

**SISTEMA
INTEGRAL
DE GESTIÓN**



CONTROL INTERNO



CIERRES REY CHANGO AZTECAS

**CÓDIGO
PLAN-C-06**

**REVISIÓN
02**

**EMISIÓN
18 mar 2026**



SOLO PARA PERSONAL AUTORIZADO

CIERRE COCINA REY CHANGO AZTECAS

- 1. Apagar la plancha.**
- 2. Apagar la freidora.**
- 3. Cerrar las llaves de paso del gas.**
- 4. Limpiar las mesas de trabajo con trapos limpios.**
- 5. Limpiar las arroceras y revisar que no tengan nada de arroz pegado.**
- 6. Levantar todo lo que esté en mesas para limpiar todo.**
- 7. Lavar la plancha con vinagre y una esponja de metal.**
- 8. Limpiar los lados de la plancha.**
- 9. Limpiar la freidora.**
- 10. Sacar el aceite de la freidora. Ponerlo en una olla de metal.**
- 11. Mover todas las mesas de trabajo, plancha y freidora para barrer en todas las esquinas.**
- 12. Sacar la basura del área de cocina.**
- 13. Barrer todo el piso de cocina.**
- 14. Llenar 1 cubeta de 20 litros de agua con cloro y vinagre.**
- 15. Lavar el piso con el agua de la cubeta.**
- 16. Jalar toda el agua con jalador hacia el desagüe de cocina, no trapear.**
- 17. Poner todo los trapos en cloro para lavar al día siguiente.**
- 18. Revisar que nada esté fuera de su lugar.**
- 19. Apagar las luces de la cocina.**
- 20. Revisar que las llaves de paso del gas estén cerradas.**

CIERRE MESEROS REY CHANGO AZTECAS

1. Levantar todo los servicios de las mesas.
2. Rellenar todos los servicios (soya, chiles, anguila, sriracha, servilletas).
3. Quitar los platos y palillos de las mesas.
4. Levantar las sillas sobre las mesas.
5. Barrer.
6. Sacar la basura del baño.
7. Limpiar el baño.
8. Dejar limpia la bailarina (cuchara para mezclar bebidas).
9. Trapear con cloro y vinagre blanco.
10. Apagar los aires acondicionados.
11. Apagar las luces.
12. Cerrar la puerta de entrada.
13. Poner los trapos en cloro para lavar al día siguiente.

CIERRE ÁREA DE LAVADO REY CHANGO AZTECAS

1. Dejar todos los trastes limpios.
2. Dejar tarjas limpias sin residuos en su interior.
3. Secar las tarjas.
4. Cerrar las llaves de paso de la tarja.
5. Apagar pastilla de compresor de agua en área de lavado de trastes.
6. Revisar que nada esté fuera de su lugar.
7. Sacar la basura de su área.
8. Barrer su área de trabajo.
9. Trapear el área de trabajo.
10. Apagar las luces de su área de trabajo.

CIERRE BARRA REY CHANGO AZTECAS

1. Quitar las tablas de trabajo.
2. Limpiar el área de trabajo de la tabla.
3. Limpiar la conservadora de arroz.
4. Limpiar la barra fría. Debe quedar muy limpio el cristal.
5. Mover la barra fría para limpiar por debajo.
6. Limpiar las paredes por debajo de la barra. Quitar cualquier residuo que esté pegado.
7. Barrer todas las esquinas de la barra y el piso en general.
8. Trapear la barra con cloro y vinagre.
9. Lavar la tarja que está en el área de barra.
10. Revisar que no quede nada conectado o fuera de su lugar antes de continuar.
11. Poner los trapos en cloro para lavar al día siguiente.

SUPERVISIÓN BRENDA
ENCARGADO OPERATIVO

