

GUIA RÁPIDO BOMBONIERE

MX-GR-DLC-TRA-00



Habilitação



Venda*



Preparação de produtos



Sistema*



Conservação do
negócio (da área)



Desabilitação

*Os guias rápidos correspondentes a estes processos são independentes a este documento e podem ser consultados na plataforma.





Pipoqueiras



Sistema fountain



Estufa de nachos



Dispensador de queijo



Aquecedor de pão



Assador de salsichas



Sistema ICEE



Vitrine de exibição de doces



Áreas gerais



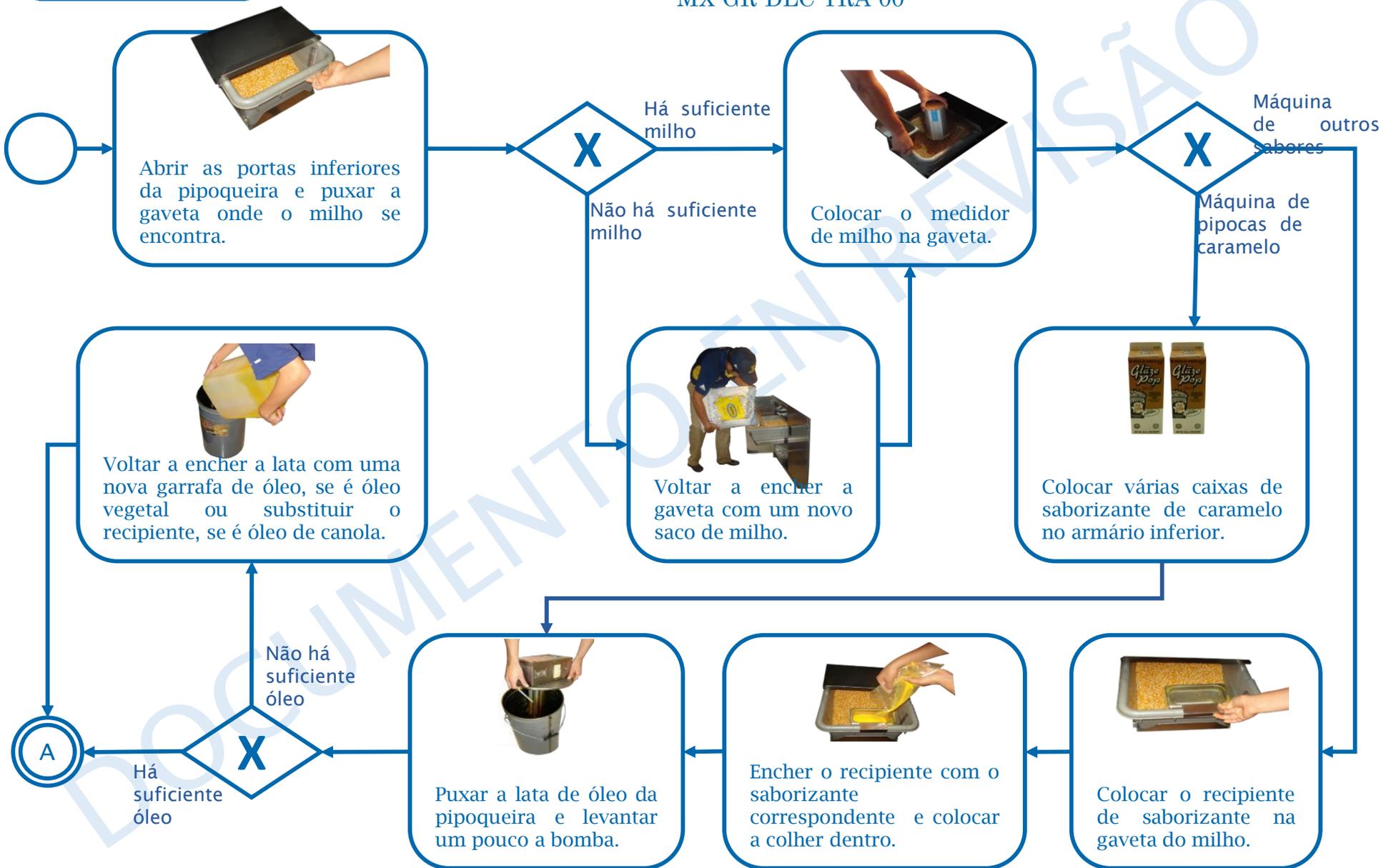
Refrigerador para bebidas engarrafadas

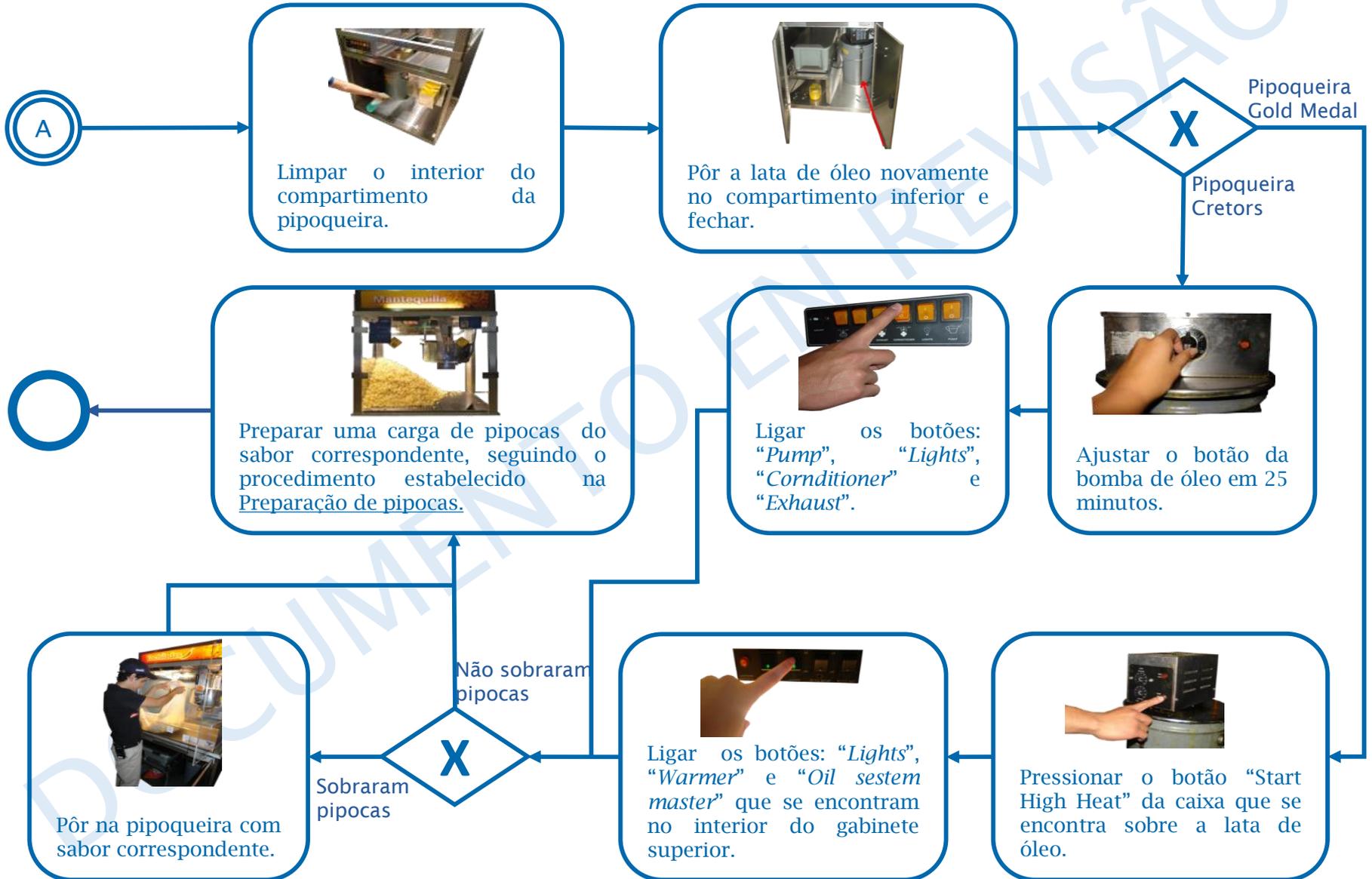


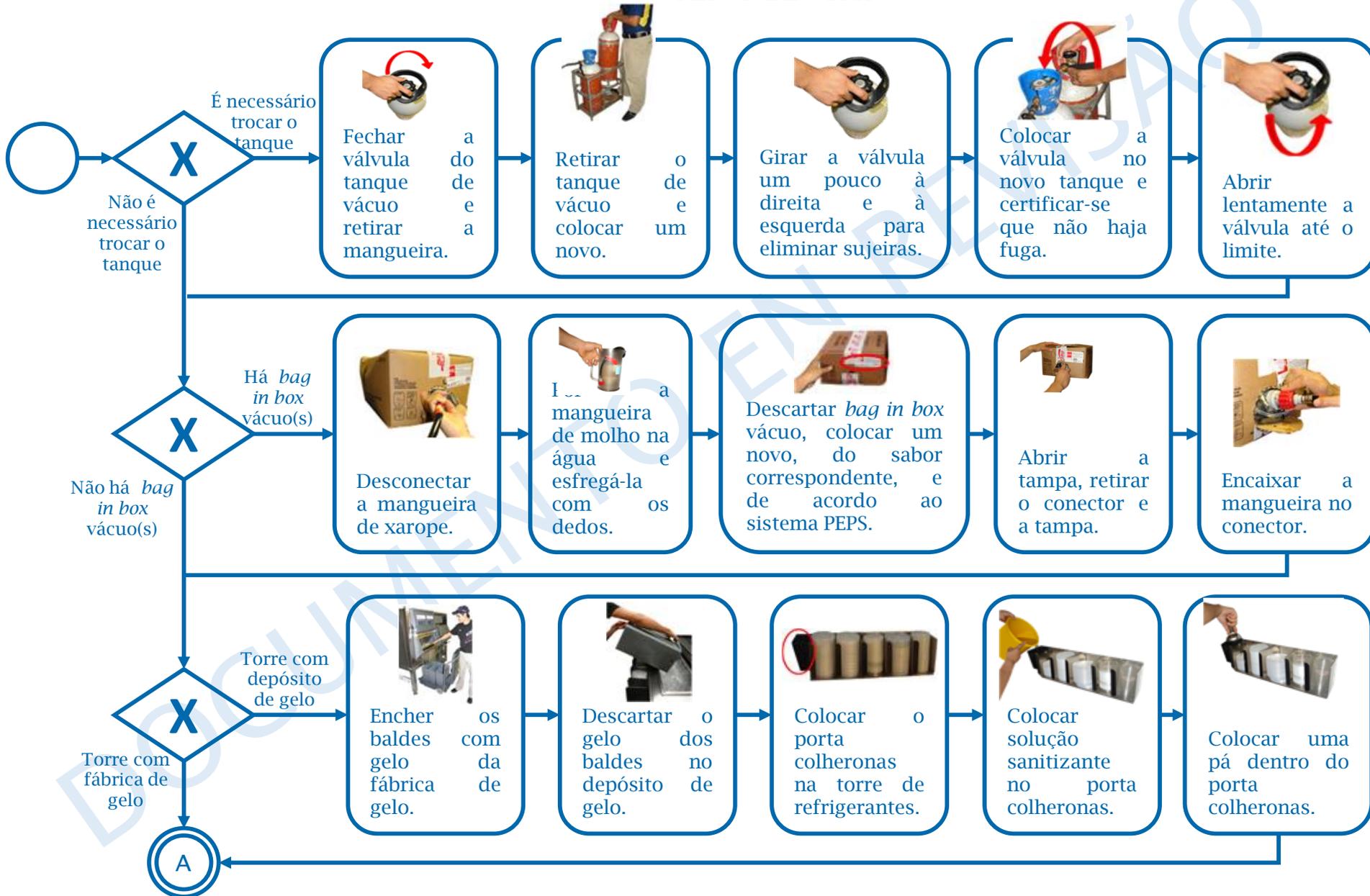
Freezer para sorvetes

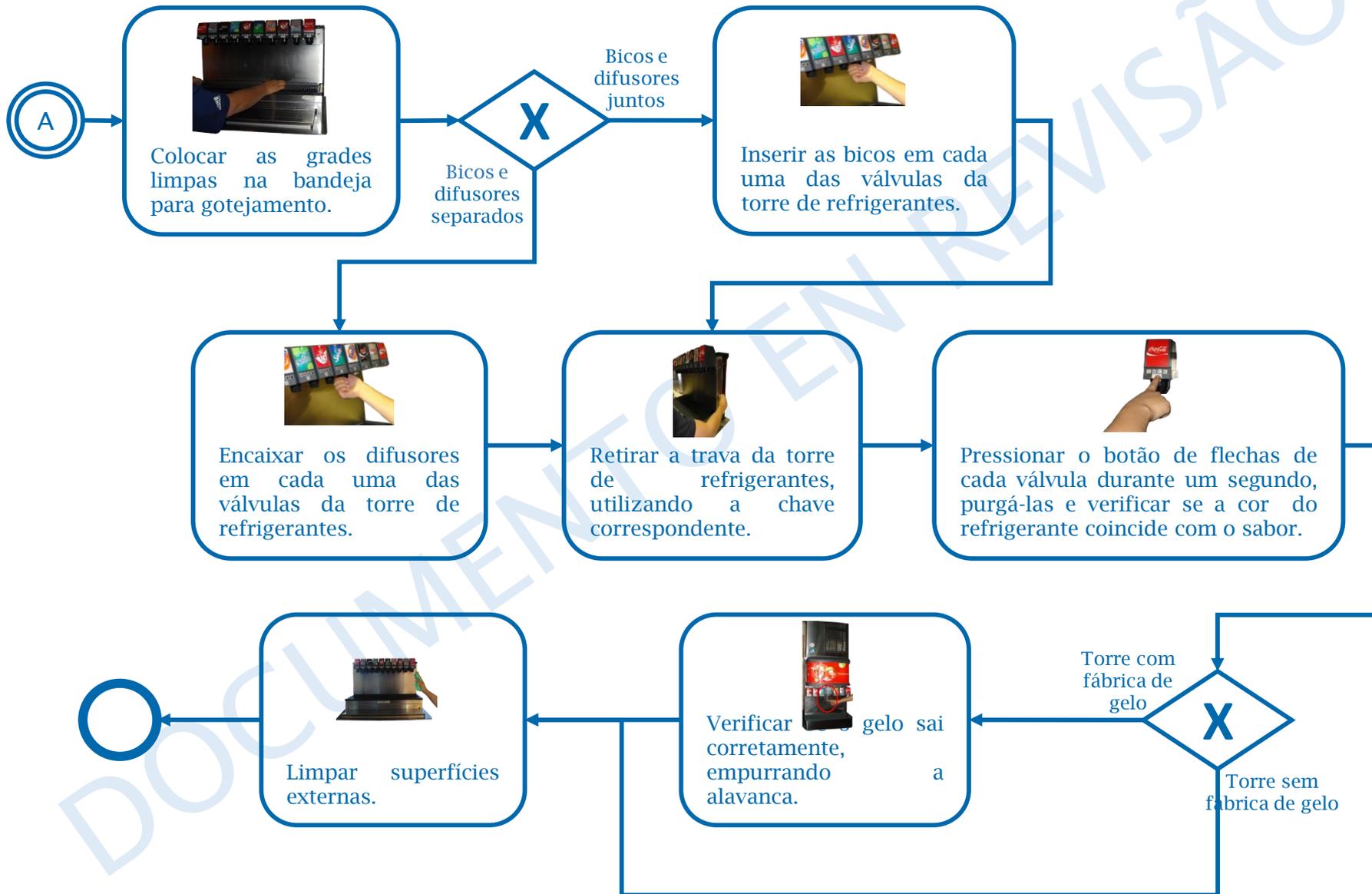


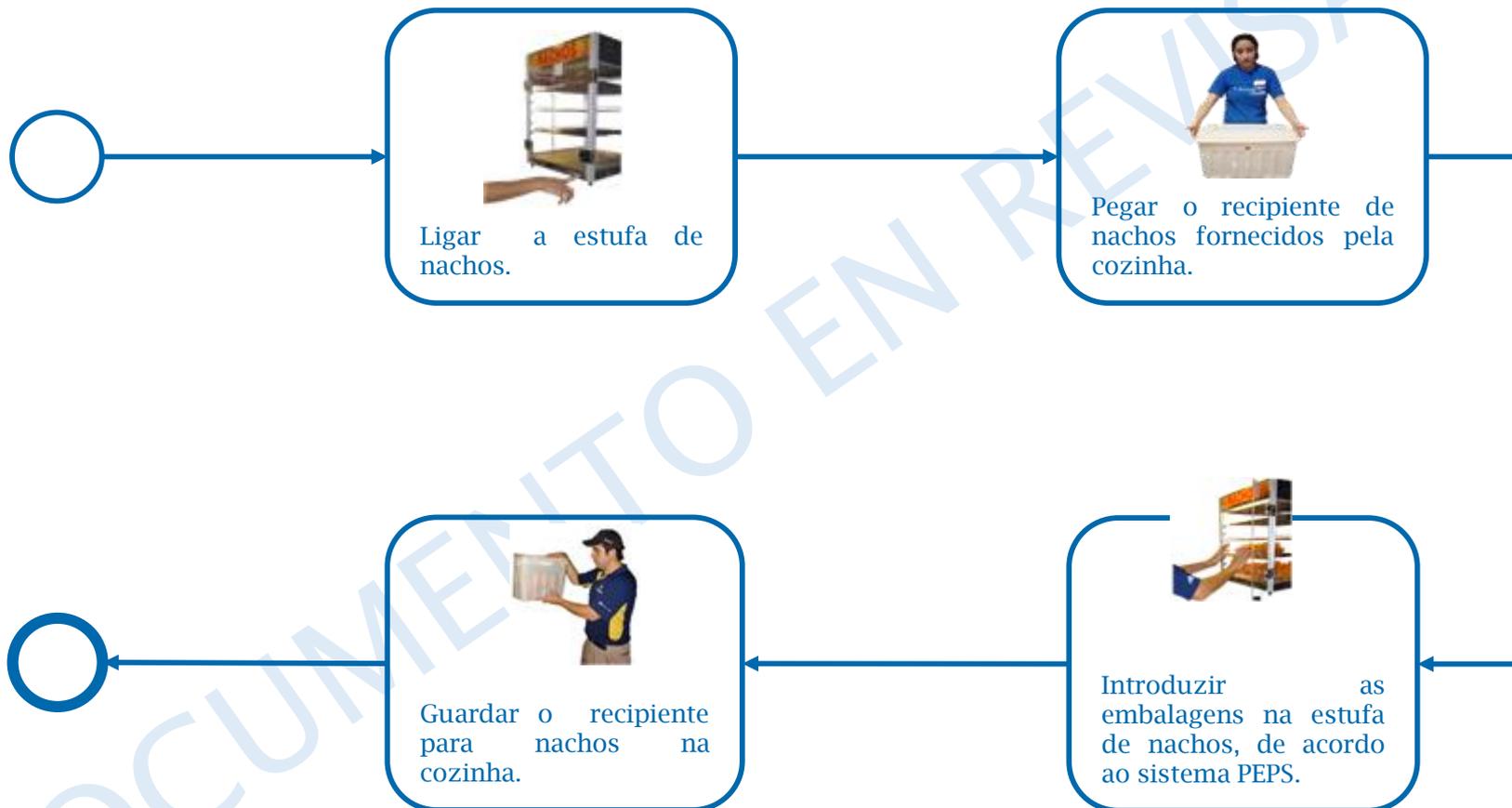
Ponto de venda e Abertura de turno

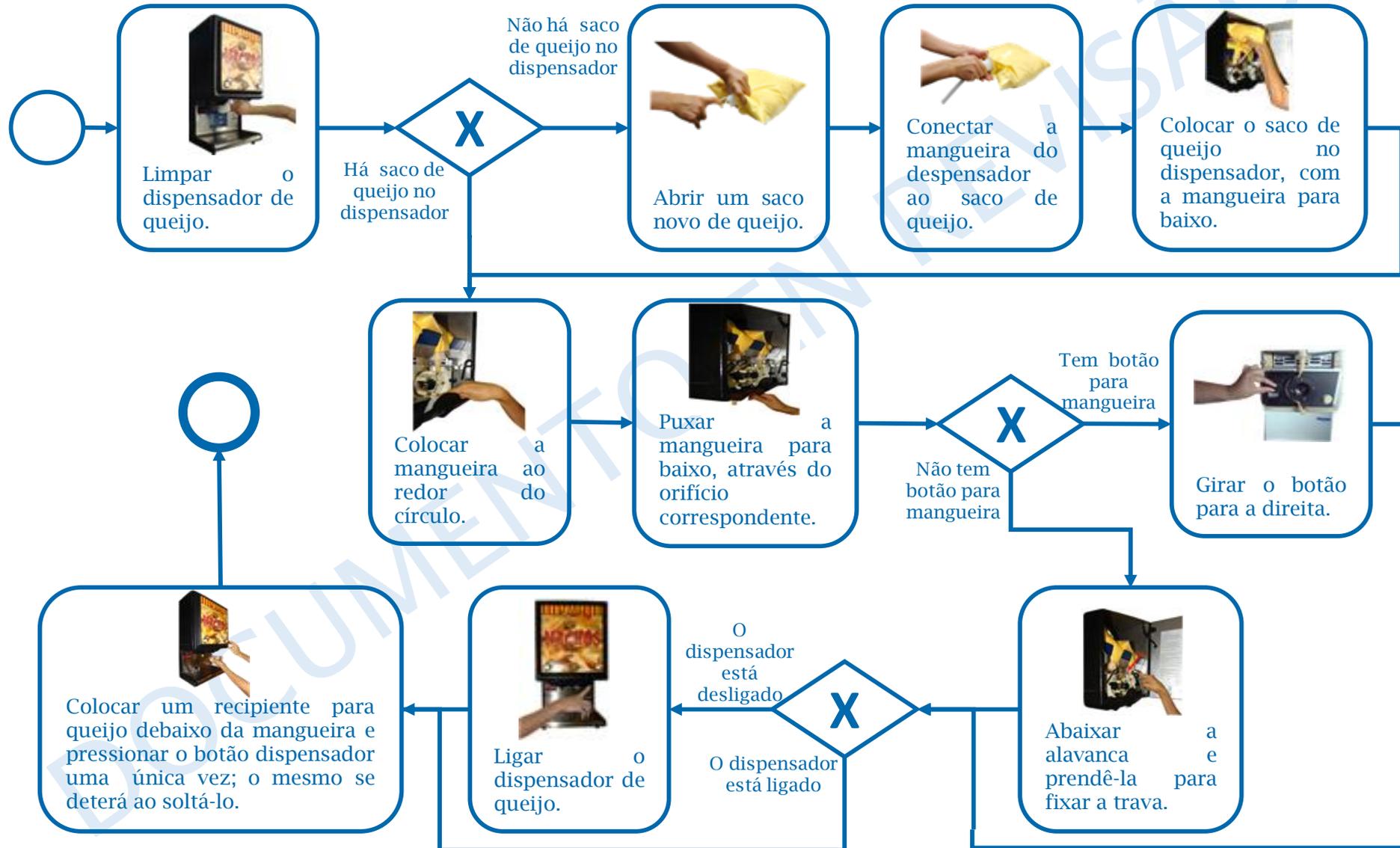


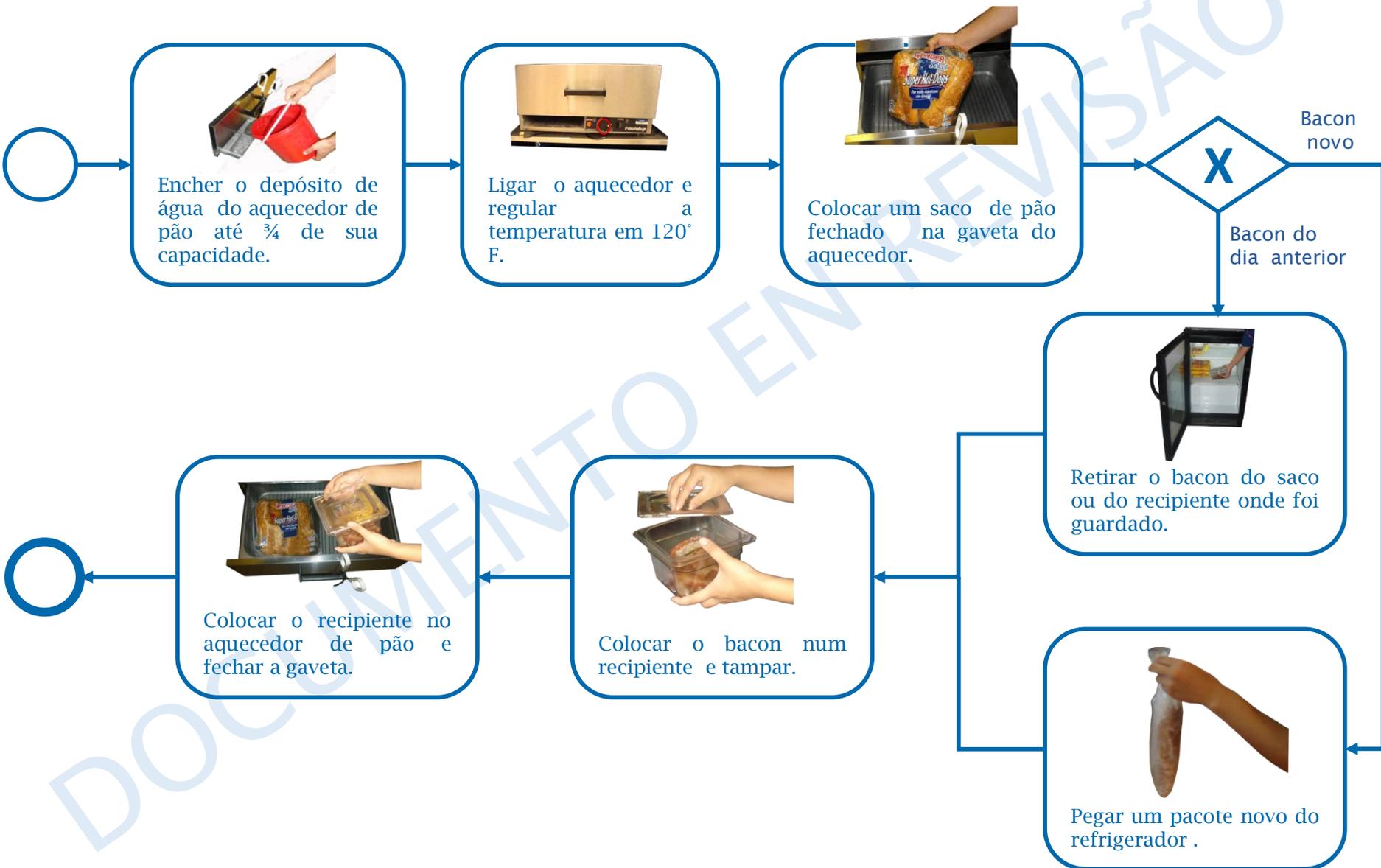












Encher o depósito de água do aquecedor de pão até $\frac{3}{4}$ de sua capacidade.

Ligar o aquecedor e regular a temperatura em 120° F.

Colocar um saco de pão fechado na gaveta do aquecedor.

Bacon novo

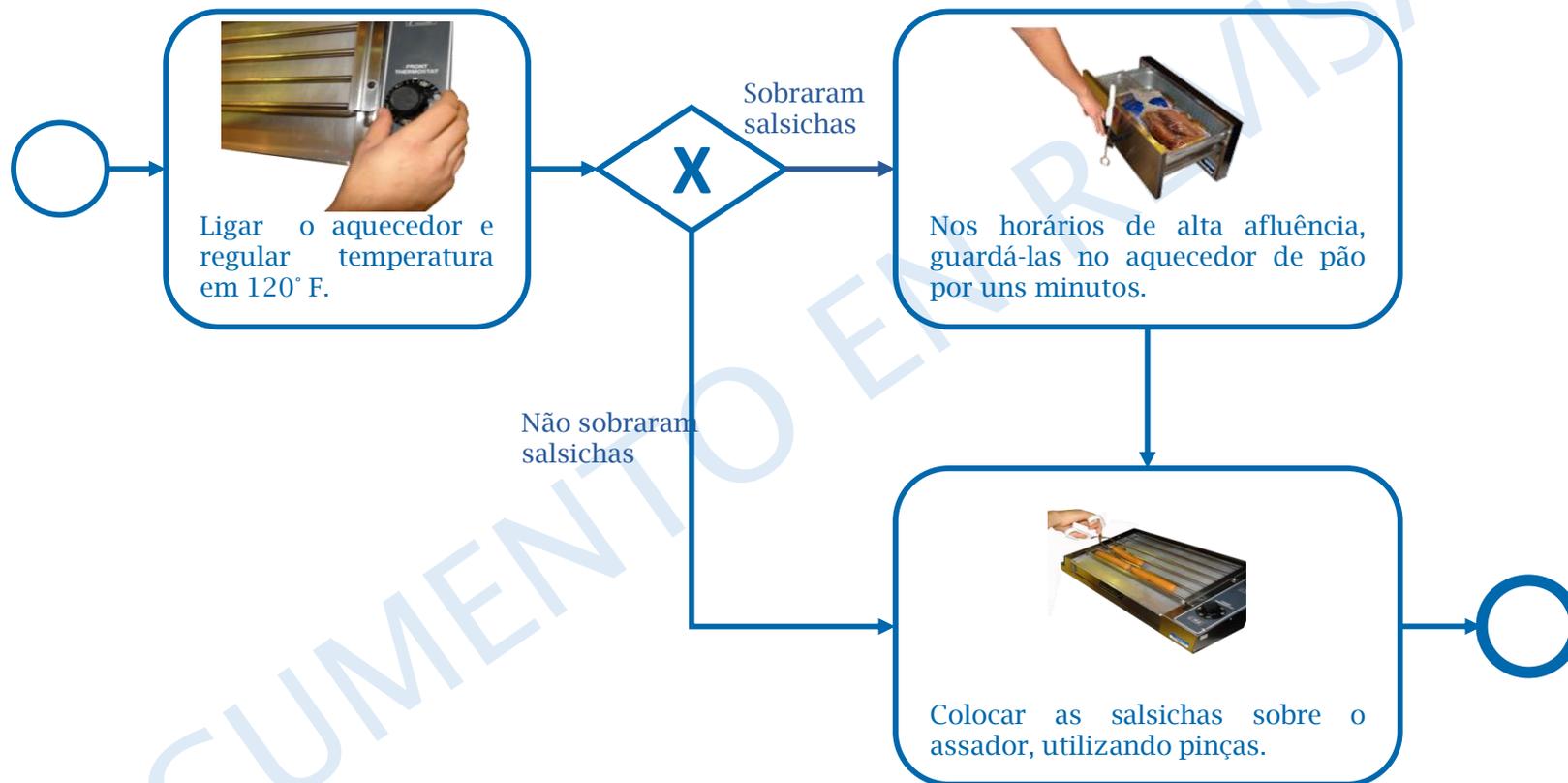
Bacon do dia anterior

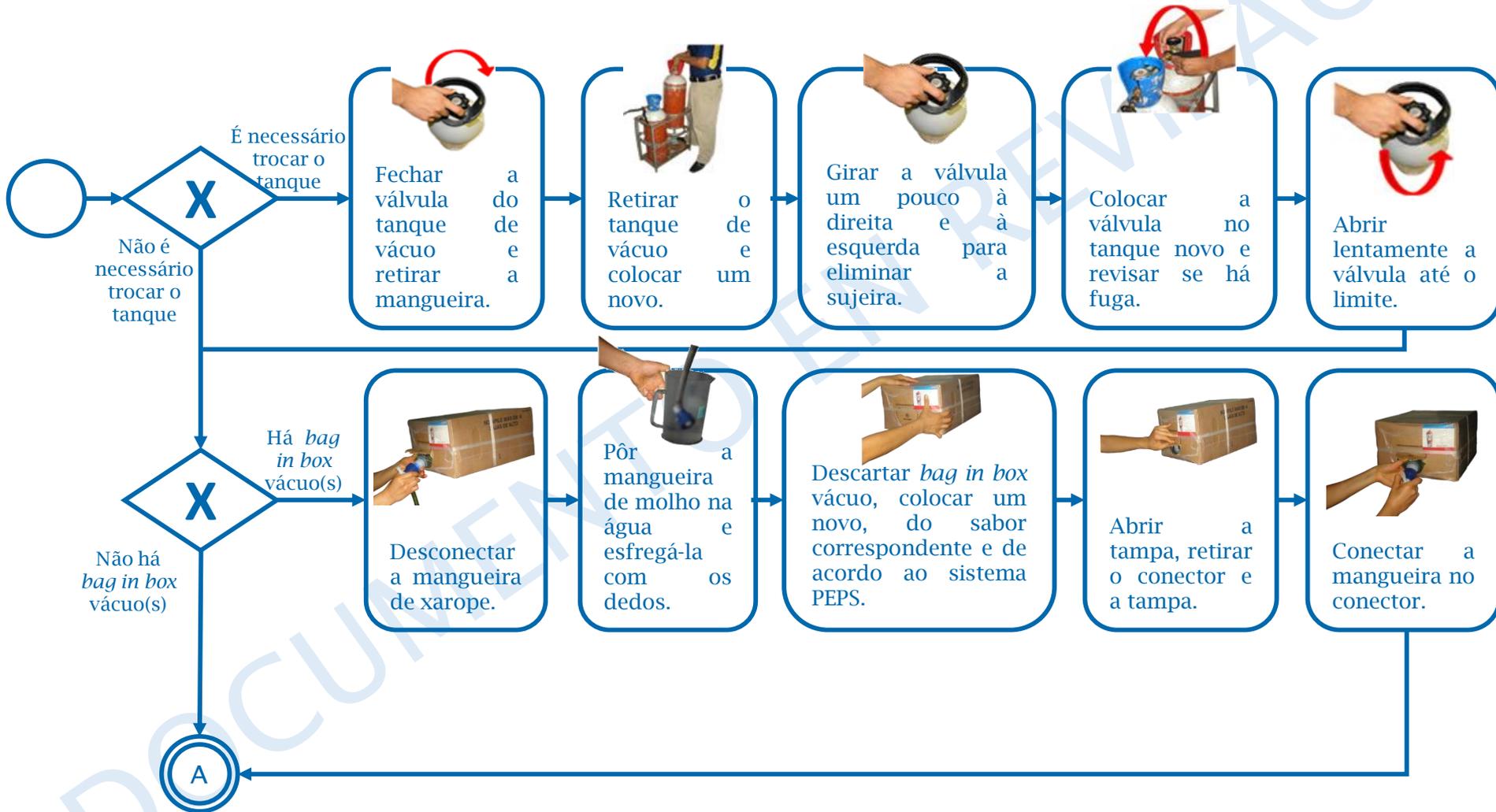
Retirar o bacon do saco ou do recipiente onde foi guardado.

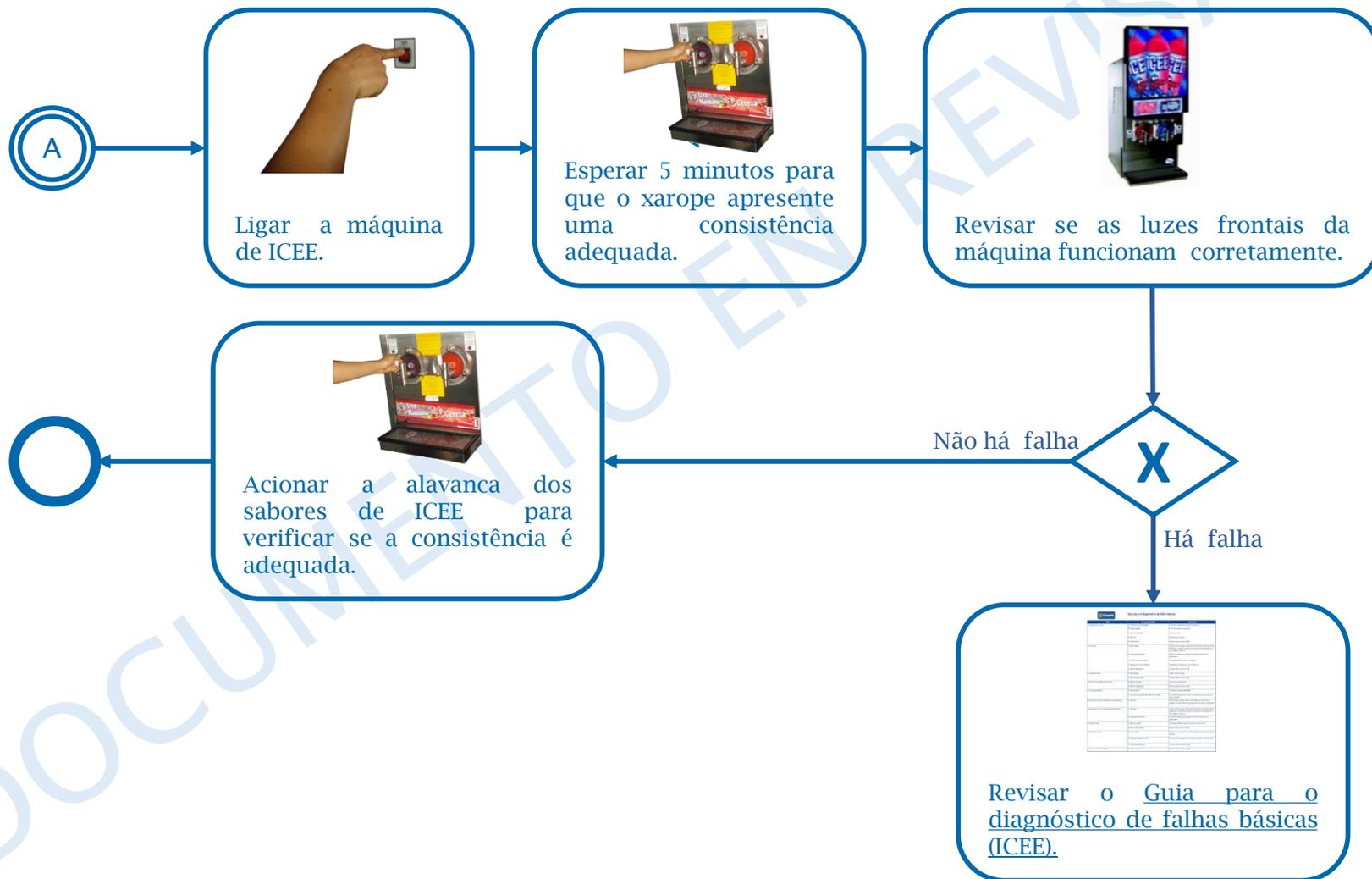
Colocar o bacon num recipiente e tampar.

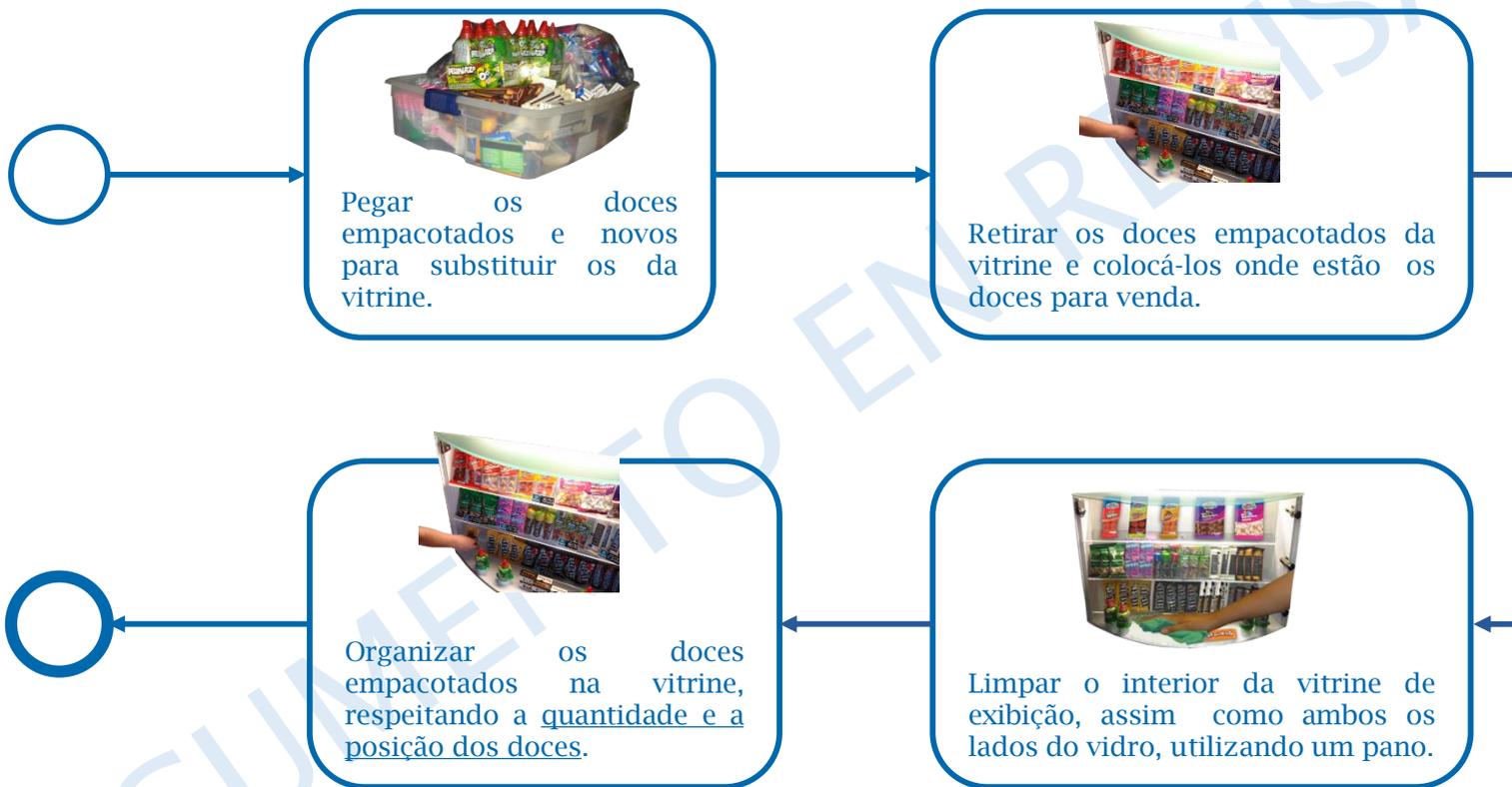
Pegar um pacote novo do refrigerador.

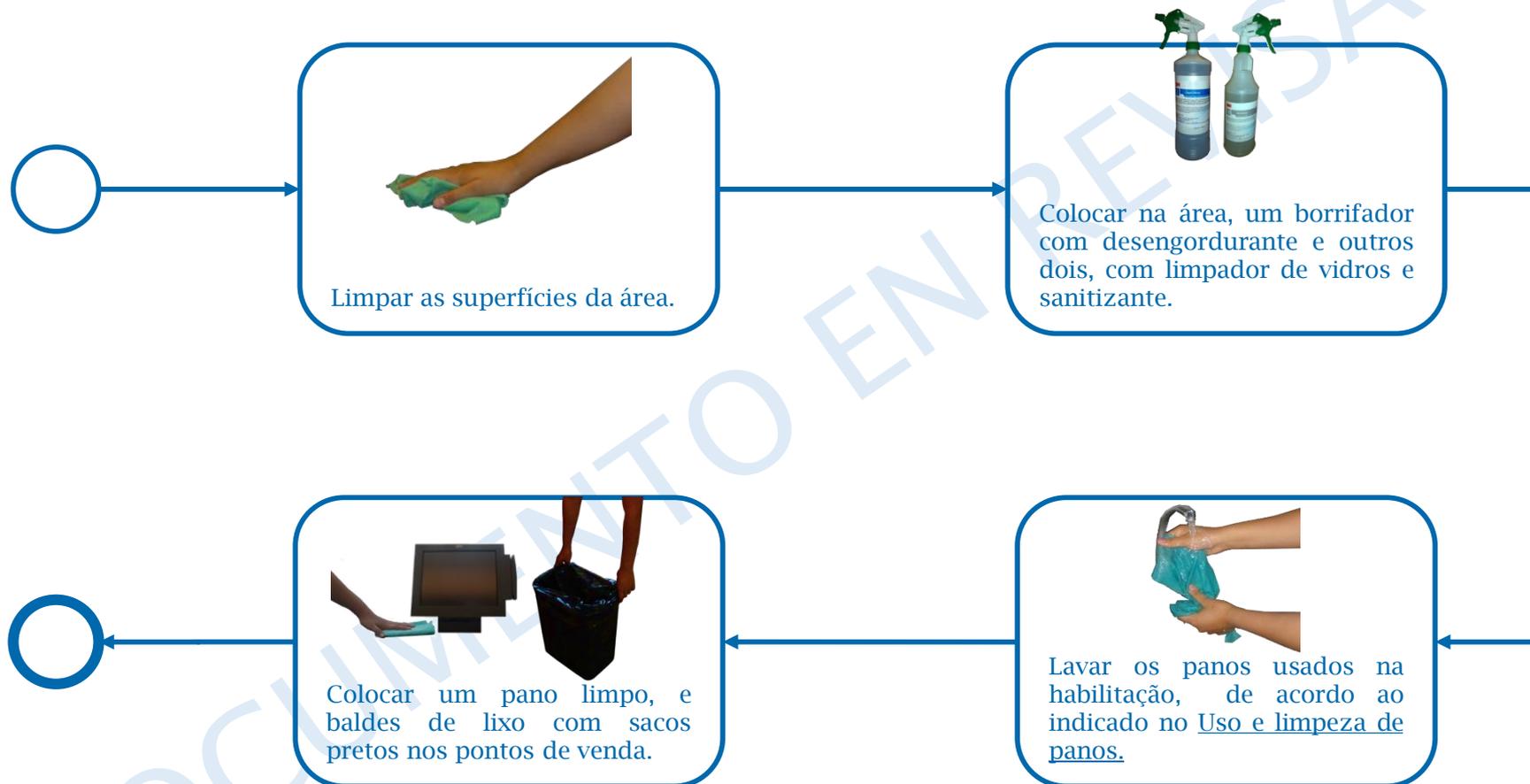
Colocar o recipiente no aquecedor de pão e fechar a gaveta.

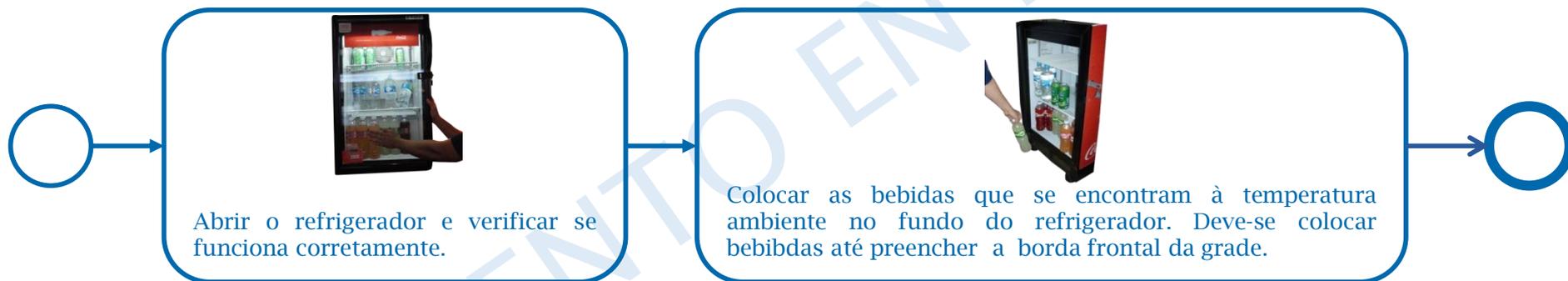


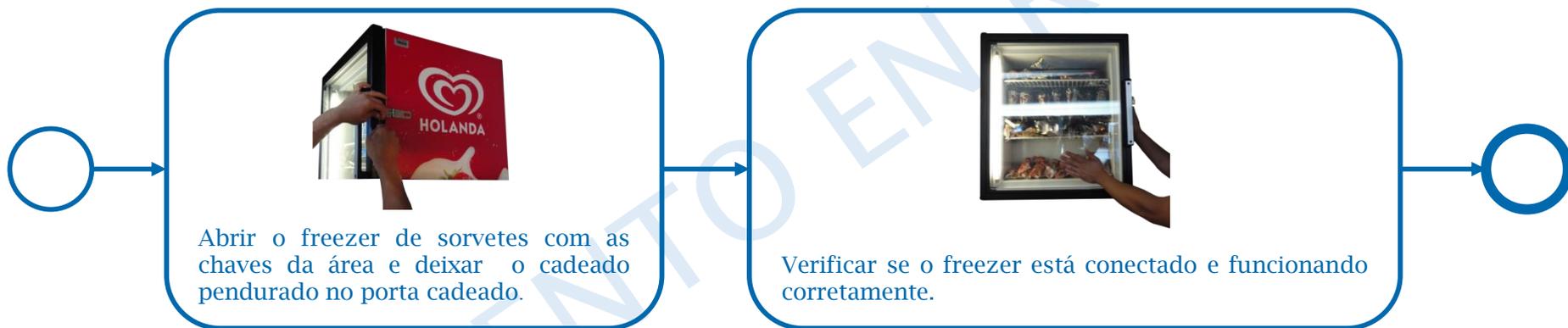


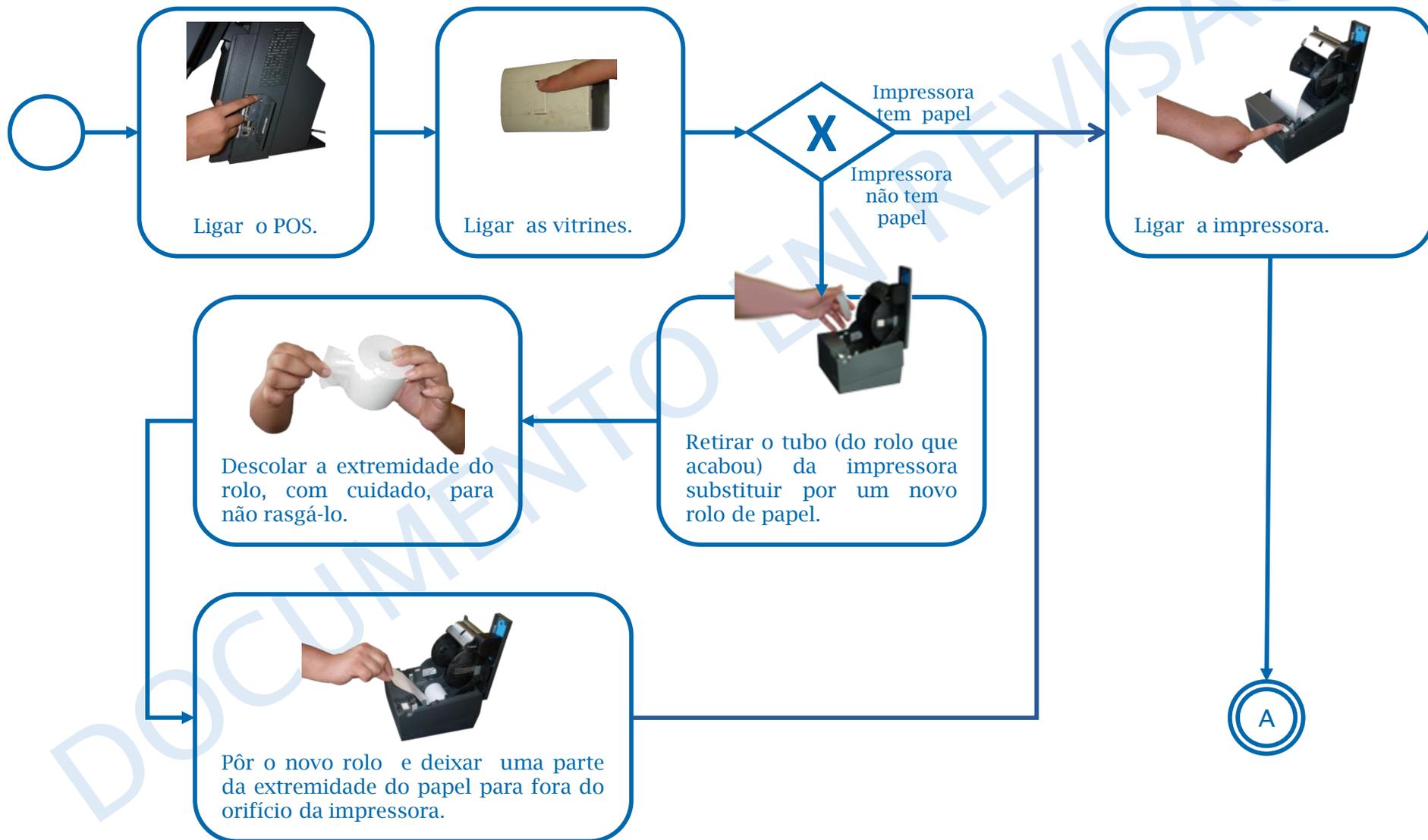














A



Verificar se o detector de cédulas e o PIN pad estão ligados e funcionando corretamente; do contrário, informar ao responsável pelo estoque.



Ligar a tela do display, de acordo à etiqueta que se encontra na porta do gabinete da caixa de luz.



Registrar a hora e o término da habilitação na Planilha de Habilitação bomboniere e guardá-la no lugar correspondente.



Ligar o CPU para passar as imagens do display.



DOCUMENTO EM REVISÃO



¹ Os guias rápidos correspondentes a estes processos são independentes a este documento e podem ser consultados na plataforma.

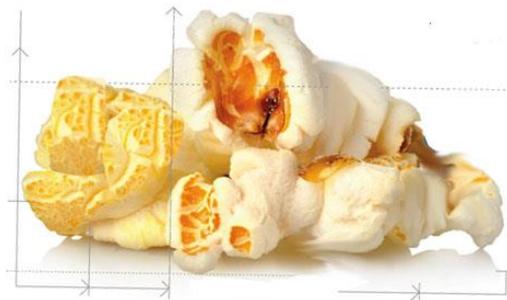


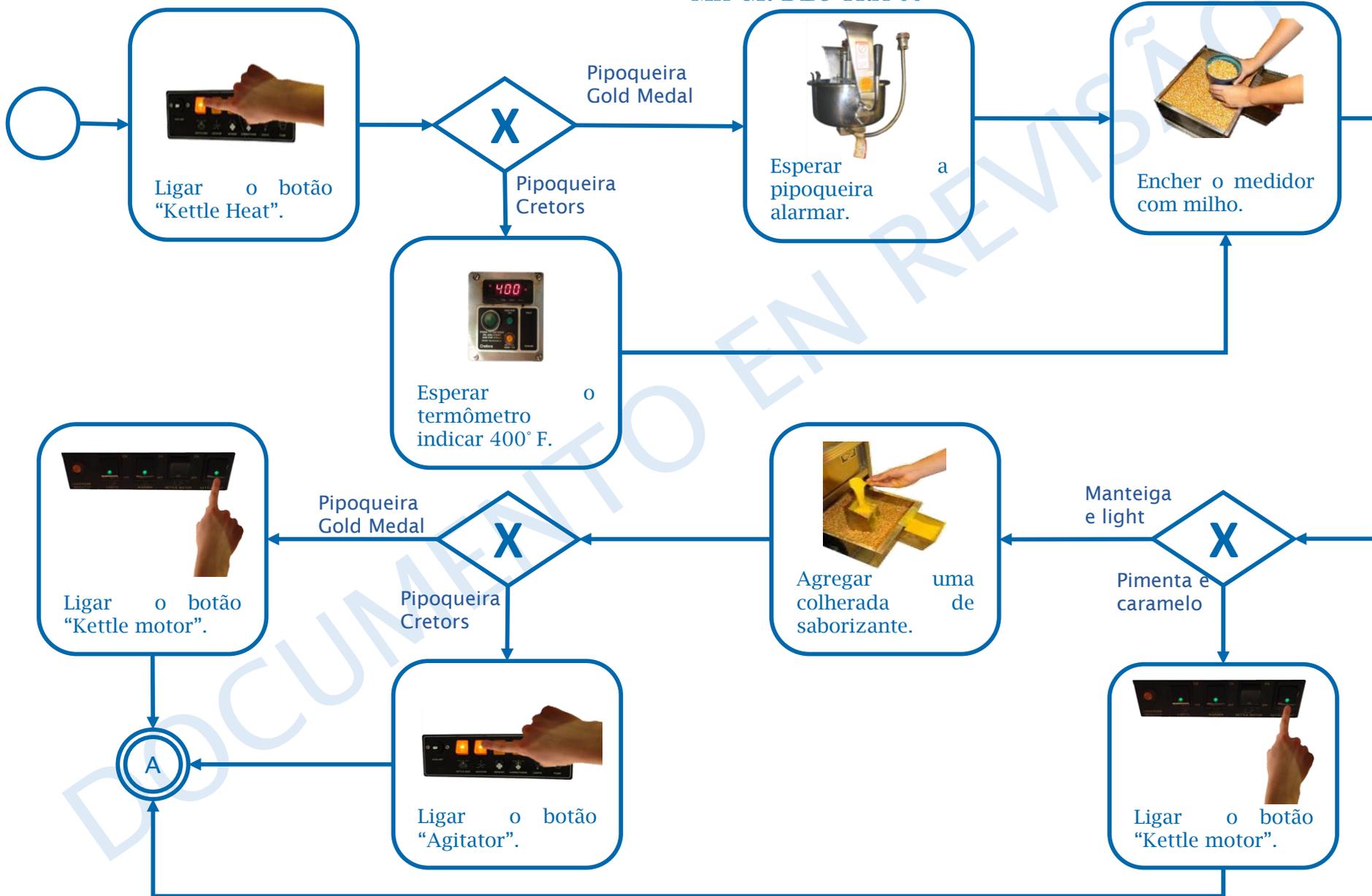
RECEITA

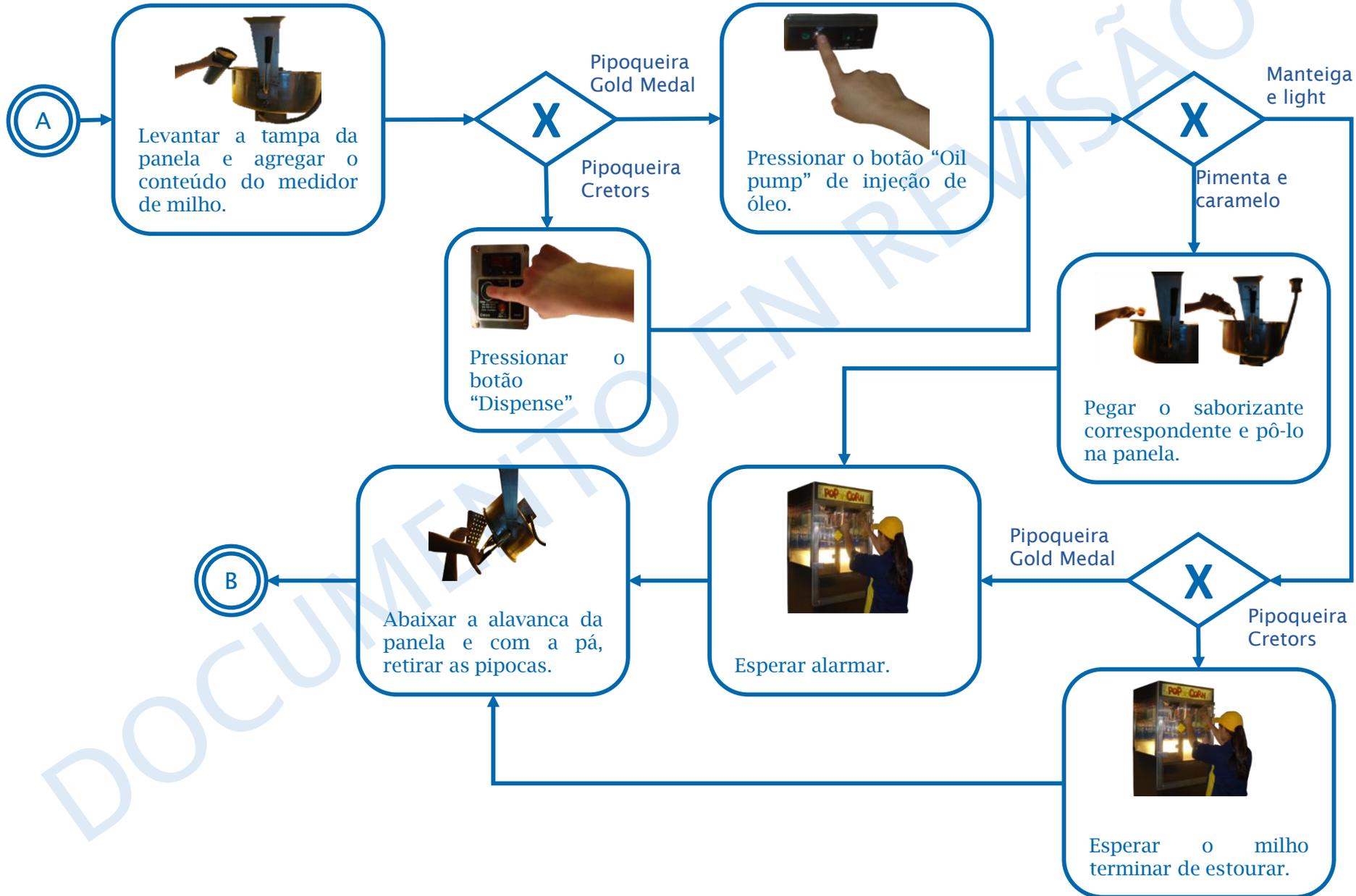
	MILHO		ÓLEO VEGETAL		ÓLEO DE CANOLA		SABORIZANTE MANTEIGA		SABORIZANTE FLAVACOL		SABORIZANTE PIMENTA LIMÃO		SABORIZANTE GLAZE POP	
	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz
PIPOCAS MANTEIGA	400 g	900 g	125 ml	250 ml	----	----	15 g	30 g	----	----	----	----	----	----
PIPOCAS LIGHT	400 g	900 g	----	----	125 ml	250 ml	----	----	15 g	30 g	----	----	----	----
PIPOCAS APIMENTADAS	400 g	900 g	175 ml	350 ml	----	----	----	----	----	----	45 g	90 g	----	----
PIPOCAS CARAMELADAS	400 g	900 g	150 ml	300 ml	----	----	----	----	----	----	----	----	397 g	794 g

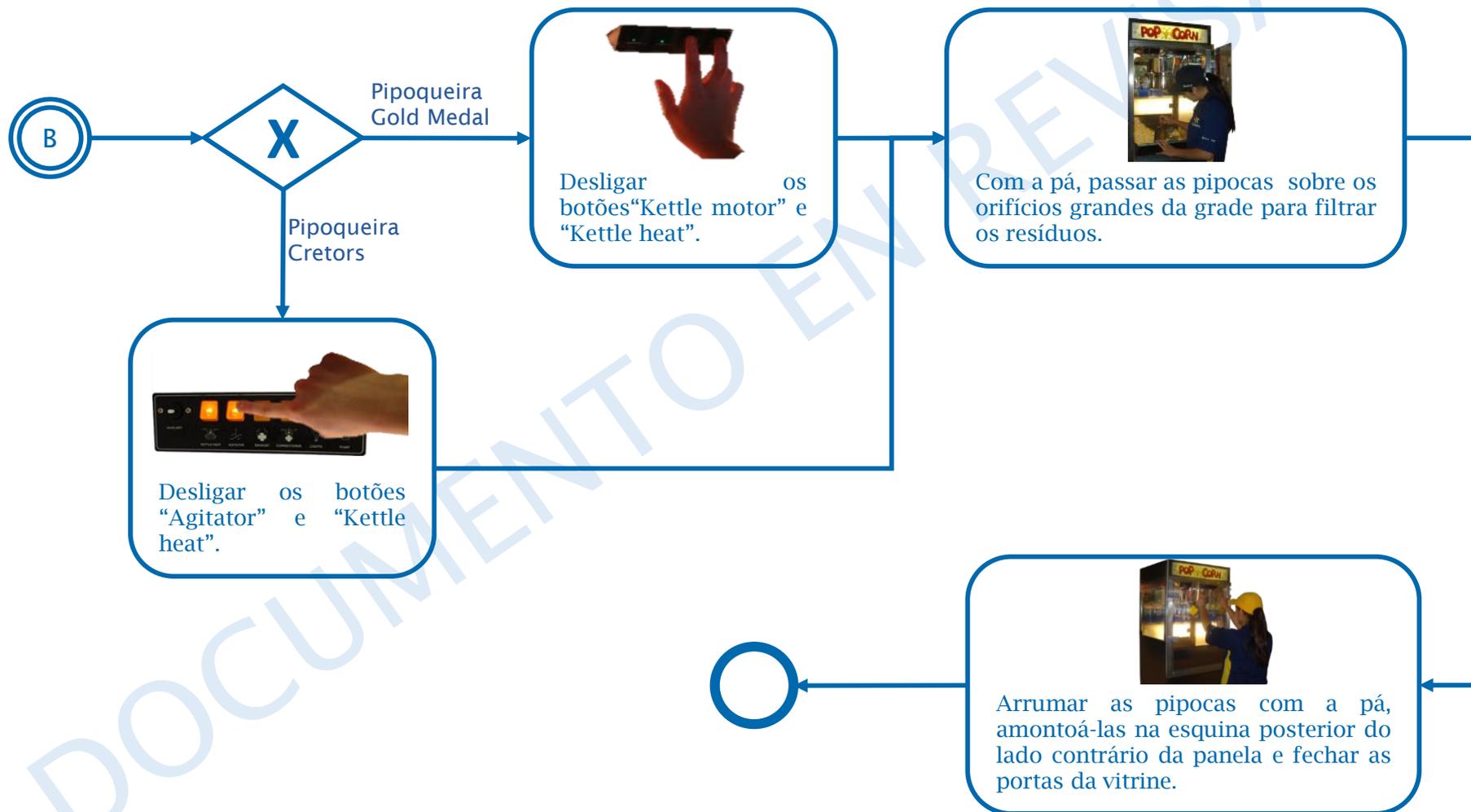
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- ✓ Quentes
- ✓ Crocantes
- ✓ Completas
- ✓ Bom sabor











Conservação do
negócio (área)



Recuperação de
fundos



Retiradas de
efetivo



Troca de turno

DOCUMENTO EM REVISÃO



Colocar bebidas suficientes no refrigerador, arrumando as novas no fundo, e, na frente, as geladas.



Revisar o depósito de gelo e abastecê-lo, segundo o indicado na Habilitação de Sistema Fountain, como também com xarope e dióxido de carbono.



Abastecer o assador de salsichas, de acordo à Habilitação do assador de salsichas.



Abastecer os sacos de queijo, de acordo ao indicado na Habilitação do dispensador de queijo.



Abastecer a estufa de nachos, de acordo ao indicado na Habilitação da estufa de nachos.



Abastecer o aquecedor de pão, de acordo à Habilitação do aquecedor de pão; que haja bacon e pão suficientes.



Caso necessário, preparar mais pipocas, de acordo à Preparação de pipocas.



Abastecer o sistema ICEE com xarope e dióxido de carbono, de acordo à Habilitação do sistema ICEE.

A



A



Revisar as pipoqueiras e caso necessário, abastecê-las com milho, saborizante ou óleo, de acordo à Habilitação de pipoqueiras.



Armar bandejas para hot dog, caso necessário.



Caso necessário, solicitar ao responsável pelo estoque, complementos, produtos ou insumos.



Se há panos muito sujos, trocá-los ou lavá-los, de acordo ao indicado no Uso e limpeza de panos.

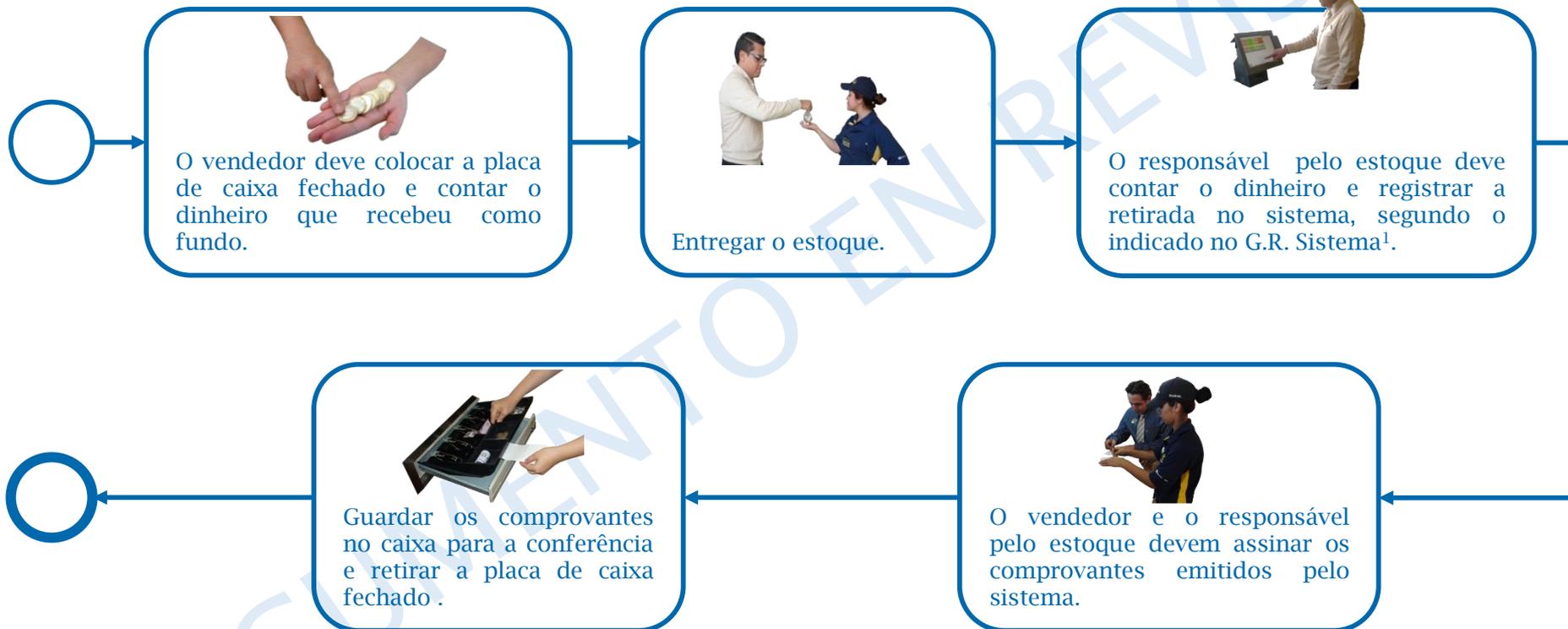


Varrer o chão da área e com uma pá, colocar o lixo no balde.

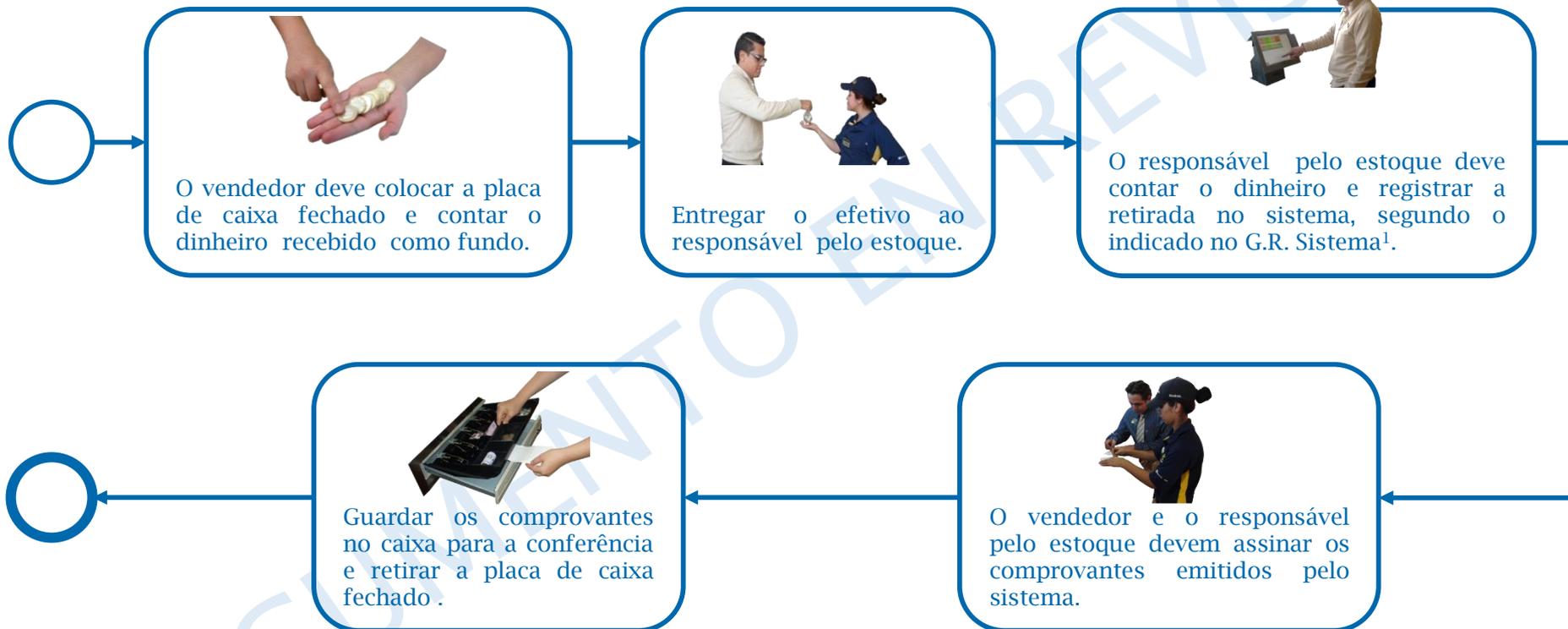


Limpar as superfícies.

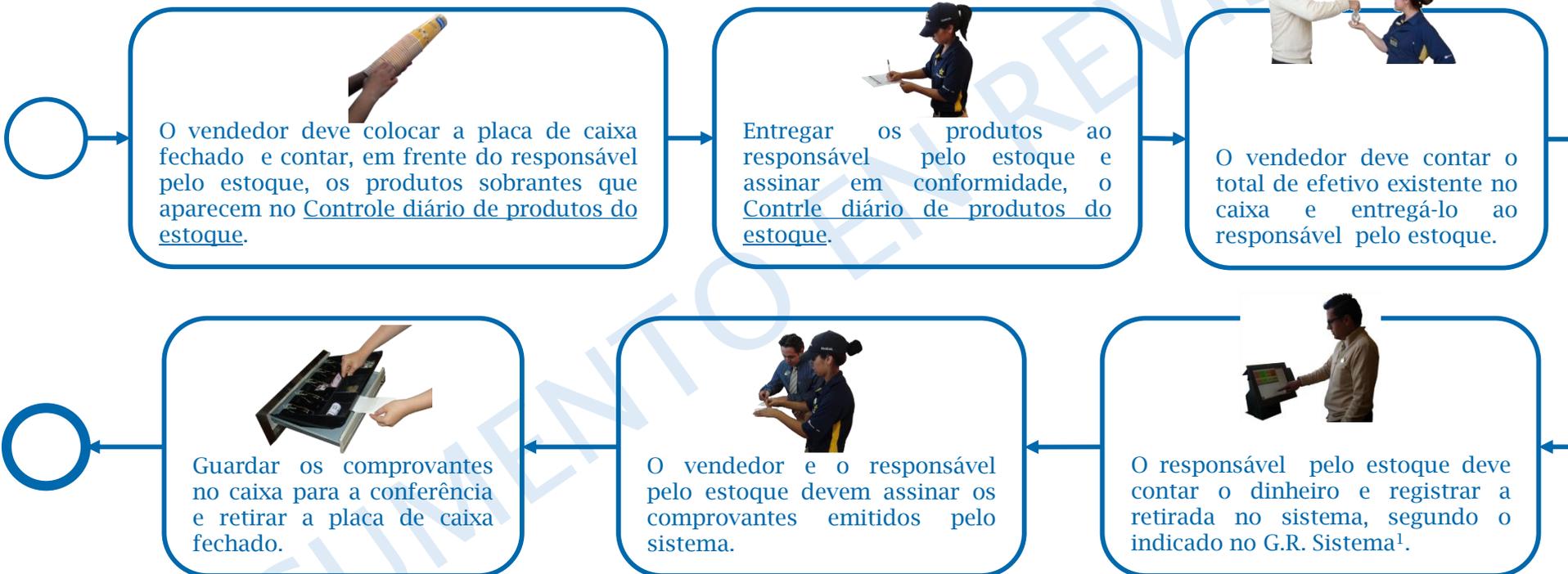




¹ Os guias rápidos correspondentes a estes processos são independentes a este documento e podem ser consultados na plataforma.



¹ Os guias rápidos correspondentes a estes processos são independentes a este documento e podem ser consultados na plataforma.



¹ Os guias rápidos correspondentes a estes processos são independentes a este documento e podem ser consultados na plataforma.



Fechamento de
turno e ponto
de venda



Complementos



Pipoqueiras



Assador de
salsichas



Aquecedor de
pão



Estufa de
nachos



Dispensador de
queijo



Sistema
Fountain



Sistema ICEE



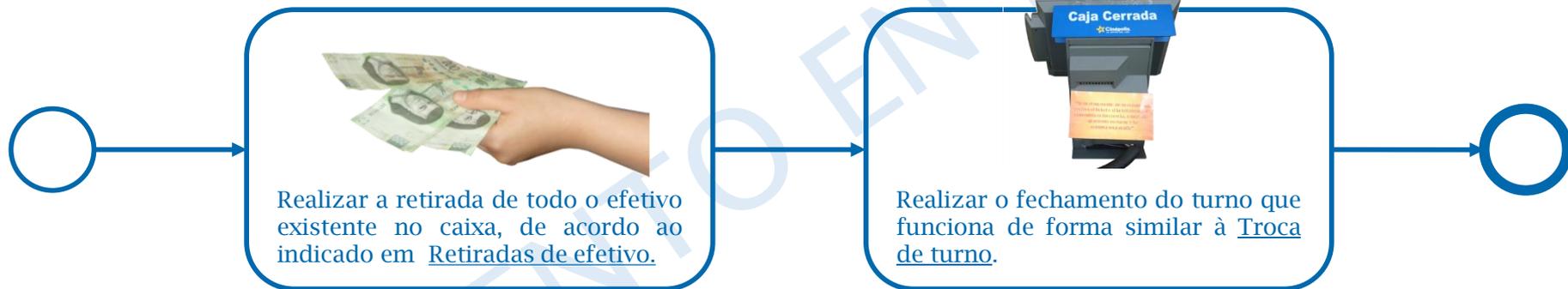
Refrigerador de
bebidas



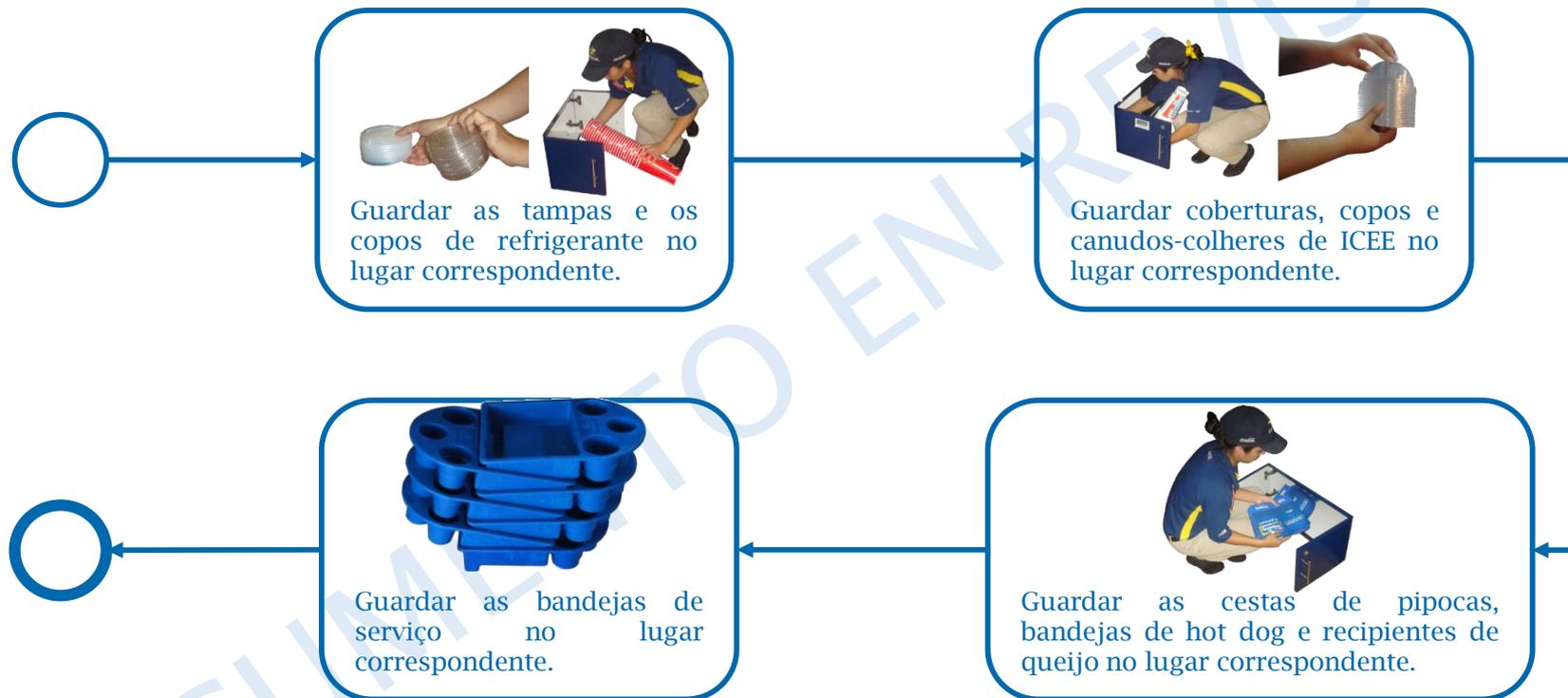
Freezer de
sorvetes

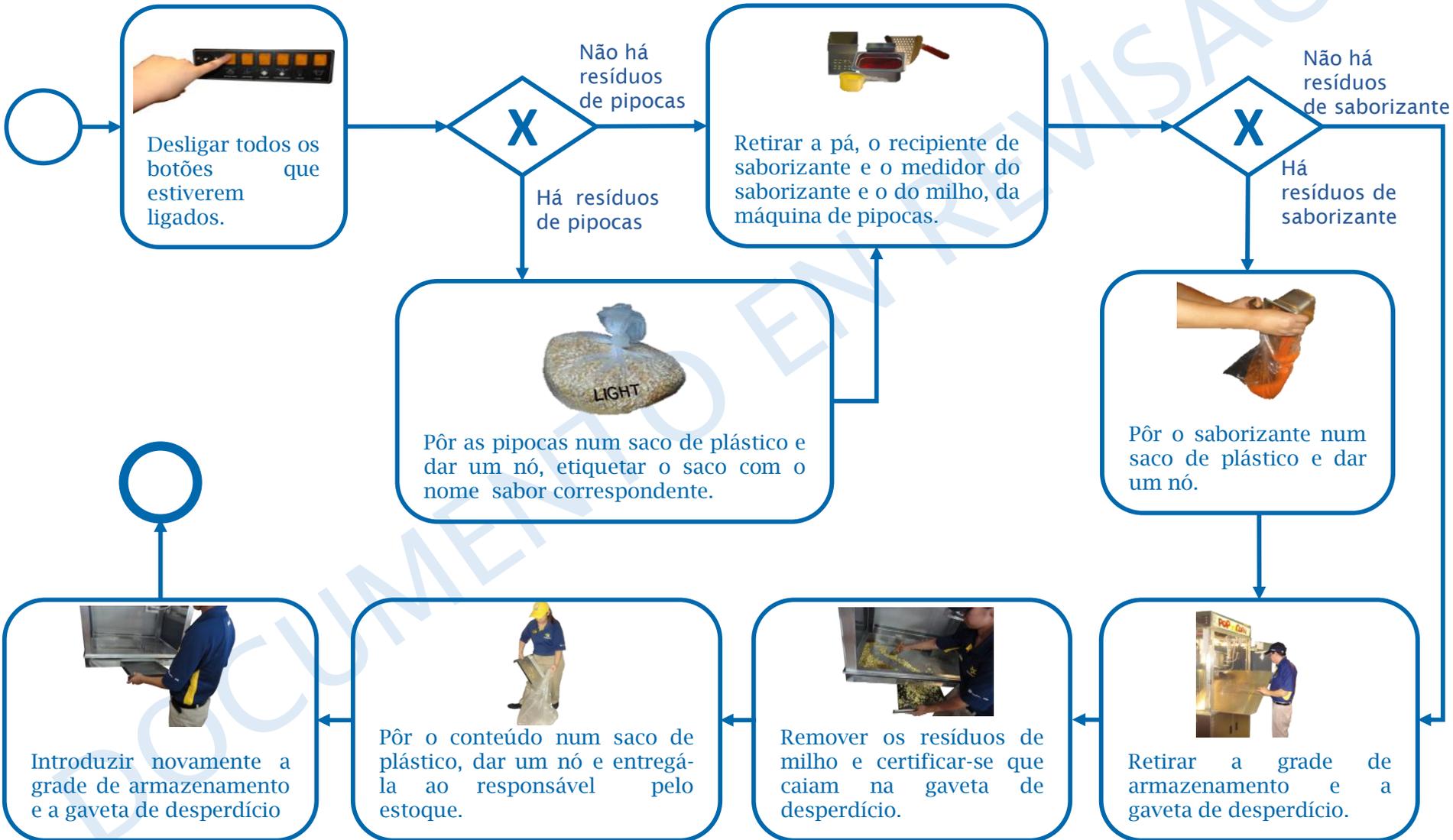


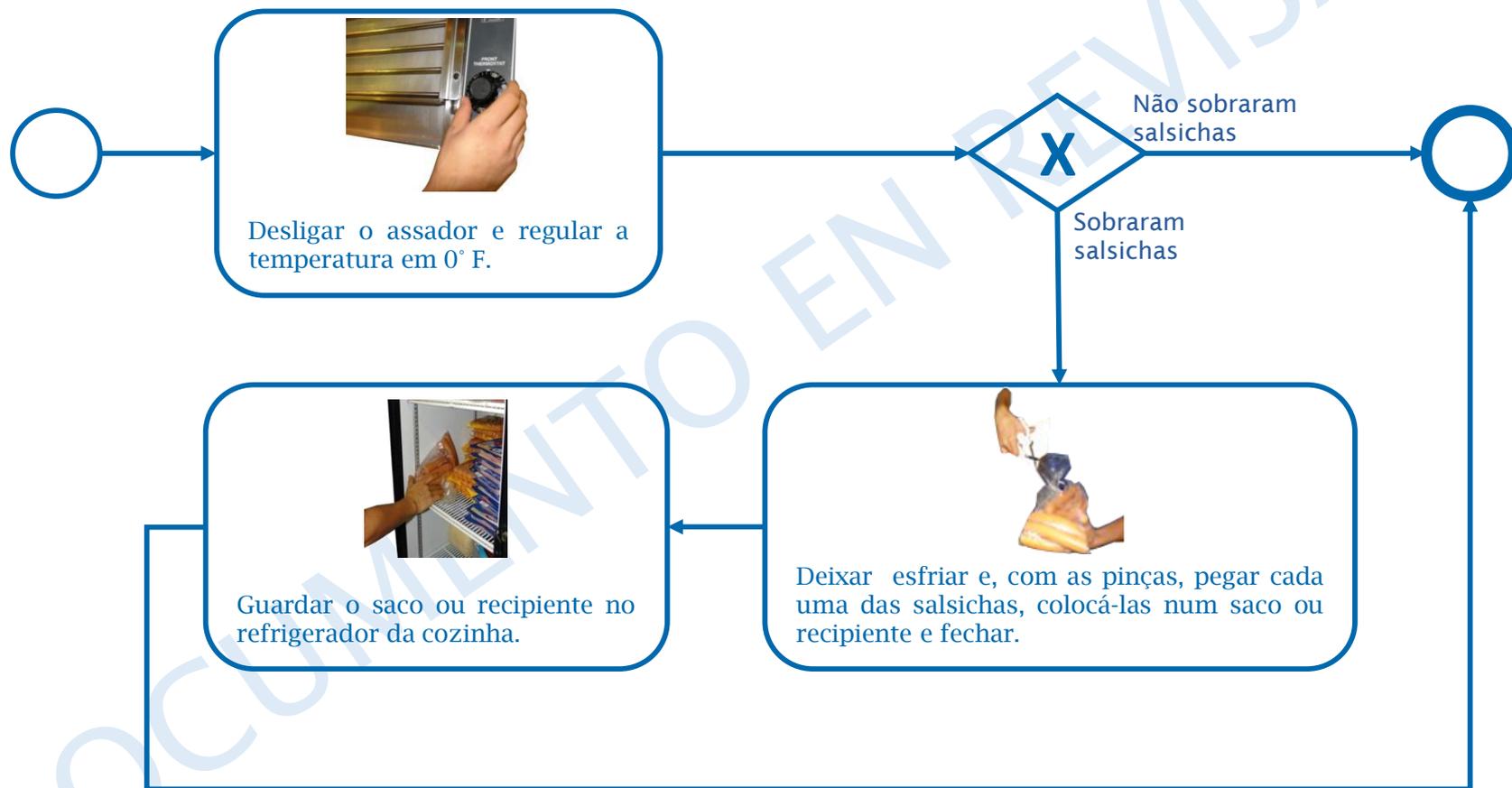
Áreas gerais

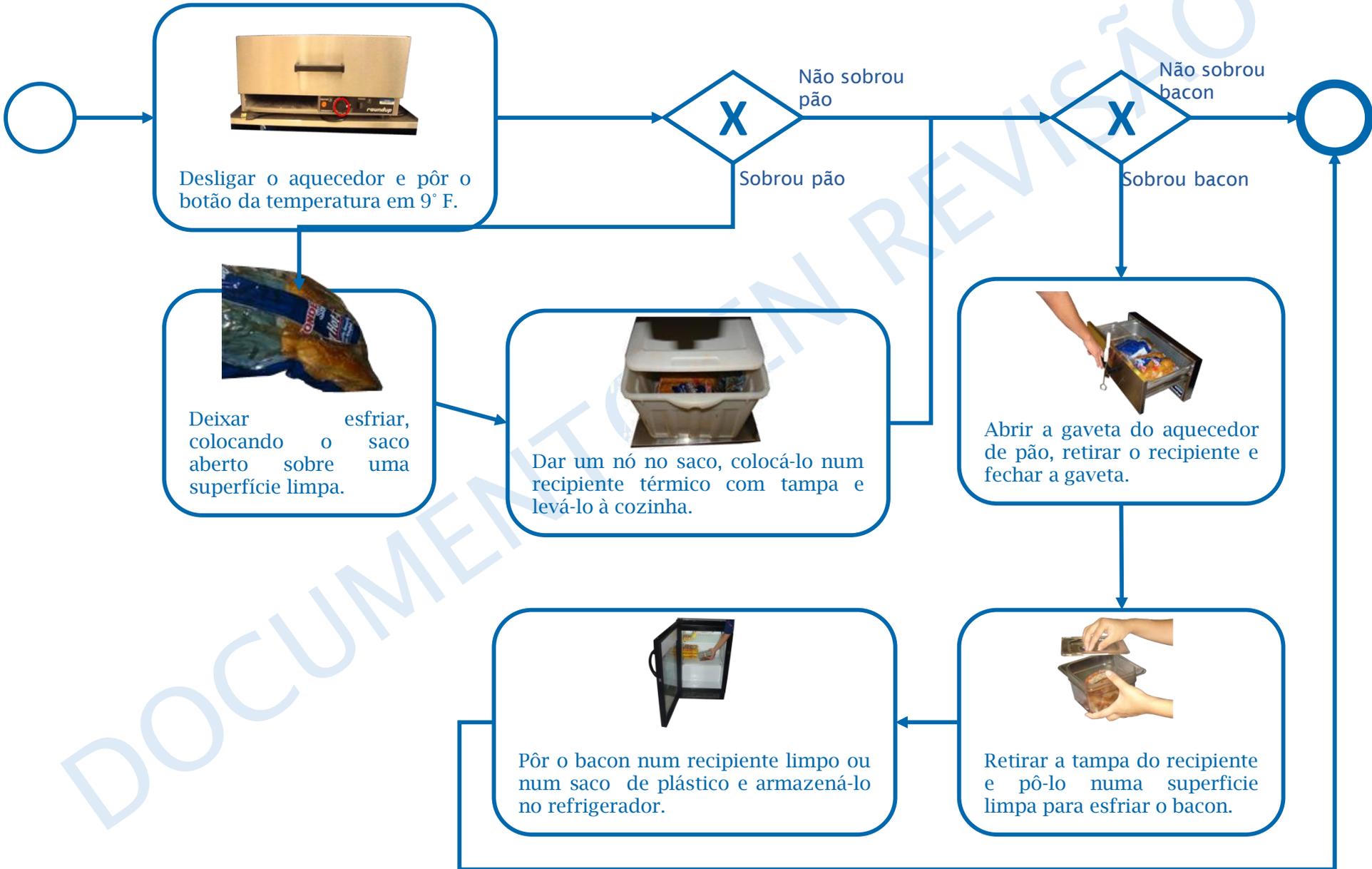


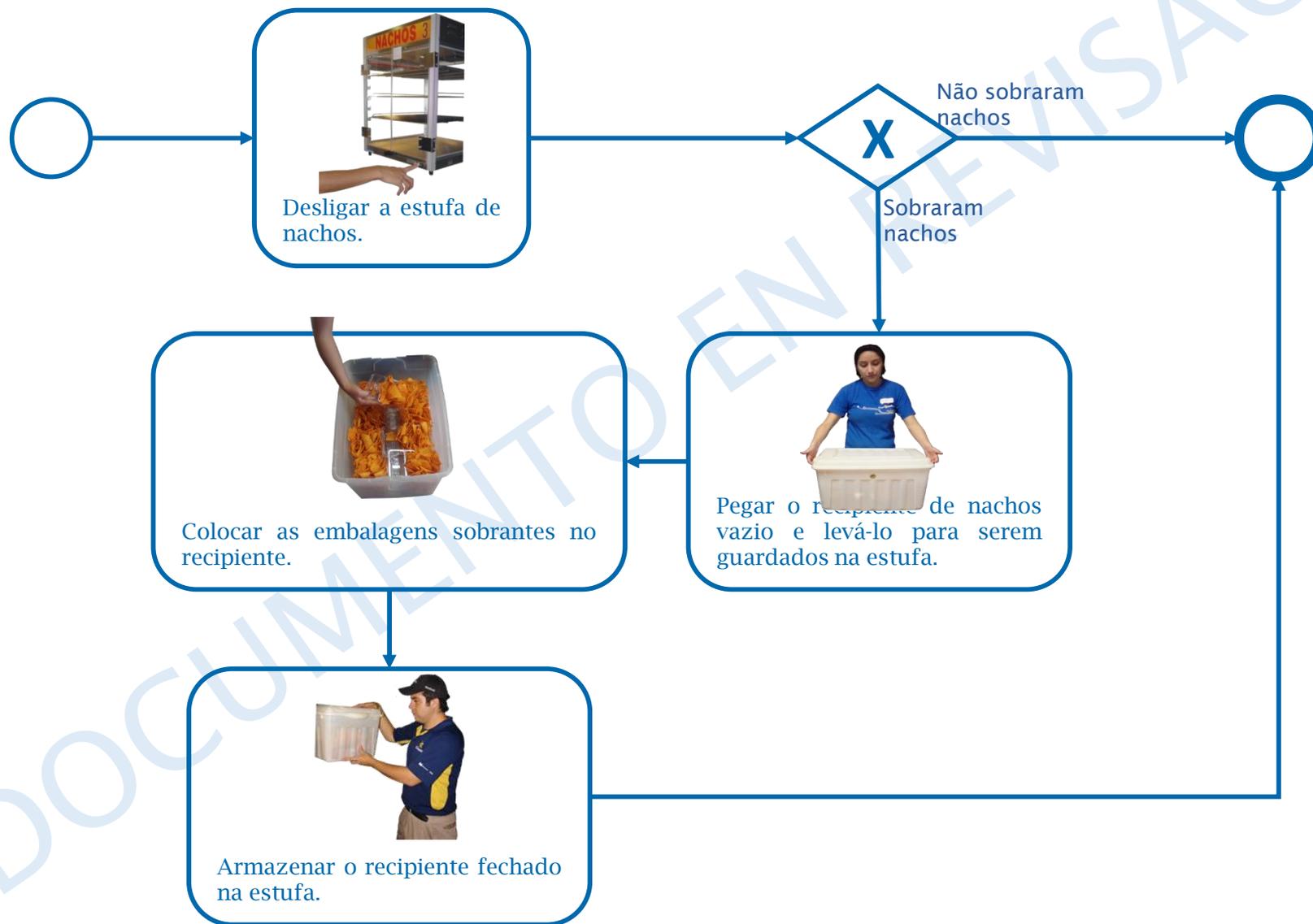


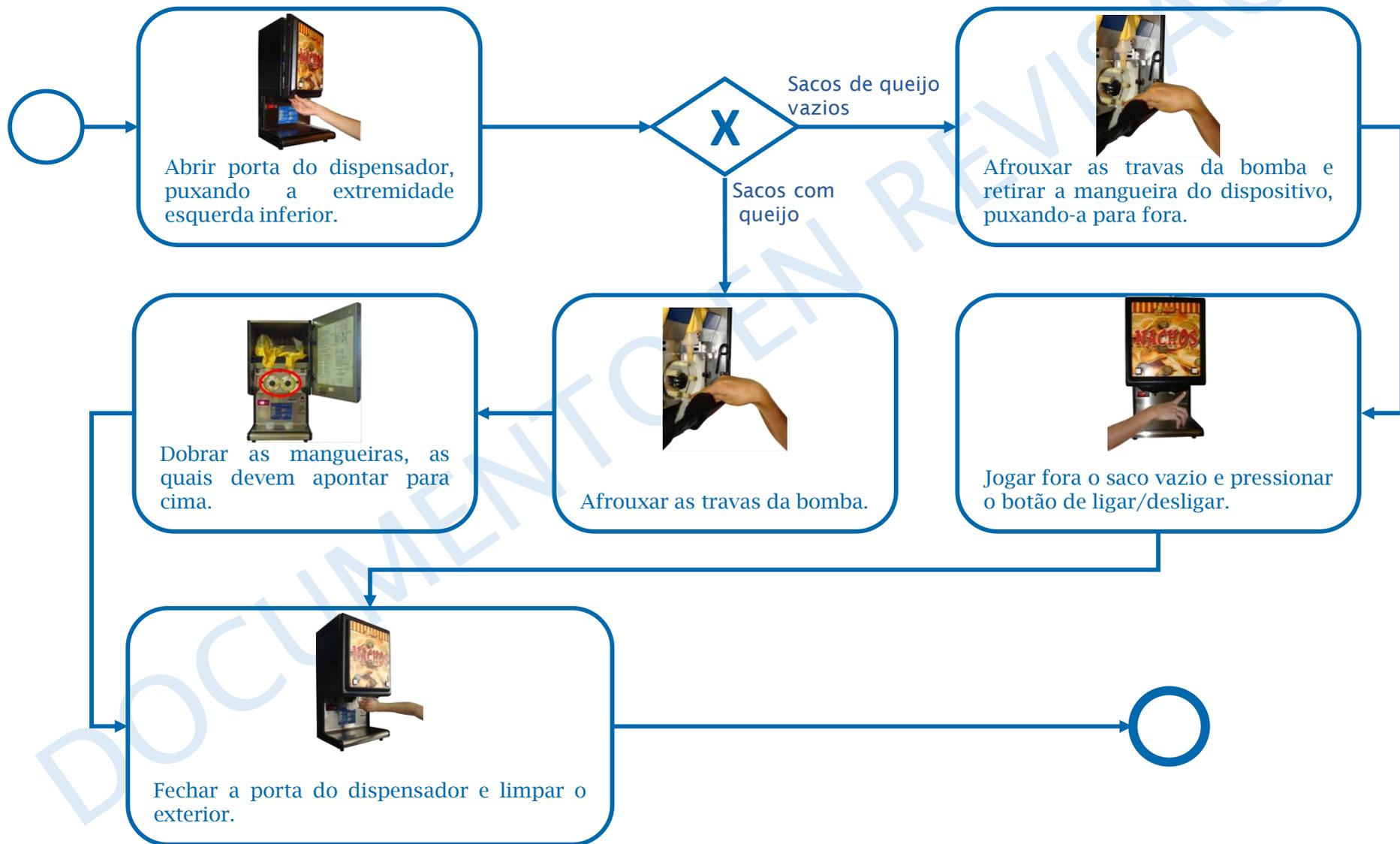


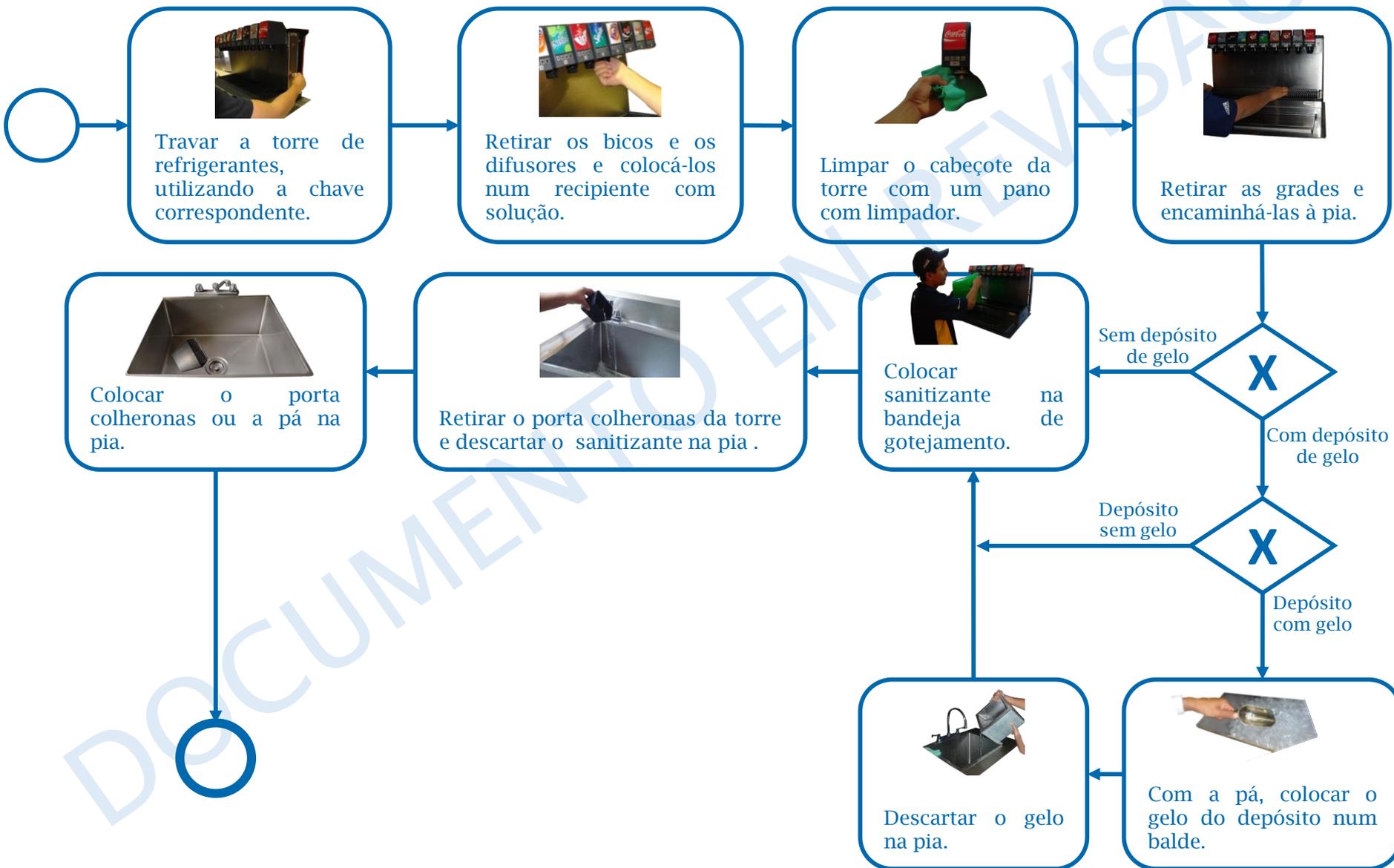


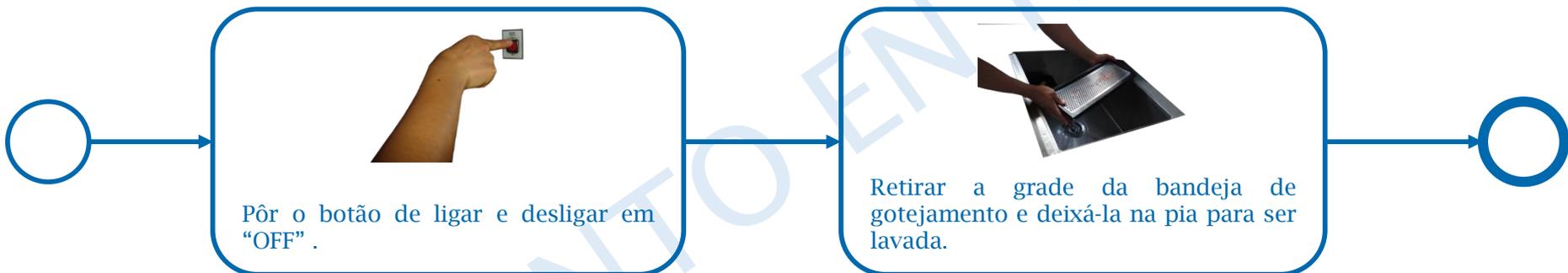














DOCUMENTO EM REVISÃO



DOCUMENTO EM REVISÃO



Limpar as superfícies.



Varrer o chão, recolher o lixo do chão e colocá-lo no balde.



Pegar o saco de plástico do balde de lixo e levá-lo ao depósito do conjunto.



Desligar os interruptores de energia elétrica, de acordo à etiqueta que se encontra na porta do gabinete da caixa de luz.



Fechar as gavetas e as portas do depósito da área correspondente.



Preencher a Planilha de desabilitação da bomboniere, registrando a hora de término e guardá-la no lugar correspondente.



Na gerência, entregar as chaves da área ao responsável pelo estoque.

ANEXOS





Guía para el diagnóstico de fallas básicas

Guia para o diagnóstico de falhas básicas

Falha	Falla	Causa probable	Solução	Solución
1. A máquina não prende 1. A máquina não liga		A. Interruptor principal apagado B. Breaker desligado C. Tomada desligada D. Falta CO2 E. Fuzil aberto F. Fusible abierto	A. Colocar el interruptor en posición encendido B. Conectar el Breaker C. Conectar a tomada D. Substituir o tanque E. Chamar o Serviço técnico ICEE F. Llamar a Servicio técnico ICEE	A. Ligar o interruptor B. Ligar o Breaker C. Conectar a tomada D. Substituir o tanque E. Chamar o Serviço técnico ICEE F. Llamar a Servicio técnico ICEE
2. No congela 2. Não congela		A. Falta de água B. Condensador destruído C. A máquina está em descongelamento D. Mangueira com dobrada E. Máquina desajustada C. La máquina esta en deshielo D. Manguera de drenaje doblada E. Máquina desajustada	A. Abra la llave del agua y desconecte la clavida de la máquina durante 30 segundos, conéctela nuevamente. En caso de no haber agua en el local abra la torneira e desconecte a tomada da máquina durante 30 segundos e volte a conectar. Casa não haja água no local, desligue a máquina. B. Retire los objetos que obstruyen la circulación de aire en el condensador C. No vender até a luz apagar. D. Desdobrar a mangueira para que a água flua E. Chamar o Serviço técnico ICEE F. Llamar a Servicio técnico ICEE	A. Abra a torneira da água B. Chamar o Serviço técnico ICEE C. Retirar objetos que obstruem a circulação do ar no condensador D. Desdobrar a mangueira para que a água flua E. Chamar o Serviço técnico ICEE F. Llamar a Servicio técnico ICEE
3. La cámara no llena 3. A câmara não enche		A. Falta de água B. Máquina desajustada	A. Abrir a torneira da água B. Llamar o Serviço técnico ICEE	A. Abra a torneira da água B. Chamar o Serviço técnico ICEE
4. Produto muito congelado de um lado 4. Produto muito congelado de um lado		A. BIB mal conectado B. Máquina desajustada	A. Conectar correctamente B. Llamar o Serviço técnico ICEE	A. Conectar corretamente B. Chamar o Serviço técnico ICEE
5. Una luz parpadeando 5. Uma luz piscando		A. Falta de jarabe B. Conector da caixa de xarope (BIB) mal conectado	A. Cambiar el nivel de jarabe (BIB) B. Coloque correctamente el conector, deslicelo en las ranuras de la boquilla del BIB	A. Trocar a caixa do xarope (BIB) B. Colocar corretamente o conector. Deslizá-lo nas ranhuras do bico do BIB.
6. No congela e as luzes piscam simultaneamente 6. Não congela e as luzes piscam simultaneamente		A. Falta CO2 A. Falta CO2	A. Revise que el tanque es de un que no sea más de 500 PSI. Se marcar menos, cámbielo por otro de mayor presión. En caso de no haber agua en el local, apague la máquina. B. Coloque correctamente el conector, deslicelo en las ranuras de la boquilla del BIB	A. Revise que o tanque é de um que não seja mais de 500 PSI. Se marcar menos, trocá-lo e não esquecer de colocar a embalagem entre o tanque e o regulador. B. Colocar corretamente o conector.
7. No congela e as luzes piscam simultaneamente 7. Não congela e as luzes piscam simultaneamente		A. Falta água B. Condensador obstruído	A. Abra la llave del agua y desconecte la clavida de la máquina durante 30 segundos, conéctela nuevamente. En caso de no haber agua en el local, apague la máquina. B. Retire los objetos que obstruyen la circulación de aire en el condensador	A. Abra a torneira de água e desconectar a tomada da máquina durante alguns segundos e conectar novamente. Caso não haja água no local, desligar a máquina. B. Retirar objetos que obstruem a circulação do ar no condensador
8. Produto insípido 8. Produto insípido		A. BIB mal conectado B. Máquina desajustada	A. Coloque el BIB en la posición correcta, la caja lo indica B. Llamar o Servicio técnico ICEE	A. Colocar o BIB na posição correta, como a caixa indicar B. Chamar o Serviço técnico ICEE
9. Produto muito doce 9. Produto muito doce		A. Falta de água B. Mangueira de água obstruída C. Filtro de água obstruído	A. Abra la llave del agua. En caso de no haber agua en el local, apague la máquina. B. Revise que la manguera de alimentación de agua no este doblada C. Llamar o Servicio técnico ICEE	A. Abra a torneira de água. Caso não haja água, desligar a máquina. B. Revisar se a mangueira de alimentação de água não está dobrada. C. Chamar o Serviço técnico ICEE
10. No sale producto por la llave 10. O produto não sai		A. Máquina desajustada B. Máquina desajustada	A. Llamar al Servicio técnico ICEE A. Chamar o Serviço técnico ICEE	A. Chamar o Serviço técnico ICEE A. Chamar o Serviço técnico ICEE

BOMBONIERE

Quantidade e posição dos doces
MX-GR-DLC-TRA-00





Pano branco
Superfícies que têm contato direto
com alimentos

Paño blanco
Superfícies que tienen contacto
directo con alimentos



Pano Verde
Superfícies onde serão manipulados
os alimentos mas não de forma
direta.

Paño verde
Superfícies donde se
manipularán alimentos pero no
de manera directa



Pano Azul
Superfícies gerais

Paño azul
Superfícies generales



Pano amarelo
Superfícies dos banheiros

Paño amarillo
Superfícies de baños

BOMBONIERE

Uso e limpeza de paños

MX-GR-DLC-TRA-00



Colocar desengordurante n. 7L num balde

Colocar en una cubeta desengrasante #7L



Remojar los paños en el desengrasante #7L por 5 min

Pôr os paños de molho no desengordurante n. 7L por 5 minutos



Sacar los paños y tallarlos en la tina de lavado

Retirar os paños e esfregá-los na pia.



Colocar en una cubeta 2 aplicaciones de blanqueador de tablas (presionar dos veces la bomba) en 2 litros de agua. Dejar los paños remojando 20 min

Colocar num balde, 2 aplicações de branqueador de tábuas (pressionar 2 vezes a bomba), em 2 litros de água. Deixar os paños de molho durante 20 minutos.



Enjuagar perfectamente y exprimirlos

Enxaguar perfeitamente e exprimê-los.



Enjuagar perfectamente y exprimirlos

Enxaguar perfeitamente e exprimê-los



Colocar sanitizante n.16L num balde
Colocar sanitizante #16L en una cubeta



Dejar los paños en el sanitizante #16 hasta un nuevo uso

Deixar os paños no sanitizante n. 16 até novo uso.

Notas:

- Los paños deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos.
- Los paños amarillo deben diferenciarse. Con un marcador indeleble marcar con #1 los paños usados para tazas y mingitorios y con #2 para el resto de las superficies de los baños.
- Os paños devem ser lavados e secos separados por cores; nunca misturá-los.
- Os paños amarelos devem ser diferenciados. Com um marcador indeleble marcar como n. 1, os paños usados para os vasos sanitários e mingitorios e com o n. 2, para o resto das superfícies das banheiras.
- Sanitizante n. 16 deve ser trocado a cada duas horas.
- Se for necessário paños secos, retirar o sanitizante n. 16L somente os necessários e deixá-los secar ao ar livre. Os que não forem utilizados devem continuar no sanitizante. Os que não se ocupen devem seguir em sanitizante.



Fecha	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Hora de inicio	Sexta	Sábado	Domingo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta
ENERGIA ELÉCTRICA: abrir gabinete e ligamos interruptores e receber energia eléctrica							
ABASTECIMIENTO DE PIPOQUEIRAS: abastecer as pipoqueiras com milho, óleo e saborizante							
ENCENDIDO DE PALOMERAS: encender palomeras, para que se calienten las de un día anterior y para poder preparar una carga nueva de palomitas LIGAR PIPOQUEIRAS: ligar pipoqueiras para aquecer as do dia anterior e para preparar uma carga nova de pipocas.							
SISTEMA FOUNTAIN: revisar el tanque de dióxido de carbono, si está vacío colocar uno nuevo. Verificar que se cuente con jarabe de todos los sabores y conectar nuevos en caso de ser necesario. Si la torre tiene depósito de hielo llenarlo con hielo. Colocar porta cucharón con sanitizante e introducir el cucharón en él. Colocar rejilla, boquillas y difusores	SISTEMA FOUNTAIN: revisar o tanque de dióxido de carbono. Se estiver vazio, colocar um novo. Verificar se conta com xarope de todos os sabores e conectar novos, caso necessário. Se a torre tiver depósito de gelo, enchê-lo. Colocar porta colherona com sanitizante e introduzir a colherona. Colocar grade, bicos e difusores.						
DEPÓSITO DE HIELO: dirigirse a la fábrica de hielo, tomar carro transportador, levantar tapa, abrir fábrica de hielo, llenar cubeta, cerrar tapa, tapar carro. Abrir y vaciar al depósito de hielo. Poner porta-cucharón	DEPÓSITO DE GELO: dirigir-se à fábrica de gelo, pegar o carro transportador, levantar a tampa, abrir a fábrica de gelo, encher o balde, fechar a tampa, tapar o carro. Abrir e fechar o depósito de gelo. Pôr o porta colherona.						
EXHIBIDOR DE NACHOS: encenderlo y colocar blisters	ESTUFA DE NACHOS: ligar e colocar embalagens						
DISPENSADOR DE QUESO: verificar si se puede conectar a una bolsa de queso y cargarla correctamente. Verificar si se cargó correctamente la manguera							
CALENTAR PAN: llenar recipiente de agua, encender calentador y colocar pan en la bandeja	AQUECER PÃO: encher recipiente de água, ligar o aquecedor e colocar o pão na bandeja.						
ASADOR DE SALCHICHAS: encender, colocar salchichas y tocino, colocar pinzas. Si se recibe la indicación por parte de Gerencia de contar con hot-dog empapelado prepararlo.	ASSADOR DE SALSICHAS: ligar, colocar as salsichas e o bacon, colocar pinças. Se receber a informação da gerência para contar com hot dog empapelado, prepará-lo.						
SISTEMA ICEE: verificar que se cuente con jarabe de todos los sabores y conectar nuevos en caso se ser necesario. Revisar tanque de dióxido de carbono, si está vacío colocar uno nuevo. Encender máquina. Revisar consistencia de producto	SISTEMA ICEE: verificar que tenha xarope de todos os sabores e conectar novos, caso necessário. Revisar o tanque de dióxido de carbono, e se estiver vazio, colocar outro novo. Ligar a máquina. Revisar a consistência do produto.						
VITRINA DE EXHIBICIÓN DE DULCES EMPAQUETADOS: rotar los dulces los viernes de cada semana	VITRINE DE DOCES EMPACOTADOS: rotar os doces na vitrine todas as sextas feiras de cada semana						
COMPLEMENTOS: colocar vasos para refrescos y ICEE, tapas, charolas para hot dog, dulces, colocar contenedores para queso, canastas para palomas en sus lugares asignados	COMPLEMENTOS: colocar copos para refrigerantes e ICEE, tampas, bandejas para hot dog, doces, colocar recipientes para queijo, cestas para pipocas, todos nos lugares designados.						
ÁREAS GENERALES: limpiar superficies, colocar atomizador de Limpiador Multisuperficies, colocar trapos limpios y botes de basura	ÁREAS GERAIS: limpar superficies, colocar o borrifador de limpador multi usos, colocar os panos limpos e os balde de lixo.						
PUNTO DE VENTA: encender regulador, POS e impresora. Si la impresora no tiene papel, colocar un rollo nuevo. Verificar que el detector de billetes falsos esté conectado y funcionando	PONTOS DE VENDA: ligar regulador, POS e a impressora. Se a impressora não tiver papel, colocar um rolo novo. Verificar se o detector de cédulas falsas está conectado e funcionando.						
Hora de fin							
Nombre							
Firma del Encargado de Sub-almacén							



Planilha de desabilitação Bomboniere

Conjunto: _____

Semana: _____



Bitácora de Inhabilitación Dulcería

Conjunto: _____

Semana: _____

	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Fecha	Sexta	Sábado	Domingo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta
Hora de inicio							
PUNTO DE VENTA: desligar a impressora e POS. Verificar se o detector de cédulas falsas está desligado. Desligar o regulador.							
COMPLEMENTOS: guardar os copos de refrigeração ICEE, Cifas, chapas, bandejas, ping, hot dog, doces, queijos, pipocas, pipocas e reses para pipocas nas gavetas da área.							
PALOMERAS: apagarlas, almacenar palomitas sobrantes, retirar parrilla para sacar cajón del desperdicio, remover residuos y vaciar residuos en bolsa transparente, cerrar. Marcar bolsa, almacenar palomitas, saborizantes.				PIPOQUEIRAS: desligá-las, armazenar pipocas sobrantes, retirar a grade para retirar a gaveta do desperdício, remover residuos e descartar residuos em saco transparente, fechar. Rotular o saco, armazenar pipocas e saborizantes.			
ASADOR DE SALSICHAS: apagar asador, guardar salsichas y tocino en recipiente por separado.							
QUEIJADOR DE PÃO: desligar o queijador, fechar o saco de pão sobranter, armazenar no recipiente.							
EXHIBIDOR DE NACHOS: guardar blisters en contenedor, cerrar exhibidor y apagar.	ESTUFA DE NACHOS: guardar embalagens nos recipientes, fechar o exibidor e desligar.						
DISPENSADOR DE QUESO: si tiene queso la bolsa, doblar la manguera para que no se derrame y dejarlo encendido. Si no tiene queso quitar la bolsa y apagarlo.	DISPENSADORES DE QUEIJO: se o saco tiver queijo, dobrar a mangueira para não derramar e deixar ligado. Se não tiver queijo, retirar o saco e desligar.						
SISTEMA FOUNTAIN: Si la torre tiene depósito de hielo, retirar el hielo sobrante con el cucharón y tirarlo en la tarja. Colocar solución sanitizante en el interior del depósito. Quitar porta cucharón, lavar porta cucharón y cucharón. Retirar rejilla y lavarla. Retirar boquillas y difusores y dejarlas en un recipiente con solución sanitizante	SISTEMA FOUNTAIN: Se a torre tiver depósito de gelo, retirar o gelo sobranter com a colherona e jogá-lo na pia. Colocar solução sanitizante no depósito. Retirar o porta colherona, lavar o porta colherona e colherona. Retirar a grade e lavá-la. Retirar bicos e difusores e deixá-los num recipiente, com solução sanitizante.						
SISTEMA ICEE: apagar SISTEMA ICEE: desligar							
ÁREAS GENERALES: limpiar superficies, barrer y recoger basura	ÁREAS GERAIS: limpar superfícies, varrer e recolher lixo						
ENERGÍA ELÉCTRICA: abrir gabinete de interruptores y apagar energía eléctrica	ENERGIA ELÉTRICA: abrir gabinete da caixa de luz e desligar os interruptores.						
Hora de fin							
Nome							
Firma del Encargado de Sub-almacén							