



# COCINA INDUSTRIAL

Manual de procedimientos operativos

CA-VIP-MPO-CCI-00



## SUS.Scanton US

### Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“**Carbondale**”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no es disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información de datos de clientes; diseños, dibujos, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

Contenido

- 1. Objetivo ..... 3
- 2. Áreas generales..... 3
- 3. Control de insumos ..... 4
- 4. Habilitación..... 6
- 5. Supervisión de elaboración de alimentos ..... 24
- 6. Entrega de ordenes ..... 30
- 7. Inhabilitación ..... 34
- 8. Tabla de cambios ..... 44

## 1. Objetivo

---

Cocina Industrial VIP es un concepto de preparación de alimentos centralizado donde en un mismo espacio se elaboran todos los alimentos y bebidas, excepto las de Bar.

De esta manera se logra aumentar la eficiencia de los empleados y las instalaciones, se reduce el tiempo de preparación y se brinda al cliente la atención y servicio que caracteriza a los conjuntos VIP.

## 2. Áreas generales

---

Las personas que se encargarán de la habilitación de Cocina Industrial deben comenzar 90 min antes del inicio de la primera función.

1. Encender la iluminación de la cocina, desde la caja de interruptores.
2. Asegurarse que todos los botes de basura se encuentren con bolsa de plástico.
3. Colocar atomizadores con suma Supreme y sanitizante final step para las mesas de trabajo.
4. Colocar paños limpios en las distintas áreas de acuerdo a lo indicado en **Uso y limpieza de paños** vigente.
5. Verificar que todos los utensilios estén limpios y desinfectados, en caso de que se requiera lavar algo seguir lo indicado en **Lavado de loza y utensilios** vigente.

## 2.1 Utensilio

El Encargado de Cocina es el responsable de asegurar que los utensilios de las diferentes estaciones de trabajo estén completos para operar y que estos cumplan con lo siguiente:

Que los siguientes utensilios del área de cocina se deben encontrar:

- Limpios (exterior e interior).
- En buen estado físico.

## 3. Control de insumos

---

### 3.1) Revisión de insumos:

El Encargado de Cocina debe asegurarse que los insumos se encuentren listos para su uso, en caso contrario se deberá solicitar lo que haga falta al Encargado de Almacén.

**3.1.1** Dirigirse al subalmacén de cocina y revisar que se cuenta con todos los insumos necesarios para la preparación de alimentos<sup>1</sup>.

**3.1.2** Elaborar una lista de los productos faltantes y la cantidad requerida, entregarla al Encargado de Almacén.

### 3.2) Recepción de insumos

El Encargado de Cocina es el responsable de recibir los insumos que le entrega el Encargado de Almacén para la operación de Cocina Industrial.

**3.2.1** El Encargado de Almacén le entrega al Encargado de Cocina el **Reporte de Abastecimiento de Vista** que indica los productos que le está abasteciendo.

---

<sup>1</sup> Siempre que se ingresa a subalmacén se debe portar cofia y cubre bocas.

- 3.2.2 En Encargado de Cocina debe contar los productos que le entregan, verificar que coincida con lo que dice el **Reporte de Abastecimiento de Vista** y marcarlos con una palomita. En caso contrario realizar los ajustes pertinentes<sup>2</sup>.
- 3.2.3 Las verduras se reciben en el área de porcionado en una tarima ya que se tienen que lavar y desinfectar inmediatamente.
- 3.2.4 Firmar el **Reporte de Abastecimiento de Vista** una vez que se reciban todos los productos y que se aclaren las diferencias en caso de que existieran.
- 3.2.5 Guardar los insumos en su lugar designado para preservar el estado de los mismos y el orden en la cocina. Respetar siempre el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas), colocar los nuevos productos al fondo para que los que ya estaban se consuman primero.

## 4. Habilitación

---

### 4.1. Descongelar pan

Se debe descongelar pan tipo baguette y tipo chapata.

1. Verificar la cantidad de pan que sobró del día anterior para definir la cantidad de pan a descongelar de acuerdo al día y afluencia esperada<sup>3</sup>.

**Nota:**

El pan del día anterior debe estar almacenado en el espiguero, en charolas metálicas y envuelto por una bolsa de policarbonato. Dependiendo del clima el pan puede presentar alguna descomposición, verificar que se encuentre en buenas condiciones antes de usarlo.

2. Sacar las bolsas de pan del congelador<sup>4</sup>.



---

<sup>3</sup> Se debe buscar mantener el *stock* ideal que debe ser definido por la afluencia del conjunto.

<sup>4</sup>Se deben sacar las bolsas de pan que tengan más tiempo en el congelador para respetar el método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).

3. Acomodar en las charolas metálicas limpias, la cantidad de pan necesaria, recordar que se deben usar guantes de polipapel al tener contacto directo con los alimentos.



4. Colocar las charolas con pan en el espiguero del interior de cocina.



5. Mientras el pan se descongela a temperatura ambiente, se puede continuar con el proceso de habilitación. El tiempo mínimo de descongelar es de 30 minutos.



## 4.2 Gratinadora

1. Oprimir el botón de encendido y colocarlo en la posición "ON".



2. Girar la perilla de control de tiempos y colocarla en un minuto.



3. Girar la perilla de temperatura y colocarla en 260 °C/500 °F.



### **Nota:**

Si la gratinadora vibra de manera excesiva o genera un sonido más fuerte de lo normal, apagarla y verificar que las piezas estén bien colocadas.

### 4.3 Horno Turbochef

1. Oprimir el botón asignado a la opción “Oven On” para encender el horno y empezar a precalentarlo, se mostrará el mensaje “Warming Up”.

**Nota:**

Cuando la temperatura del horno alcance la predefinida, el horno mostrará el mensaje “Ready to Cook” y sonará una alarma. Inmediatamente se desplegará el menú de programación para empezar a utilizarlo.



## 4.5 Freidora APW

1. Revisar en la **Bitácora cambio de aceite** vigente, la columna donde se indica que días se debe cambiar el aceite. El resto de los días solamente se debe colar.



### Colar aceite

1. Jalar el pivote que se encuentra del lado izquierdo de la freidora, no soltarlo.



2. Levantar la rejilla tomando la agarradera que se encuentra al frente.



3. Soltar el pivote de la freidora para que la rejilla quede asegurada.



4. Colocar un colador sobre un recipiente grande de acero inoxidable.



5. Sacar el contenedor de aceite, tomando las agarraderas de los lados.



6. Vaciar el aceite del contenedor, pasando por el colador para eliminar moronas.



7. Lavar el contenedor de aceite.



8. Secar perfectamente el contenedor con un paño blanco.



9. Colocar el contenedor en la freidora.



10. Jalar el pivote que se encuentra del lado izquierdo de la freidora, no soltarlo.



11. Bajar la rejilla tomando la agarradera, hasta dejarla dentro del depósito.



12. Soltar el pivote de la freidora para que la rejilla quede asegurada.



13. Tirar las moronas que quedaron en el colador al bote de basura.



14. Vaciar el aceite del recipiente en el contenedor de la freidora.



**Nota:**

Si el aceite no llega al nivel indicado en el contenedor, se debe rellenar con aceite nuevo. El bote de aceite se encuentra en la cocina.



15. Lavar el recipiente y colador.



16. Girar la perilla de la temperatura hacia la derecha y colocarla en 350 °F/176.6 °C.



17. Colocar las canastillas limpias en los ganchos de la freidora.



## Cambiar aceite

1. Verificar que la plantilla de limpieza preoperativa haya dejado el equipo de la freidora limpio completamente. En caso contrario notificar al Líder de Cuadrilla general.

2. Tomar de cocina un bote de aceite vegetal y quitar la tapa, girando a la derecha la rosca.



3. Colocar aceite en el contenedor hasta el nivel indicado en el mismo.



**Nota:**

Si sobra aceite en el bote, se debe cerrar y almacenar en cocina. En caso contrario, tirarlo a la basura.



4. Girar la perilla de la temperatura hacia la derecha y colocarla en 350 °F/ 176.6 °C.



5. Colocar las canastillas limpias, en los ganchos de la freidora.



## 4.6 Freidora PITCO

### Nota:

De acuerdo a la **Bitácora de cambio de aceite** vigente, el personal de limpieza hará el cambio de aceite. Si se encuentra la freidora sin aceite es porque ya se cambió y se tiene que colocar nuevo.



1. Encender la freidora presionando el botón de encendido.



### Nota:

El equipo cuenta con dos tolvas o contenedores de aceite independientes, se puede encender solo uno dependiendo de la afluencia esperada. Cada tolva se enciende de forma independiente.



2. Si el aceite no llega al nivel indicado en el contenedor, se debe rellenar con aceite nuevo. El bote de aceite se encuentra en la cocina.



3. Colocar las canastillas limpias, en los ganchos de la freidora.



1. Colocar en posición de encendido el botón del calentador de papas.

#### 4.8 Mesa fría

1. Sacar del refrigerador de la mesa fría los insumos<sup>5</sup>.



---

<sup>5</sup> Se debe respetar el procedimiento PEPS (primeras entradas, primeras salidas), colocando los productos nuevos al fondo y los más viejos o empaques abiertos al principio para que sean utilizados primero.

2. Colocar en insertos cada uno de los siguientes ingredientes:



a) **Jamón de cerdo**

Colocar de forma vertical y siempre un paquete abierto. Jalar fuertemente la esquina superior derecha para abrir el paquete.

b) **Jamón pechuga de pavo**

Colocar de forma vertical y siempre un paquete abierto. Jalar fuertemente la esquina superior derecha para abrir el paquete.

c) **Salami**

Colocar de forma vertical y siempre un paquete abierto. Del lado resellable, jalar fuertemente para abrir el paquete.



- d) **Jamón serrano**  
Colocar de forma vertical y siempre un paquete abierto. Jalar fuertemente la esquina superior derecha para abrir el paquete.



- e) **Tocino**  
Colocar de forma vertical y siempre un paquete abierto. Romper con las manos la bolsa de la porción.



- f) **Queso Gouda, Amarillo y Mozzarella**  
Colocar las porciones de queso.



- g) **Queso Philadelphia o Queso Crema**  
Abrir el paquete de queso y colocar las porciones directamente en el inserto.



- h) Pollo**  
Abrir el paquete de pollo y colocar las porciones directamente en el inserto.



- i) Aguacate**  
Abrir el paquete de aguacate y colocar las porciones directamente en el inserto.



- j) **Atún**  
Colocar el inserto con tapa de la mezcla de atún dentro de la mesa fría<sup>6</sup>.



**Nota:**

Si se requieren más insertos de algún ingrediente y menos de otro, se pueden colocar insumos en la mesa fría de acuerdo a las necesidades de cada conjunto.



5. Tomar la temperatura de los alimentos y los equipos de refrigeración utilizando termómetros calibrados. La temperatura deberá ser de 2° C.



---

<sup>6</sup> Considerar que el periodo de caducidad de la mezcla de atún es de tres días.

6. Llenar la **Bitácora de control temperaturas** vigente registrando el día, hora, temperatura de la unidad y del producto.



#### 4.9 Plancha

1. Encender las perillas de la plancha en el nivel medio (180 °C).



2. Una vez que la plancha esté caliente, agregar 2 oz de aceite y esparcirlo por toda la superficie con un paño blanco. Repetir esta operación cada minuto hasta haberla realizado tres veces.



#### 4.10 Freidora APW

1. Revisar en la **Bitácora cambio de aceite** vigente, la columna donde si indica que días se debe cambiar el aceite. El resto de los días solo se debe colar.



#### 4.11 Mesa fría

1. La mesa fría debe estar limpia sin restos de comida y a una temperatura de 2° C.

2°C



2. Colocar los ingredientes necesarios para la elaboración de alimentos de Sushi.



## 5. Supervisión de elaboración de alimentos

---

Durante la operación el Encargado de Cocina es responsable de lo siguiente:

- Realizar el cantado de órdenes, de acuerdo a lo indicado en **Cantado de órdenes**.  
**IMPORTANTE:** Durante horarios de alta afluencia, el encargado de mesa de órdenes puede realizar el cantado de órdenes, con el objetivo de que el encargado de cocina se concentre en supervisar más detalladamente la calidad y los tiempos de elaboración de los productos.
1. Durante el cantado identificar los productos por estación de trabajo y asignar su producción a los preparadores de alimentos.
  3. Tener cuidado al mencionar el tamaño, sabor, temperatura y/o comentarios adicionales de los productos.
  4. Validar la calidad de los productos antes de que sean entregados, en caso de que ésta no se cumpla solicitar de nuevo su elaboración.
  5. En los momentos de alta afluencia, el Encargado de Cocina puede al realizar el cantado de las órdenes agrupar los productos por área de trabajo (Cinecafé, Baguis, Sushi).
  6. En los momentos de alta afluencia, el Encargado de Cocina debe cantar un máximo de 5 órdenes de producción para asegurar que la orden completa se entregue dentro del periodo de tiempo establecido.

## 5.1 Cantado de órdenes

Tomar orden de producción de la impresora en cuanto se reciban.



Revisar los comentarios de los productos a elaborar y las áreas de trabajo a las que corresponden.



Cantar los productos de la orden para asignárselos a un preparador de alimentos, indicándole el producto y sus especificaciones. Se debe comenzar por aquellos que requieren un mayor tiempo de elaboración, en el siguiente orden:

- 1) Sushi.
  - Plancha (*yakimeshi*, quesadillas, hamburguesas).
  - Sushi (*makis*, *kushiagues*).
- 2) Baguis
  - Baguis, tapas.
  - Snacks (*pizza*, Tequeños, papas Twister).
- 3) Cinecafé
  - Bebidas calientes (Nespresso/té/ chocolate).
  - Bebidas frías. (*frappés*, *smoothies*).
  - Crepas (dulces y saladas).



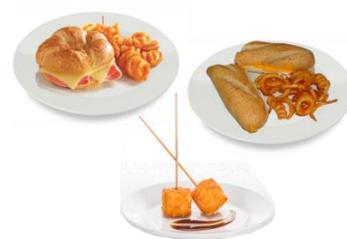
Marcar en la orden de producción los productos conforme se vayan cantando.

Colocar la orden de producción en el portacomandas.



Asegurar que los productos se elaboren de acuerdo al proceso y tiempos definidos en el **Recetario** vigente enviado por Comercialización, supervisando continuamente a los preparadores de alimentos.

**Nota:** Si el cliente solicitó una hamburguesa con lechuga y tomate, estos deben ir colocados dentro de la hamburguesa.



Pedir a los preparadores de alimentos que coloquen los productos terminados en la barra superior del área de entrega mencionando el producto en voz alta al momento de colocarlo.



Revisar que los productos terminados cumplan con los estándares de calidad y presentación establecidos en el **Recetario** enviado por Comercialización vigente<sup>7</sup>.



<sup>7</sup> En caso de que alguno de los productos no cumpla con los requerimientos, regresarlo a cocina y solicitar que se vuelva a preparar.

Marcar en la orden de producción los productos que ya fueron elaborados y colocados sobre la barra de entrega.

Tomar una nueva orden de producción y repetir los pasos anteriores<sup>8</sup>.



#### 4.4 Manual

1. Tomar la **Comanda manual** vigente entregada por el Supervisor de Venta en Sala o por el Corredor de apoyo y separar la comanda manual amarilla de la comanda manual rosa, respetando la regla primeras entradas primeras salidas.



2. Revisar los comentarios de los productos a elaborar y las áreas de trabajo a las que corresponden<sup>9</sup>.



---

<sup>8</sup> Antes de asignar una nueva orden asegurarse de que todos los productos de la orden anterior se encuentren en producción.

<sup>9</sup> En los momentos de alta afluencia, el Encargado de Cocina también debe agrupar los productos por área de trabajo (Cinecafé, Baguis, Sushi).

Cantar los productos de la orden para asignárselos a un preparador de alimentos, indicándole el producto y sus especificaciones. Se debe comenzar por aquellos que requieren un mayor tiempo de elaboración, en el siguiente orden<sup>10</sup>:

- 4) Sushi.
  - Plancha (*yakimeshi*, quesadillas, hamburguesas).
  - Sushi (*makis, kushiagues*).
3.
  - 5) Baguis
    - Baguis, tapas.
    - Snacks (*pizza, Tequesitos, boneless, papas Twister*).
  - 6) Cinecafé
    - Bebidas calientes (*Nespresso/té/ chocolate*).
    - Bebidas frías. (*frappés, smoothies*).
    - Crepas (dulces y saladas).



4. Marcar en la **Comanda manual amarilla** los productos conforme se vayan cantando.

5. Colocar la **Comanda manual amarilla** en el portacomandas.



---

<sup>10</sup> En los momentos de alta afluencia, el Encargado de Cocina debe cantar un máximo de 5 comandas para asegurar que la orden completa se entregue dentro del periodo de tiempo establecido.

6. Asegurar que los productos se elaboren de acuerdo al proceso y tiempos definidos en el **Recetario** vigente, supervisando continuamente a los preparadores de alimentos.



7. Pedir a los preparadores de alimentos que coloquen los productos terminados en la barra superior del área de entrega mencionando el producto en voz alta al momento de colocarlo.



8. Revisar que los productos terminados cumplan con los estándares de calidad y presentación establecidos en el **Recetario** vigente<sup>11</sup>.



9. Marcar en la **Comanda manual amarilla** los productos que ya fueron elaborados y colocados sobre la barra de entrega.

---

<sup>11</sup> En caso de que alguno de los productos no cumpla con los requerimientos, regresarlo a cocina y solicitar que se vuelva a preparar.

10. Tomar una nueva orden de producción y repetir los pasos anteriores<sup>12</sup>.



## 5 Entrega de ordenes

---

En conjuntos con modelo de cocina industrial el proceso de entrega de órdenes de alimentos se realiza de la siguiente manera:

1. El Auxiliar de Mesa de Órdenes debe tomar la orden de producción de la impresora.
2. Tomar charola, dependiendo de la cantidad de productos de la orden usar charola chica o grande.



---

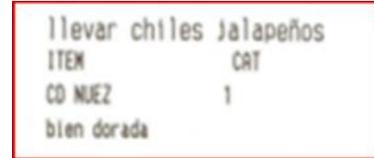
<sup>12</sup> Antes de asignar una nueva orden asegurarse de que todos los productos de la orden anterior se encuentren en producción.

3. Colocar en la charola los complementos necesarios de acuerdo a los productos a entregar.



**Nota:**

Verificar los comentarios que se encuentran en la orden de producción, en caso de que el cliente tenga alguna petición especial sobre la entrega (servilletas extras, sin salsa, etc.), ahí se encontrará el comentario.



4. El Encargado de Cocina asegura la entrega de los productos elaborados al Auxiliar de Mesa de Órdenes.



5. El Auxiliar de Mesa de Órdenes coloca los productos en la charola y verifica que la orden esté completa de acuerdo a lo indicado en la orden de producción<sup>13</sup>.



<sup>13</sup> En horas de alta afluencia el Auxiliar de Mesa de Órdenes se puede apoyar de un Corredor para realizar el armado de las charolas y colocar los complementos necesarios.

6. Asignar la charola con la orden completa a uno de los Corredores y entregarle la orden de producción<sup>14</sup>.



7. En la pantalla de la mesa de órdenes aparece la orden, para eliminarla, realizar lo indicado en **M.P.O. Vista punto de venta VIP** vigente, una vez que la orden completa sale de cocina para ser entregada.



8. El Corredor verifica que la orden vaya completa y con los complementos necesarios para su consumo.



9. El Corredor verifica en la orden de producción la ubicación en la que se entregará al cliente la orden<sup>15</sup>.



<sup>14</sup> El Corredor coloca en la orden de producción su nombre.

<sup>15</sup> Si no se encuentra en la orden de producción la ubicación del cliente, el Auxiliar de Mesa de Órdenes debe pedir por radio al Supervisor de Venta en Sala que verifique la ubicación del cliente.

10. Entregar orden del cliente ya sea en sala o *lobby*, siguiendo lo indicado en la guía rápida de RSB.



11. Entregar la orden de producción al Auxiliar de Mesa de Órdenes quien debe colocarlo en el picanotas del área.



12. Almacenar la charola en el lugar correspondiente, si tiene alguna mancha o derrame lavarla correctamente.



## 7. Inhabilitación

---

### 6.1 Gratinadora

1. Oprimir el botón y colocarlo en la posición OFF.



### 6.2 Horno Turbochef

1. Oprimir el botón "BACK" hasta que el horno muestre el mensaje "OVEN OFF"<sup>16</sup>.



---

<sup>16</sup> Si el horno se encuentra muy caliente, el horno no se apagará inmediatamente e iniciará un ciclo de enfriamiento con el mensaje "Cooling Down" y posteriormente se apagará.

### 6.3 Freidora APW

1. Girar la perilla de la freidora hasta la posición de apagado.



2. Colocar las canastillas en los ganchos, para que no tengan contacto con el aceite.



3. Lavar las canastillas.



### 6.4 Mesa fría

1. Retirar los insertos con insumos de la mesa fría.



2. Retirar el inserto de la mezcla de atún y colocarlo en el refrigerador.



3. Colocar los insumos sobrantes en los recipientes de policarbonato con tapa, que están en el refrigerador de la mesa fría.

**Nota:**

Colocar los paquetes que quedaron abiertos hasta encima, para que se usen primero al día siguiente.

4. Almacenar los recipientes con tapa, dentro del refrigerador de la mesa fría.



5. Lavar los insertos sucios.



6. Colocar los insertos limpios en la mesa fría y cerrarla perfectamente.



## 6.5 Freidora PITCO

1. Presionar el botón de apagado.



2. Colocar las canastillas en la tarja



3. Abrir la puerta inferior de la freidora y bajar la palanca azul para retirar el aceite.



**Nota:**

Si se usaron ambos lados de la freidora, se tienen que bajar las dos palancas, o la que correspondan al lado de la freidora que se va a inhabilitar.



4. Una vez que no haya aceite en el contenedor, retirar la rejilla con ayuda del gancho y colocarla en la tarja.



5. Retirar los residuos y moronas, con ayuda del recogedor de la freidora.



6. Limpiar el contenedor con papel toalla para retirar los residuos de las paredes.



7. Lavar la rejilla.



8. Colocar la rejilla limpia en el contenedor de la freidora, con ayuda del gancho.



9. Jalar la palanca roja de la freidora. O ambas si se están usando los dos lados de la freidora.



10. Una vez que la freidora ha alcanzado el nivel óptimo de aceite, subir la palanca azul.



11. Meter la palanca roja, o ambas y cerrar la puerta de la freidora.



12. Lavar las canastillas.



## 7.8 Plancha

1. Apagar la plancha girando las perillas a la posición de 0° C.



2. Asegurar que no queden residuos sobre la plancha.



## 7.9 Freidora

1. Apagar la freidora girando la perilla a la posición de 0° C.
2. Quitar la rejilla y pinzas y dejarlas en la tarja para que las laven.



## 7.10 Mesa fría

1. Retirar todos los insertos de la mesa fría, vaciarlos en un inserto limpio con tapa (o plástico autoadherible) y almacenarlo en refrigerador o debajo de la mesa fría.

2. Dejar sin residuos la parte superior de la mesa fría y retirar los separadores de insertos y dejarlos en la tarja para que los laven.



## 8.Tabla de cambios

---

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	Documento original	27-10-2017

## 9.Documentos relacionados

---

1. Supervisión de cocina
2. Entrega de ordenes VIP
3. RSB
4. Recetas comercialización