



# CHECKLIST DE ABERTURA

LOJA:

RESPONSÁVEL POR PREENCHIMENTO:							
DATA:							
<b>DIA DA SEMANA</b>	<b>SEG</b>	<b>TER</b>	<b>QUA</b>	<b>QUI</b>	<b>SEX</b>	<b>SÁB</b>	<b>DOM</b>
<b>EQUIPAMENTOS</b>							
FORNO - HIGIENIZAR E LIGAR (TETO 370° / LASTRO 280°)							
ESTUFA - HIGIENIZAR, LIGAR e ABASTECER COM EMPANADAS							
GELADEIRA - LIMPAR E ORGANIZAR							
FREEZER - LIMPAR E ORGANIZAR							
BALCÃO DE PREPARO - LIMPAR E ORGANIZAR							
BORRACHAS DE VEDAÇÃO - LIMPAR							
<b>CAIXA</b>							
CONFERIR DINHEIRO E ABRIR CAIXA							
ÁREA DO CAIXA LIMPA E ORGANIZADA							
LIGAR MÁQUINA DE CARTÃO							
TROCO SUFICIENTE							
BOBINA DE CARTÃO SUFICIENTE							
CANETA DISPONÍVEL							
HORÁRIO EXATO QUE A LOJA ABRIU							
<b>ESTRUTURA/UTENSÍLIOS/PRODUTOS</b>							
PEGADORES - LIMPOS E ORGANIZADOS							
REPOR ÁGUA CAFETEIRA							
ASSADEIRAS - LIMPAS E ORGANIZADAS							
VIDRO COM ALFAJOR - LIMPAR E REPOR							
VERIFICAR ETIQUETAS DE VALIDADES EMPANADAS							
VERIFICAR ETIQUETAS DE VALIDADES PRODUTOS							
REPOR BEBIDAS NA GELADEIRA							
UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS E LIMPOS							
PIA HIGIENIZADA E ORGANIZADA							
PAREDES, VITRINE, VIDROS LIMPOS							
LIXEIRA E PISO LIMPOS							
CONFERIR PVPS DOS PRODUTOS							
ARMÁRIO - LIMPO E ORGANIZADO							
<b>DESCARTÁVEIS (REPOSIÇÃO)</b>							
PREPARAR CAIXAS P/ DELIVERY							
ORGANIZAR PAPEL MANTEIGA							
PREPARAR CAIXAS P/ ALFAJOR							
REPOR GUARDANAPOS							
VERIFICAR SACOS DE LIXO							
COPOS DISPONÍVEIS E ORGANIZADOS							
SACOLA IFOOD - DISPONÍVEIS E ORGANIZADAS							
<b>ÁREA EXTERNA</b>							
LOGOS E LETREIROS LIMPOS							
LÂMPADAS E QUADROS LIMPOS							
CADEIRAS E MESAS LIMPAS E ORGANIZADAS							
LIXEIRAS LIMPAS							
LONA - GUARDAR CORRETAMENTE							
CHECKLISTS PREENCHIDOS							
MANUTENÇÃO DE QUIPAMENTOS							
CONTROLE DE TEMPERATURA (FREEZER E GELADEIRA)							
RECEBIMENTO DE MERCADORIA							

**OBS: SE HOUVER PRODUTO EM FALTA, OU DEFEITO EM ALGUM EQUIPAMENTO, AVISAR IMEDIATAMENTE AO RESPONSÁVEL DA UNIDADE;**