

Burrito Express Closing Checklist

We begin closing 2 hours before we close.

For Everyone:

- Burrito Express prides itself on teamwork. Assist your coworkers with their tasks if you notice they're behind or struggling.

Manager Responsibilities:

- **Food Warmers:** Swap all food from tabletop warmers. Clean all sides thoroughly, removing food particles. Clean the wall behind warmers.
- **Styrofoam Containers:** Restock all types.
- **Ice Trays:** Empty 1.5 hours before closing; leave items on the table.
- **Delivery Warmers:** Clean doors, inside trays, sides, and handles.
- **Water and Inserts:** Refill table top warmers with new water and new inserts.
- **Food Storage:** Ensure all food is properly stored before leaving.

Cook Responsibilities:

- **Metal Tables:** Clean tops and bottoms; remove items underneath for better access.
- **Tomatoes and Onions:** Restock containers 30 minutes before closing.
- **Refrigerators:** Wipe down doors, sides, and grates.
- **Prepped Food Storage:** Verify that all prepped food (e.g., cooked chorizo, diced tomatoes) is correctly stored.
- **Comal and Fryers:** Clean at closing, including removing debris from oil.
- **Trash:** Remove all trash and ensure no boxes or bags are left at the back door.

Prep Cook Responsibilities:

- **Stove:** Clean sides, bottom, ledge, trays, and inserts.
- **Breakfast Station:** Clean, restock (meats, machaca chili, diced gr chili, eggs, tomatoes, onions), and wipe down all parts.
- **Containers:** Condense half-empty 5-gallon containers into smaller ones (chicken, shred beef, beans, salsa, horchata, etc).
- **Dishes:** Wash and organize in their proper place.
- **Sinks:** Wipe down inside and out.
- **Floor:** Sweep and mop the kitchen area.

This checklist ensures each team member knows their responsibilities at closing, promoting efficiency and cleanliness.

Lista de Verificación para el Cierre en Burrito Express

Para Todos:

- En Burrito Express, nos enorgullece trabajar en equipo. Si ves que un compañero está atrasado o tiene dificultades con sus tareas, ofrécele tu ayuda.

Responsabilidades del Gerente:

- **Calentadores de Mesa:** Cambiar toda la comida de los calentadores de mesa. Limpiar todos los lados a fondo, quitando partículas de comida. Limpiar la pared detrás de los calentadores.
- **Contenedores de Poliestireno:** Reponer todos los tipos.
- **Bandejas de Hielo:** Vaciar 1.5 horas antes de cerrar; dejar los artículos en la mesa.
- **Calentadores de Entrega:** Limpiar puertas, bandejas interiores, lados y asas.
- **Agua e Insertos:** Rellenar los calentadores con agua nueva y nuevos insertos.
- **Almacenamiento de Alimentos:** Asegurar que todos los alimentos estén correctamente almacenados antes de salir.

Responsabilidades del Cocinero:

- **Mesas de Metal:** Limpiar las partes superiores e inferiores; quitar los objetos de debajo para mejor acceso.
- **Tomates y Cebollas:** Reponer los contenedores 30 minutos antes de cerrar.
- **Refrigeradores:** Limpiar puertas, lados y rejillas.
- **Almacenamiento de Alimentos Preparados:** Verificar que todos los alimentos preparados (p.ej., chorizo cocido, tomates picados) estén correctamente almacenados.
- **Comal y Freidoras:** Limpiar al cerrar, incluyendo quitar los residuos del aceite.
- **Basura:** Eliminar toda la basura y asegurarse de que no queden cajas o bolsas en la puerta trasera.

Responsabilidades del Cocinero de Preparación:

- **Estufa:** Limpiar los lados, la parte inferior, el borde, las bandejas y los insertos.
- **Estación de Desayuno:** Limpiar, reponer (carne, chile machaca, chile gr picado, huevos, tomates, cebollas) y limpiar todas las partes.

- **Contenedores:** Condensar contenedores de 5 galones medio vacíos en otros más pequeños (pollo, carne de res desmenuzada, frijoles, salsa, horchata, etc.).
- **Platos:** Lavar y organizar en su lugar correspondiente.
- **Fregaderos:** Limpiar por dentro y por fuera.
- **Suelo:** Barrer y fregar el área de la cocina.

Esta lista de verificación asegura que cada miembro del equipo conozca sus responsabilidades al cierre, promoviendo la eficiencia y la limpieza.