAÑO: 8 cm (longitudinal)

TIEMPO DESCONGELADO: N/A

TIEMPO COCINADO: 30''

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 10'

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: 1'




NOTAS:

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Patata	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento
		<u>CARACTERÍSTICAS</u>	
		DESCRIPCIÓN: Huevos de gallinas camperas	
		PROVEEDOR: Mr. Potato	
		TAMAÑO: 7 x 2 x 1 cm	
		TIEMPO DESCONGELADO: N/A	
		TIEMPO COCINADO: 45''	
		TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 10'	
		TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: 1'	
	<u>NOTAS:</u>		
	Todas las patatas tienen que tener el mismo tamaño y color.		

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Cookie	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento
		<u>CARACTERÍSTICAS</u>	
		DESCRIPCIÓN: PROVEEDOR: Panadería Verdugo TAMAÑO: 5 cm diámetro TIEMPO DESCONGELADO: N/A TIEMPO COCINADO: 20'' TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 5' TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: 5'	
		<u>NOTAS:</u>	

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Huevo

FECHA

20/09/2016

EMISOR

M. Castro

APROBADO

A. Gento

CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCIÓN: Tomates

PROVEEDOR: Frutas y verduras Loli

TAMAÑO: 6 - 6,5 cm diámetro

TIEMPO DESCONGELADO: N/A

TIEMPO COCINADO: N/A

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 5'

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: N/A



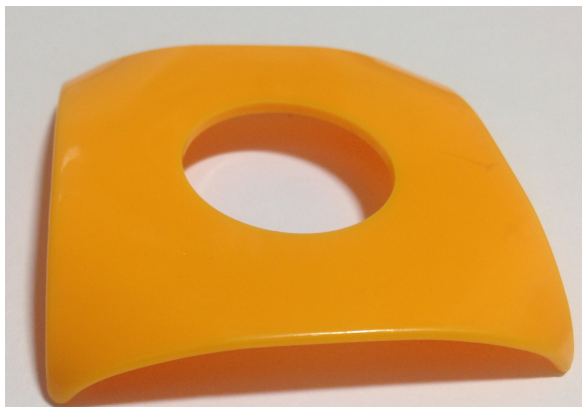
NOTAS:

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Havarti	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento
		<u>CARACTERÍSTICAS</u>	
		DESCRIPCIÓN: Queso Havarti en lonchas	
		PROVEEDOR: Quesos Entrepinares	
		TAMAÑO: 5 x 6 cm	
		TIEMPO DESCONGELADO: N/A	
		TIEMPO COCINADO: N/A	
		TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 7'	
		TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: N/A	
		<u>NOTAS:</u>	

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Cheddar	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento



CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCIÓN: Queso Cheddar en lonchas

PROVEEDOR: Quesos enrtepinares

TAMAÑO: 5,5 x 5,5 cm

TIEMPO DESCONGELADO: N/A

TIEMPO COCINADO: N/A

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 7'

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: N/A



NOTAS:

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Cebolla	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento

CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCIÓN: Cebolla blanca/amarilla en rodajas

PROVEEDOR: Hermanos Fernández

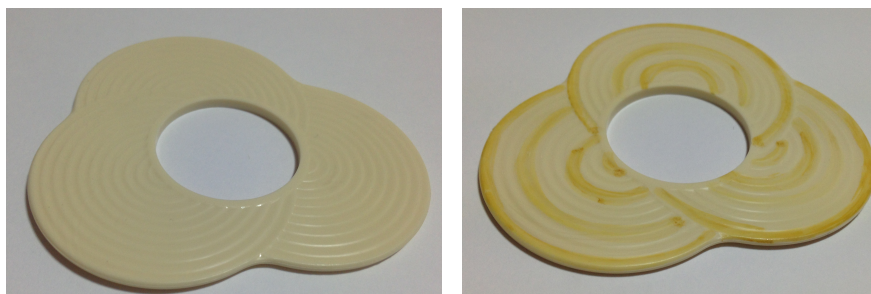
TAMAÑO: 6,5 cm diámetro

TIEMPO DESCONGELADO: N/A

TIEMPO COCINADO: N/A

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 10'

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: N/A



NOTAS:

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Lechuga	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento

CARACTERÍSTICAS



DESCRIPCIÓN: Lechuga

PROVEEDOR: Hnos. Fernández

TAMAÑO: 7 – 8 cm

TIEMPO DESCONGELADO: N/A

TIEMPO COCINADO: N/A

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 5'



TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: N/A



NOTAS:

Asegurarse de respetar los tiempos y temperatura a la que se debe mantener. Aún estando dentro de los límites, si se nota anomalías, separar y descartar todo aquello que no esté en condiciones óptimas.

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Rosquilla	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento
		<u>CARACTERÍSTICAS</u>	
		DESCRIPCIÓN: Rosquilla PROVEEDOR: Panadería Verdugo TAMAÑO: 6 cm diámetro TIEMPO DESCONGELADO: 2' TIEMPO COCINADO: N/A TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 10' TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: N/A	
		<u>NOTAS:</u>	

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO: Fruta	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento

CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCIÓN: Frutas variadas entre las que están fresas, mandarina, pera, etc.

PROVEEDOR: Frutas y verduras JL

TAMAÑO: N/A

TIEMPO DESCONGELADO: N/A

TIEMPO COCINADO: N/A

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 24 h

TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: N/A





NOTAS:

FICHA TÉCNICA PRODUCTO


PRODUCTO: Verduras	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento
		<u>CARACTERÍSTICAS</u>	
		DESCRIPCIÓN: Verduras variadas de temporada entre las que se encuentran maíz y brócoli	
		PROVEEDOR: Frutas y verduras JL	
		TAMAÑO: N/A	
		TIEMPO DESCONGELADO: N/A	
		TIEMPO COCINADO: N/A	
		TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA SIN COCINAR: 24 h.	
		TIEMPO MÁXIMO EN ESPERA COCINADO: N/A	
		<u>NOTAS:</u>	


FICHA OPERACIÓN PROCESO

FICHA OPERACIÓN PROCESO			
PROCESO: Ensamblado hamburguesa vacuno simple		FECHA	EMISOR
		20/09/2016	M. Castro
		APROBADO	
		A. Gento	
10	Coger bollo de pan, separar las mitades y colocar en tostadora	<p align="center"><u>ESPECIFICACIONES</u></p> <p>DESCRIPCIÓN:</p> <p>Proceso, con el orden correcto y único, de ensamblado/montaje de la hamburguesa de vacuno simple.</p> <p>NOTAS:</p> <p>Si el pedido el sin tomate, los acciones 40 y 50 tienen que esperar a que la carne esté preparada y se ponen sobre el queso directamente.</p> <p>Manipular carne de vacuno con instrumentos color rojo.</p>	
20	Coger ambas mitades y colocar en la caja HV1.		
30	Colocar lechuga encima de la base del bollo de pan		
40	Coger tomate y colocar al lado		
50	Poner cebolla amarilla encima del tomate		
60	Poner mitad superior del bollo de pan encima de la cebolla		
70	Coger hamburguesa de la zona de espera y poner encima de lechuga		
80	Colocar queso encima de la carne		
90	Formar hamburguesa poniendo el conjunto tomate/cebolla/pan sobre el conjunto de la base		
100	Cerrar caja y poner en la zona de espera de producto terminado (WIP)		
		<p><u>Observaciones:</u></p> <p>En el momento en el que se recibe el pedido en la cocina, el operario que está en el puesto de parrilla debe comenzar a cocinar la carne necesaria para la realización del pedido, siempre comprobando antes cuántas unidades hay en la zona de espera de <i>Producto Cocinado</i>.</p>	


FICHA OPERACIÓN PROCESO			
PROCESO: Ensamblado hamburguesa vacuno doble		FECHA	EMISOR
		20/09/2016	M. Castro
		APROBADO	
		A. Gento	
10	Coger bollo de pan, separar las mitades y colocar en tostadora	<u>ESPECIFICACIONES</u> DESCRIPCIÓN: Proceso, con el orden correcto y único, de ensamblado/montaje de la hamburguesa de vacuno doble. NOTAS: Si el pedido el sin tomate, los acciones 40 y 50 tienen que esperar a que la carne esté preparada y se ponen sobre el queso directamente. Manipular carne de vacuno con instrumentos color rojo.	
20	Coger ambas mitades y colocar en la caja HV2.		
30	Colocar lechuga encima de la base del bollo de pan		
40	Coger tomate y colocar al lado		
50	Poner cebolla amarilla encima del tomate		
60	Poner mitad superior del bollo de pan encima de la cebolla		
70	Coger hamburguesa de la zona de espera y poner encima de lechuga		
80	Colocar queso encima de la carne		
90	Coger hamburguesa de la zona de espera y poner encima de lechuga		
100	Colocar queso encima de la carne		
110	Formar hamburguesa poniendo el conjunto tomate/cebolla/pan sobre el conjunto de la base		
120	Cerrar caja y poner en la zona de espera de producto terminado (WIP)		
		<u>Observaciones:</u> En el momento en el que se recibe el pedido en la cocina, el operario que está en el puesto de parrilla debe comenzar a cocinar la carne necesaria para la realización del pedido, siempre comprobando antes cuántas unidades hay en la zona de espera de <i>Producto Cocinado</i> .	

FICHA OPERACIÓN PROCESO


PROCESO: Ensamblado hamburguesa pollo simple		FECHA	EMISOR	APROBADO
		20/09/2016	M. Castro	A. Gento
10	Coger bollo de pan, separar las mitades y colocar en tostadora	<p style="text-align: center;"><u>ESPECIFICACIONES</u></p> <p>DESCRIPCIÓN:</p> <p>Proceso, con el orden correcto y único, de ensamblado/montaje de la hamburguesa de pollo simple.</p> <p>NOTAS:</p> <p>Si el pedido el sin tomate, los acciones 40 y 50 tienen que esperar a que la carne esté preparada y se ponen sobre el queso directamente.</p> <p>Manipular carne de pollo con instrumentos color azul.</p>		
20	Coger ambas mitades y colocar en la caja HP1.			
30	Colocar lechuga encima de la base del bollo de pan			
40	Coger tomate y colocar al lado			
50	Poner cebolla blanca encima del tomate			
60	Poner mitad superior del bollo de pan encima de la cebolla			
70	Coger hamburguesa de pollo de la zona de espera y poner encima de lechuga			
80	Colocar queso encima de la carne de pollo			
90	Formar hamburguesa poniendo el conjunto tomate/cebolla/pan sobre el conjunto de la base			
100	Cerrar caja y poner en la zona de espera de producto terminado (WIP)			
		<p>Observaciones:</p> <p>En el momento en el que se recibe el pedido en la cocina, el operario que está en el puesto de parrilla debe comenzar a cocinar la carne necesaria para la realización del pedido, siempre comprobando antes cuántas unidades hay en la zona de espera de <i>Producto Cocinado</i>.</p>		

FICHA OPERACIÓN PROCESO			
PROCESO: Ensamblado hamburguesa pollo doble		FECHA	EMISOR
		20/09/2016	M. Castro
		APROBADO	
		A. Gento	
10	Coger bollo de pan, separar las mitades y colocar en tostadora	<p align="center"><u>ESPECIFICACIONES</u></p> <p>DESCRIPCIÓN:</p> <p>Proceso, con el orden correcto y único, de ensamblado/montaje de la hamburguesa de pollo doble.</p> <p>NOTAS:</p> <p>Si el pedido el sin tomate, los acciones 40 y 50 tienen que esperar a que la carne esté preparada y se ponen sobre el queso directamente.</p> <p>Manipular carne de pollo con instrumentos color azul.</p>	
20	Coger ambas mitades y colocar en la caja HP2.		
30	Colocar lechuga encima de la base del bollo de pan		
40	Coger tomate y colocar al lado		
50	Poner cebolla blanca encima del tomate		
60	Poner mitad superior del bollo de pan encima de la cebolla		
70	Coger hamburguesa de pollo de la zona de espera y poner encima de lechuga		
80	Colocar queso encima de la carne de pollo		
90	Coger hamburguesa de pollo de la zona de espera y poner encima de lechuga		
100	Colocar queso encima de la carne de pollo		
110	Formar hamburguesa poniendo el conjunto tomate/cebolla/pan sobre el conjunto de la base		
120	Cerrar caja y poner en la zona de espera de producto terminado (WIP)		
		<p><u>Observaciones:</u></p> <p>En el momento en el que se recibe el pedido en la cocina, el operario que está en el puesto de parrilla debe comenzar a cocinar la carne necesaria para la realización del pedido, siempre comprobando antes cuántas unidades hay en la zona de espera de <i>Producto Cocinado</i>.</p>	


FICHA OPERACIÓN PROCESO

PROCESO: Ensamblado sándwich simple		FECHA 20/09/2016	EMISOR M. Castro	APROBADO A. Gento
10 20 30 40 50 60 70 80	Cogér dos rebanadas de pan de sándwich y colocar en la tostadora Cogér las rebanadas de pan tostado y colocar en el envoltorio SV1 Colocar una hoja de lechuga encima de una de las rebanadas Colocar una rodaja de tomate encima de la lechuga Colocar una loncha de queso Havarti encima del tomate Colocar la otra rebanada de pan encima del queso Envolver el sándwich Poner en la zona de espera (WIP)	<div style="text-align: center;"><u>ESPECIFICACIONES</u></div> <p>DESCRIPCIÓN:</p> <p>Proceso, con el orden correcto y único, de ensamblado/montaje del sándwich vegetal.</p> <p>NOTAS:</p>		
		Observaciones:		


FICHA OPERACIÓN PROCESO

PROCESO: Ensamblado sándwich doble		FECHA	EMISOR	APROBADO
		20/09/2016	M. Castro	A. Gento
10	Coger tres rebanadas de pan de sándwich y colocar en la tostadora	<p style="text-align: center;"><u>ESPECIFICACIONES</u></p> <p>DESCRIPCIÓN:</p> <p>Proceso, con el orden correcto y único, de ensamblado/montaje del sándwich vegetal doble con huevo.</p> <p>NOTAS:</p>		
20	Coger las rebanadas de pan tostado y colocar en el envoltorio SV2			
30	Coger dos lonchas de queso y poner encima de dos rebanadas de pan			
40	Colocar una hoja de lechuga encima de una de las mitades			
50	Colocar una rodaja de tomate encima de la lechuga			
60	Coger huevo a la plancha de la zona espera y poner encima del queso de la segunda rebanada de pan			
70	Colocar la otra mitad (pan + queso + huevo) encima del tomate			
80	Colocar la tercera rebanada de pan encima del huevo			
90	Envolver el sándwich			
100	Poner en la zona de espera (WIP)			
		Observaciones:		


FICHA OPERACIÓN PROCESO

PROCESO: Preparación patatas fritas		FECHA	EMISOR	APROBADO
		20/09/2016	M. Castro	A. Gento
10	Comprobar que la cantidad de patatas en la zona de espera está dentro de los límites min. y máx.	<p style="text-align: center;"><u>ESPECIFICACIONES</u></p> <p>DESCRIPCIÓN:</p> <p>Proceso de preparación de la caja/bolsa de patatas fritas en la estación de fritos</p> <p>NOTAS:</p> <p>Si la cantidad de patatas en la zona de espera está dentro de los límites, no se realizan las acciones 20 y 30, las cuales sólo se realizan si la cantidad está por debajo del límite inferior.</p>		
20	Poner un nuevo lote de patatas a cocinar durante el tiempo establecido			
30	Colocar en la zona de espera de Producto Cocinado			
40	Coger el recipiente adecuado para el tamaño pedido (refs. CP1/BP2)			
50	Poner la cantidad de patatas adecuada en el recipiente			
60	Dejar en la zona de espera de Producto Terminado (WIP)			
		<p><u>Observaciones:</u></p> <p>Cuando el pedido sea de tamaño pequeño, el recipiente que se utiliza es el CP1 y la cantidad es de 3 patatas</p> <p>Cuando el pedido sea de tamaño mediano, el recipiente que se utiliza es el BP2 y la cantidad es de 6 patatas</p>		

FICHA OPERACIÓN PROCESO

PROCESO: Preparación pedido para tomar en restaurante		FECHA 20/09/2016	EMISOR M. Castro	APROBADO A. Gento
10 20 30 40 50 60 70 80 90	Cobrar el total del pedido Servir bebida seleccionada Coger bandeja verde Poner bote de ketchup en la bandeja (BR) Poner el postre seleccionado Poner el/los complementos seleccionados Coger de la zona de espera de Producto Terminado el principal solicitado Comprobar que están todos los componentes del pedido Entregar al cliente	<div style="text-align: center;"><u>ESPECIFICACIONES</u></div> <p>DESCRIPCIÓN: Proceso, con el orden correcto y único, de ensamblado/montaje del pedido de menú para tomar en el restaurante.</p> <p>NOTAS:</p>		
		<u>Observaciones:</u> <div style="height: 100px;"></div>		

FICHA OPERACIÓN PROCESO

PROCESO: Preparación pedido para llevar		FECHA 20/09/2016	EMISOR M. Castro	APROBADO A. Gento
10 20 30 40 50 60 70 80 90	Cobrar el total del pedido Coger la caja de pedidos para llevar (ref. PD) Abrir caja Servir la bebida seleccionada y poner la caja Poner el postre seleccionado Poner el/los complementos seleccionados Coger de la zona de espera de Producto Terminado el principal solicitado Comprobar que están todos los componentes del pedido Cerrar caja y entregar al cliente	<div style="text-align: center;"><u>ESPECIFICACIONES</u></div> <div> DESCRIPCIÓN: Proceso, con el orden correcto y único, de ensamblado/montaje del pedido de un menú para llevar a domicilio. </div> <div style="margin-top: 20px;"> NOTAS: </div>		
		<u>Observaciones:</u> <div style="height: 100px;"></div>		

NORMAS DE CONTROL

NORMAS DE CONTROL

CÓDIGO	PUNTO DE CONTROL	MÉTODO DE CONTROL
A	Tamaño bebida acorde a menú demandado (simple o doble)	Comprobación con nota de pedido
A	Tamaño/cantidad complemento acorde a menú demandado (simple o doble)	Comprobación con nota de pedido
A	Principal acorde a pedido	Comprobación con nota de pedido
B	Bebida y postre en el lado derecho de la bandeja/caja	Control visual
B	Principal en la esquina superior izquierda de la bandeja/caja	Control visual
B	Complemento en la esquina inferior izquierda de la bandeja/caja	Control visual
C	Embalaje plato principal correctamente cerrado	Control visual

NORMA DE CONTROL

PRODUCTO: Control final menú combo simple (local)

FECHA

20/09/2016

EMISOR

M. Castro

APROBADO

A. Gento



ORDEN N° 1567

MENÚ COMBO:

☒ SIMPLE

☐ DOBLE

PRINCIPAL

- ☒ Hamburguesa pollo
☐ Hamburguesa vacuno
☐ Sándwich

POSTRE

- ☐ Mandarina
☐ Fresa
☐ Pera
☒ Cookie
☐ Rosquilla

COMPLEMENTO

- ☒ Patas fritas
☐ Brócoli
☐ Maíz

BEBIDA

- ☒ Refresco
☐ Agua

☒ LOCAL

☐ DOMICILIO

Fecha: 20/09/2016

Hora: 21:27

NORMA DE CONTROL

PRODUCTO: Control cierre embalaje plato principal	FECHA	EMISOR	APROBADO
	20/09/2016	M. Castro	A. Gento

