Klarstig

Inspección de seguridad - Restaurantes y servicios de alimentación

Inspeccione el artículo o lugar identificado y registre su estado, los defectos y las acciones necesarias. Utilice la lista técnica aplicable junto con este registro general.

Contacto y referencia

Organización que utiliza este documento

Su nombre o referencia de contacto *

Correo electrónico para responder, si es necesario

Información para este documento

Identificador del activo, lugar o equipo *

Fecha de inspección *

Nombre o función del inspector *

Estado visible *

- ☐ Satisfactorio
- ☐ Requiere atención
- ☐ Sin inspeccionar

Resultado de la comprobación de funcionamiento *

- ☐ Satisfactorio
- ☐ Defecto identificado
- ☐ Sin probar
- ☐ No corresponde

Defectos y pruebas

Restricciones de uso pendientes de revisión

Responsable de la medida correctiva y fecha límite

Detalles específicos

Área de trabajo, tarea o procedimiento de seguridad al que se refiere

Complete este campo si corresponde a esta solicitud.

Peligros observados, medidas de protección existentes y contacto para escalar el asunto

Contexto operativo

Lugar, período del servicio o referencia del pedido

Complete este campo si corresponde a esta solicitud.

Número de invitados, menú, manejo, entrega y necesidades alimentarias

Limitaciones y qué requiere configuración

- Enviar el formulario guarda las respuestas en su espacio de trabajo. No aprueba, programa, cobra ni responde por sí solo, salvo que añada ese paso al flujo.
- Las notificaciones por correo, las aprobaciones, la generación de documentos y las conexiones con otros sistemas están disponibles, pero no se activan hasta que las configure.

¿Quiere ayuda para adaptar este formulario? Las nuevas organizaciones Free, Starter y Pro reciben cinco sesiones Platinum en total, de hasta 30 minutos cada una.

Klarstig / Daniel Petry · klarstig.ai · hello@klarstig.ai · support@klarstig.ai · 800-781-1775 · 11917 Laurel Ave., Forestville, CA 95436, USA