

MONTH/MES _____ STORE/ESTABLECIMIENTO _____

DAY /DÍA	QUALITY EVALUATOR (mgr) /EVALUADOR DE LA CALIDAD (mgr)	FRIES #1/ PAPAS #1	FRIES #2/ PAPAS #2	FRIES #3/ PAPAS #3	NUGGETS/ NUGGET	OTHER/ OTRO	CRISPY CHICKEN/ POLLO FRITO	FILET/ PESCADO (FILET)	FILTER TECHNICIAN / TÉCNICO DE FILTRACIÓN
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

Daily sensory evaluation determines food quality. Record "OK" if the frying oil on the fryer does not need to be changed. If the frying oil needs to be discarded, record the number corresponding to the reason for discard.

La evaluación sensorial diaria determina la calidad del alimento. Anote "OK" si no es necesario cambiar el aceite de la freidora. Si es necesario eliminarlo, anote el número que corresponde a la razón de eliminación.

Reason for Discard / Razón de eliminación

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Oil color / Color del aceite | 4. Smoking heavy / Forma humo denso |
| 2. Poor color and appearance of fried foods / El color y aspecto de los alimentos fritos es deficiente | 5. Foaming / Forma espuma |
| 3. Poor flavor of fried foods / El sabor de los alimentos fritos es deficiente | 6. Other / Otra _____ |