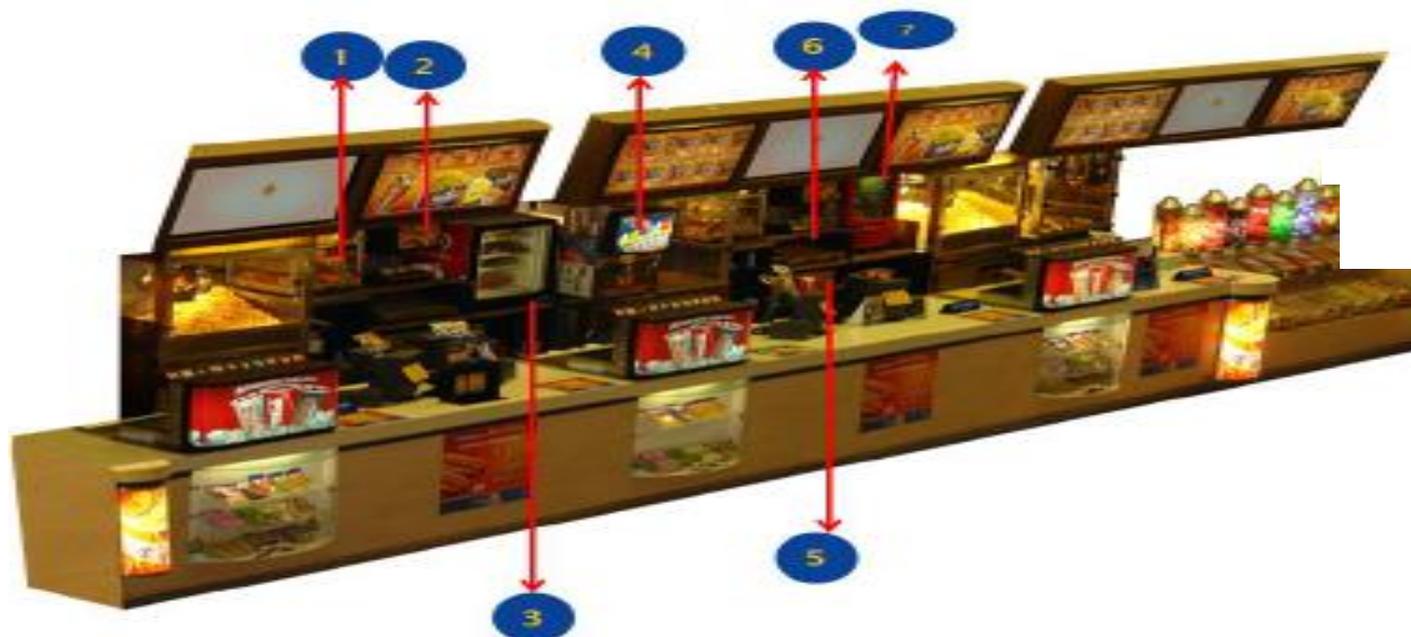


**GUÍA RÁPIDA
DULCERÍA
REGION ANDINA**

RA-GR-DLC-TRA-03

Distribucion Física de la Dulcería



- 1 Exhibidor de nachos
- 2 Dispensador de queso
- 3 Congelador de helados
- 4 Sistema ICEE

- 6 Asador de salchichas
- 7 Refrigerador de bebidas embotelladas

Distribucion Física de la Dulcería



- 8** Sistema Fountain
- 9** Punto de venta
- 10** Pantalla de plasma
- 11** Báscula
- 12** Tablero de precios
- 13** Bins de dulce a granel



Habilitación



Preparación de
Productos



Venta



Formas de Pago



Conservación del
Negocio



Inhabilitación





Recepción de
productos e
insumos



Energía
Eléctrica



Bitácora de
Habilitación



Sistema
Fountain-
Refrescos- ICEE



Lavado de
Manos



Habilitación de
Maíz y Aceite



Palomeras



Alistamiento
de Insumos e
Implementos



Depósito de
Hielo y Torre
de Refrescos



Equipo
ICEE



Exhibidor
de Nachos



Dispensador
de Queso



Calentador
de Pan



Asador de
Salchichas



Vitrina de
Exhibición
de Dulces



Bins de
Dulces a
Granel y
Báscula



Refrigerador
de Bebidas
Embotelladas



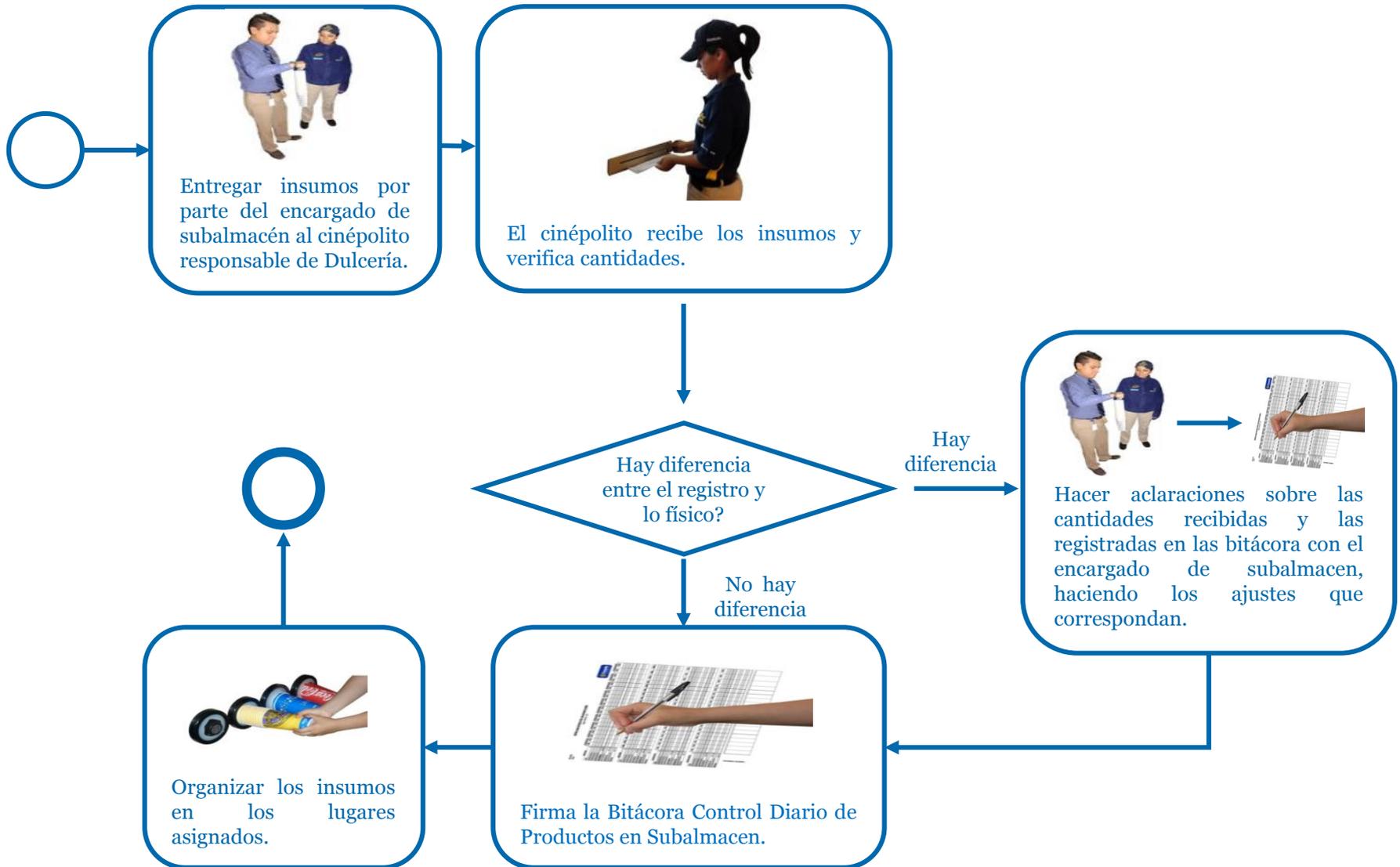
Congelador
de Helados



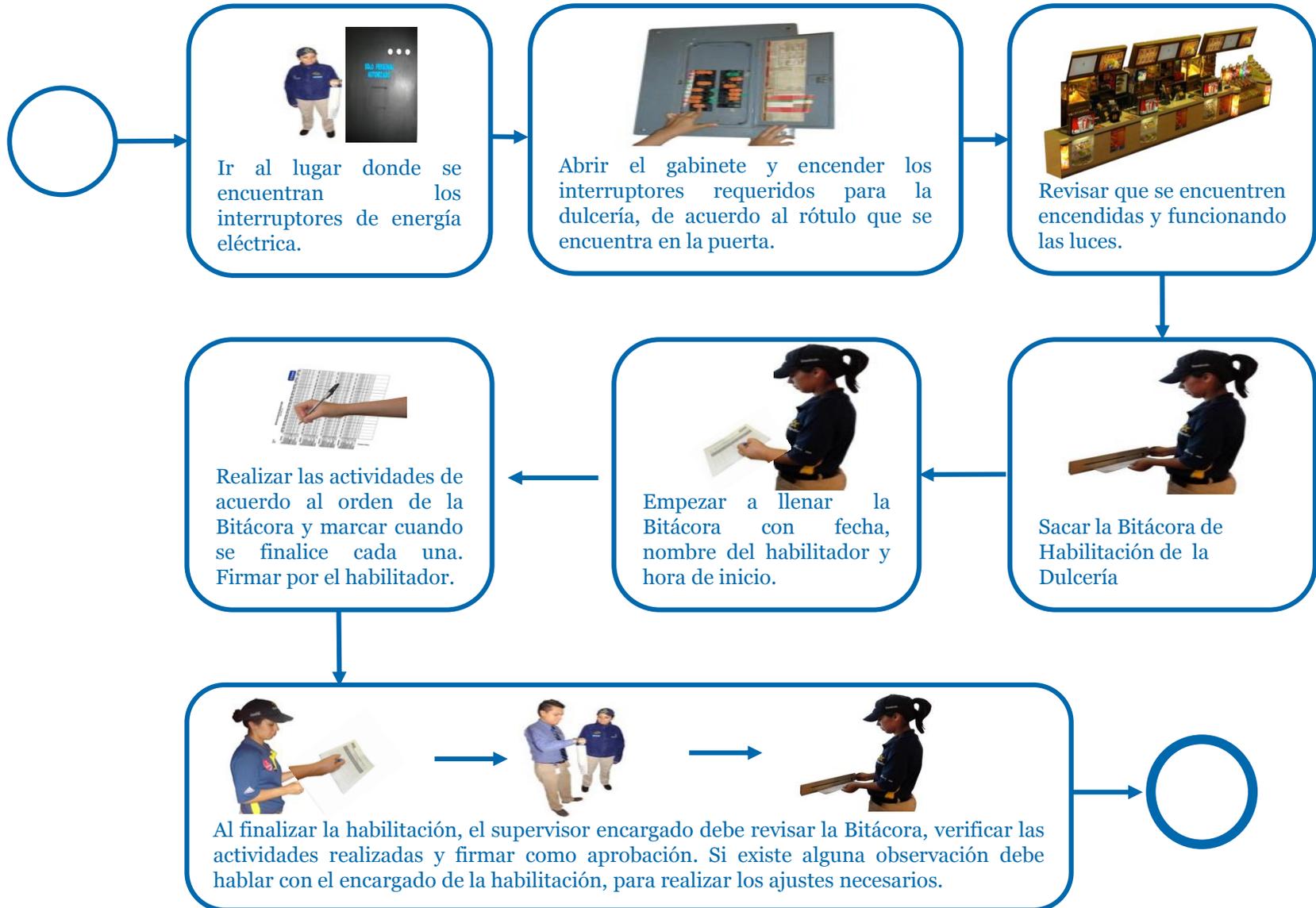
Complementos.
Limpieza de
áreas generales



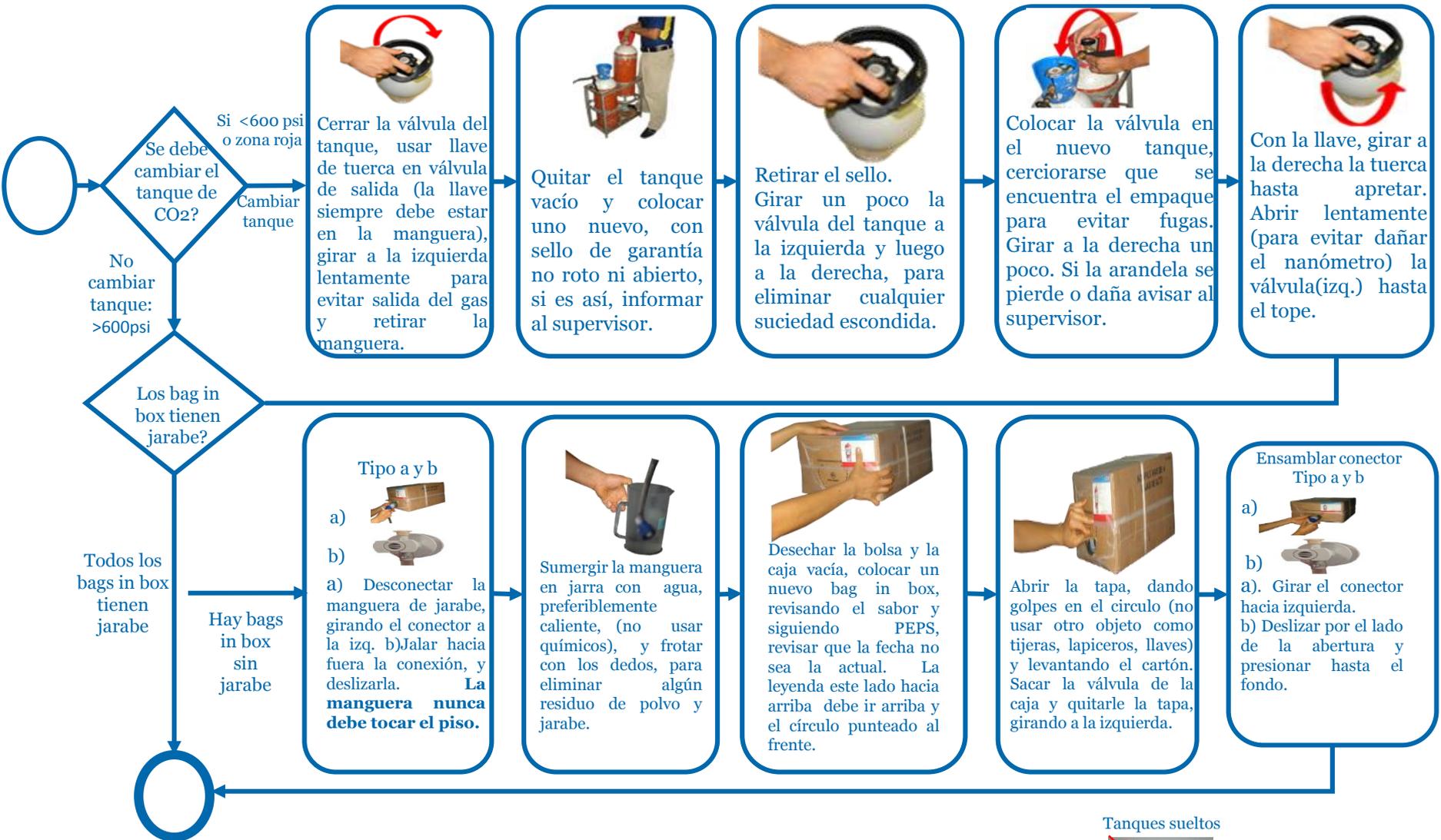
Punto de
Venta y
Apertura de
turno



Esta actividad puede realizarse al inicio o final de la habilitación, y es independiente de la verificación que debe realizar el supervisor sobre las actividades de la habilitación.



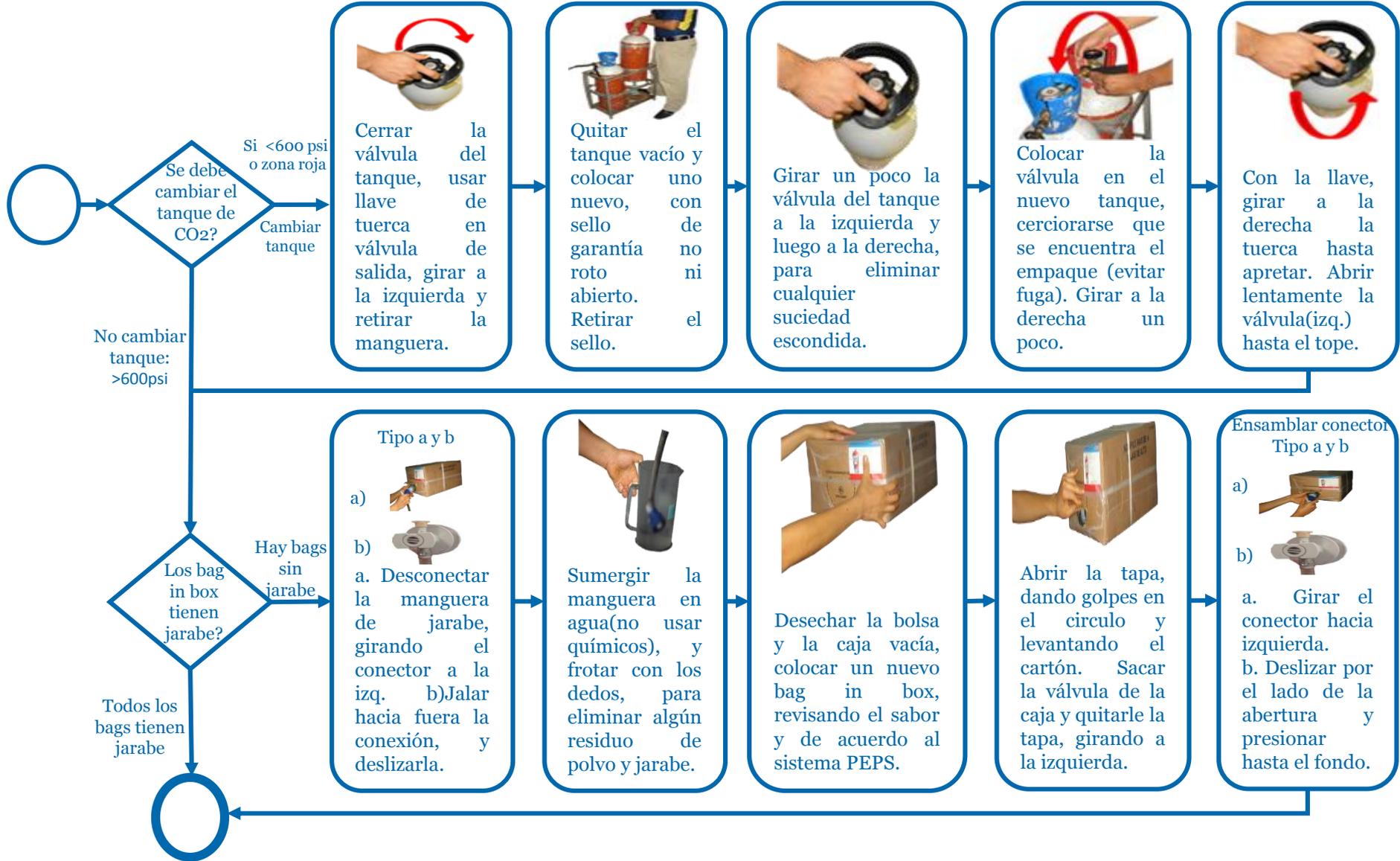
Si al realizar la habilitación se encuentra algún utensilio o equipo sucio, debe limpiarse siguiendo el procedimiento.

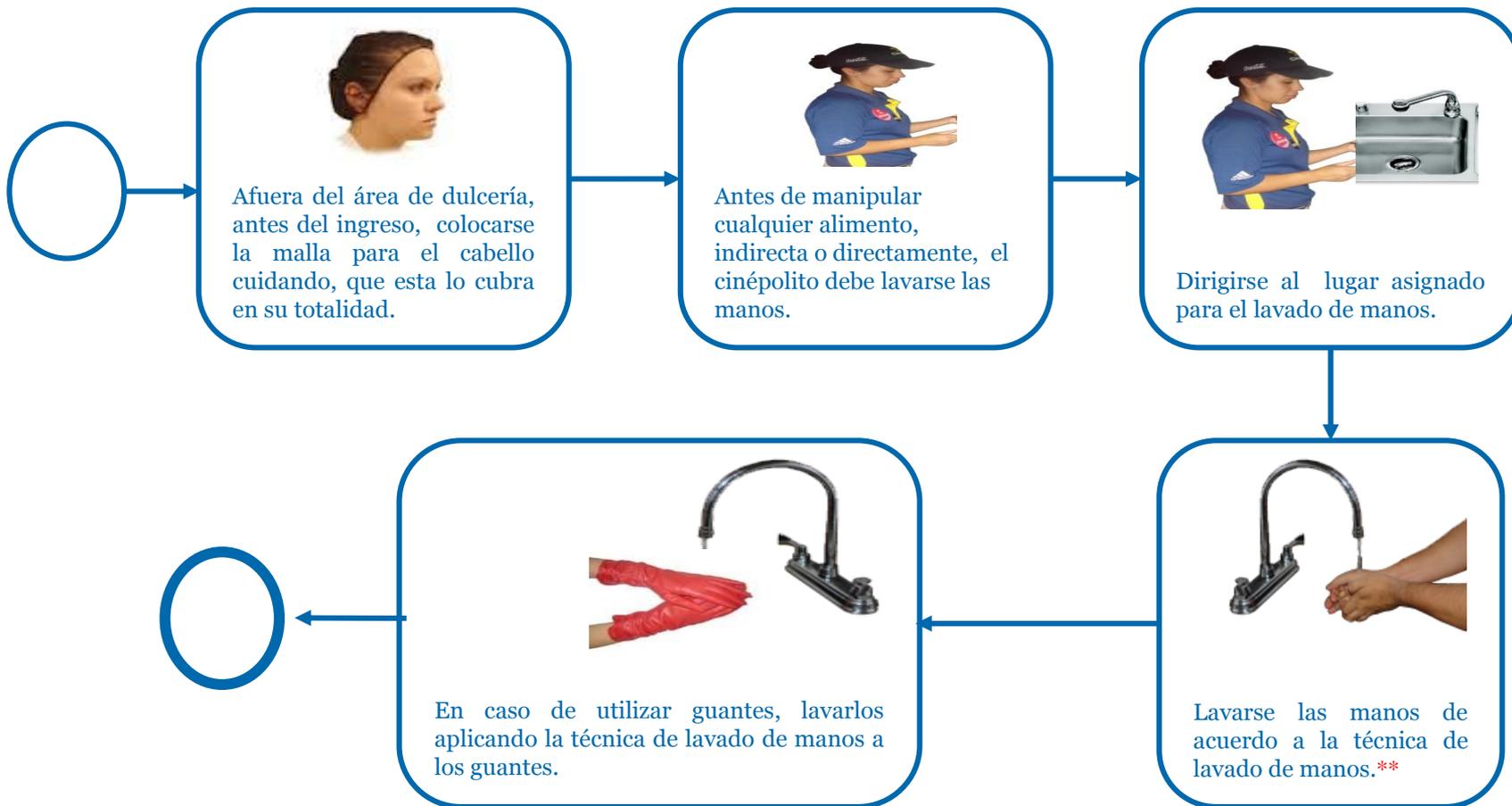


Todos los tanques, se deben colocar en un mismo lado del montaje, ordenadamente. Si no hay montaje deben asegurarse con un candado y cadena, evitando su movimiento o caída.

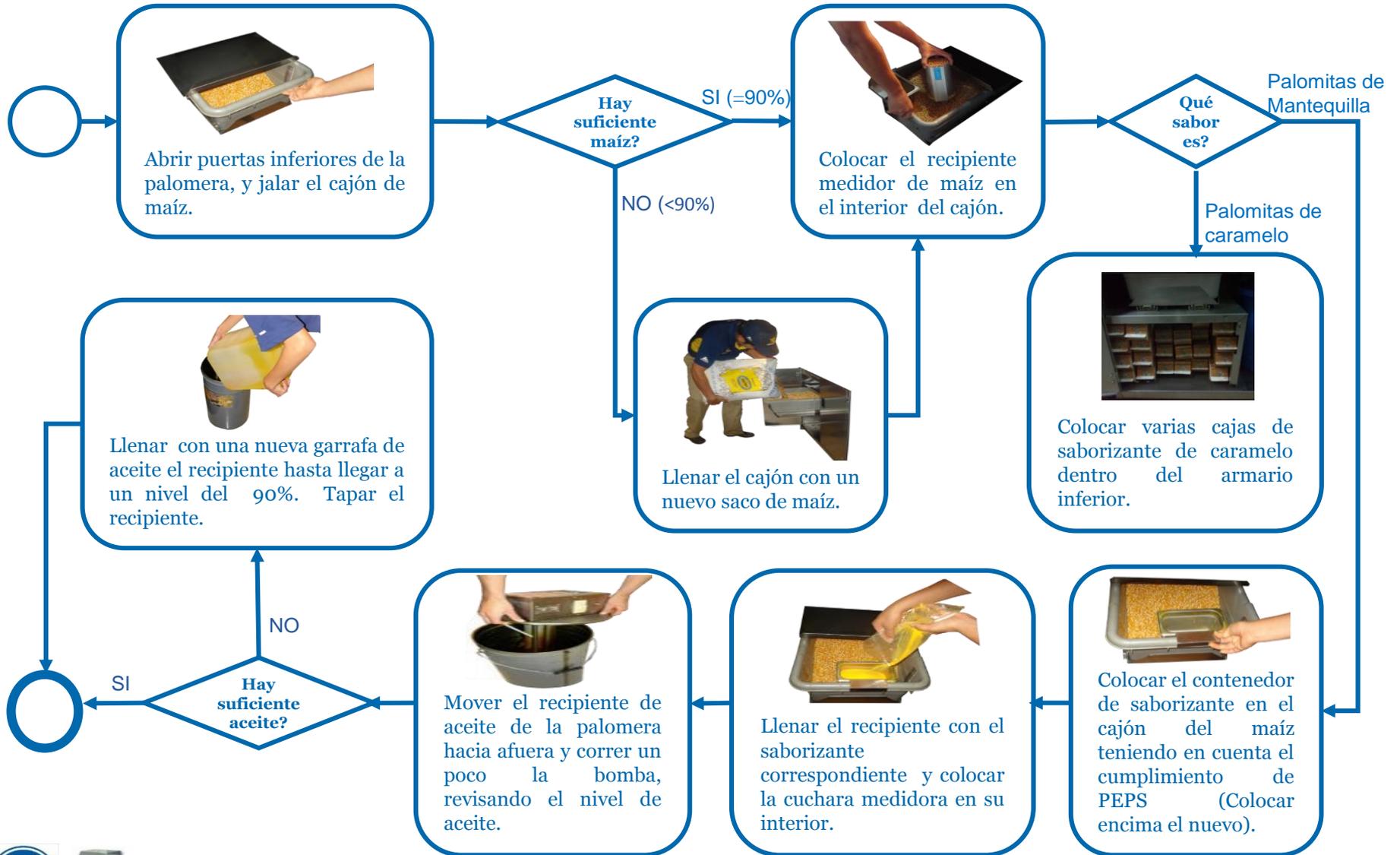
Tanques sueltos

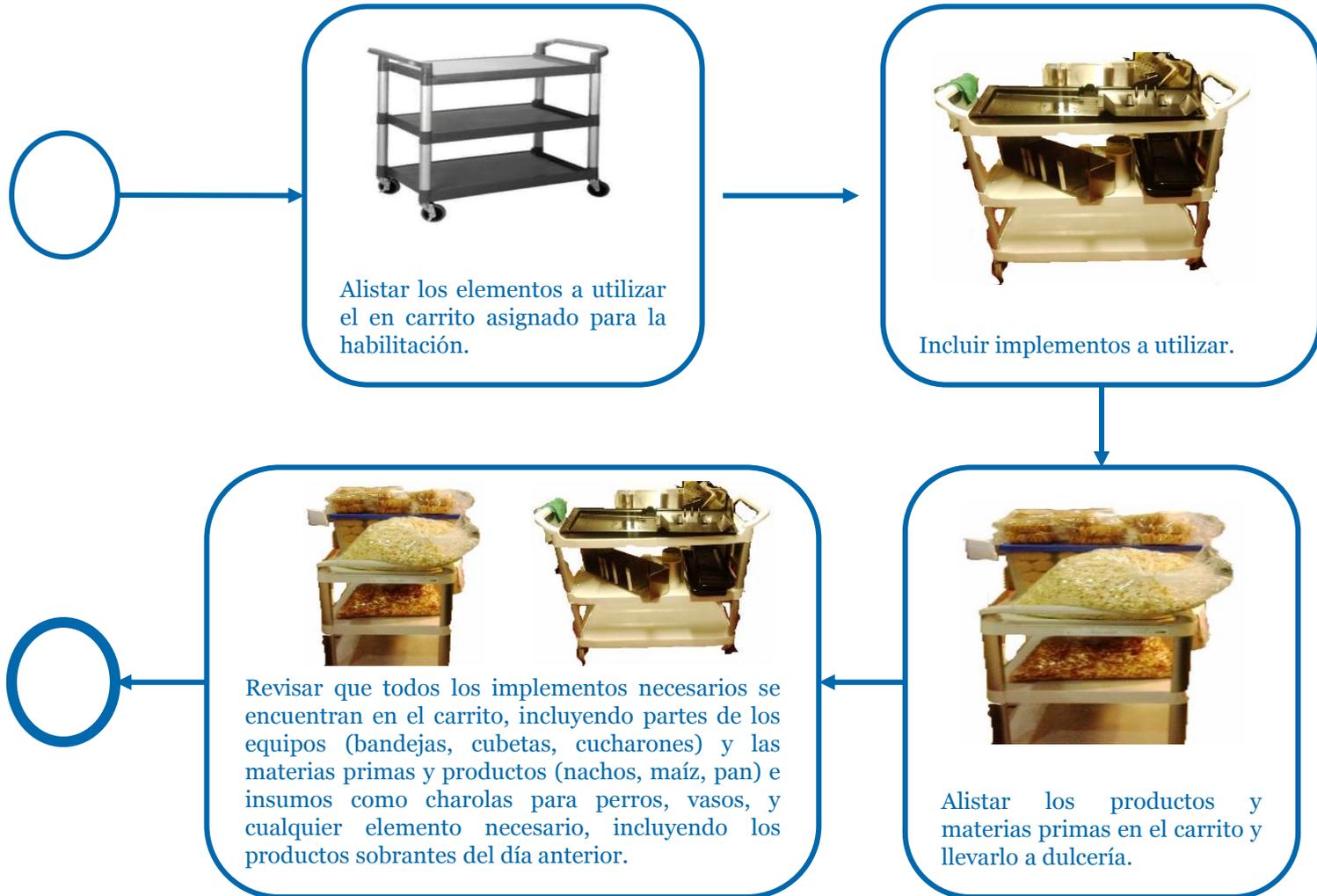


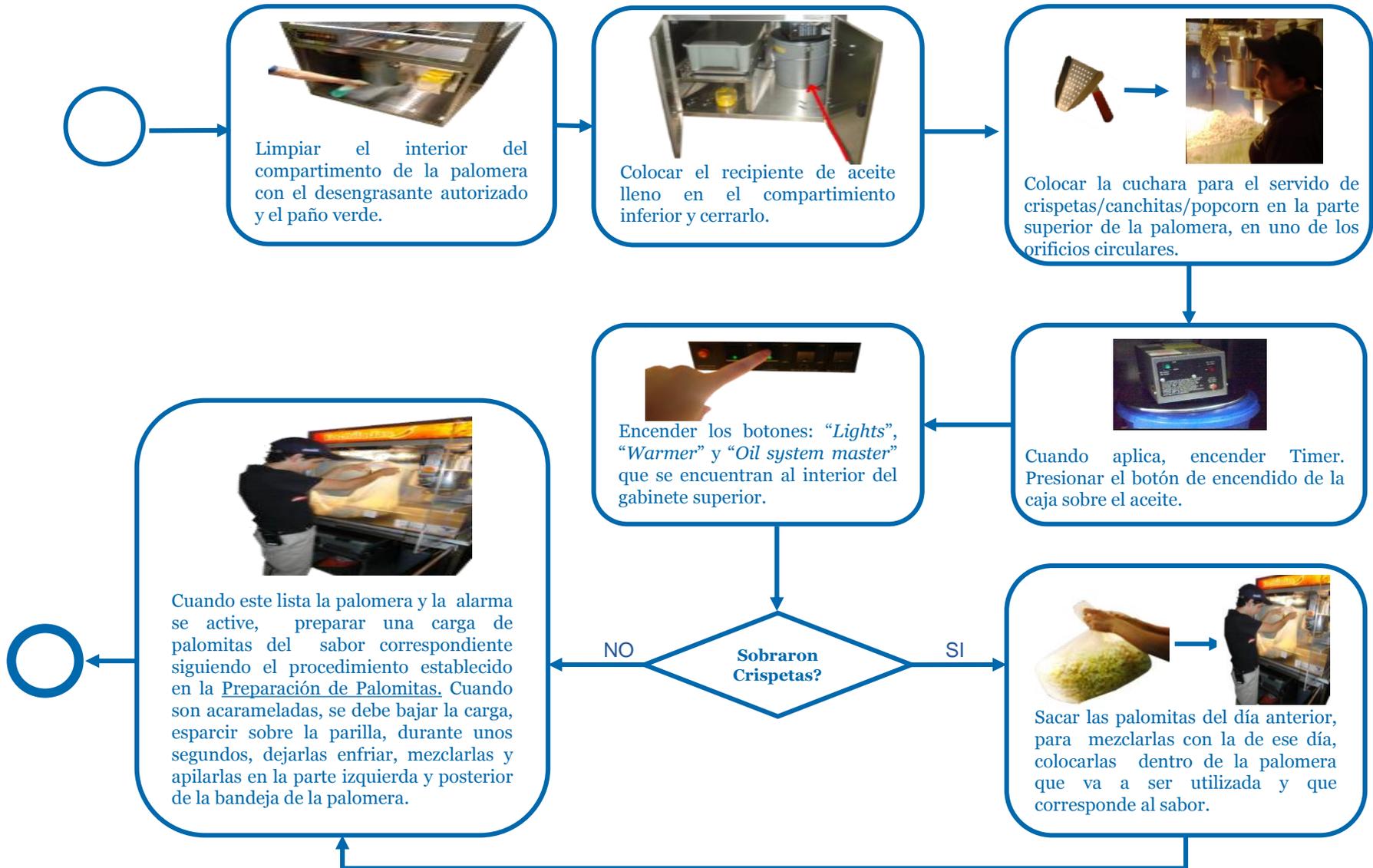


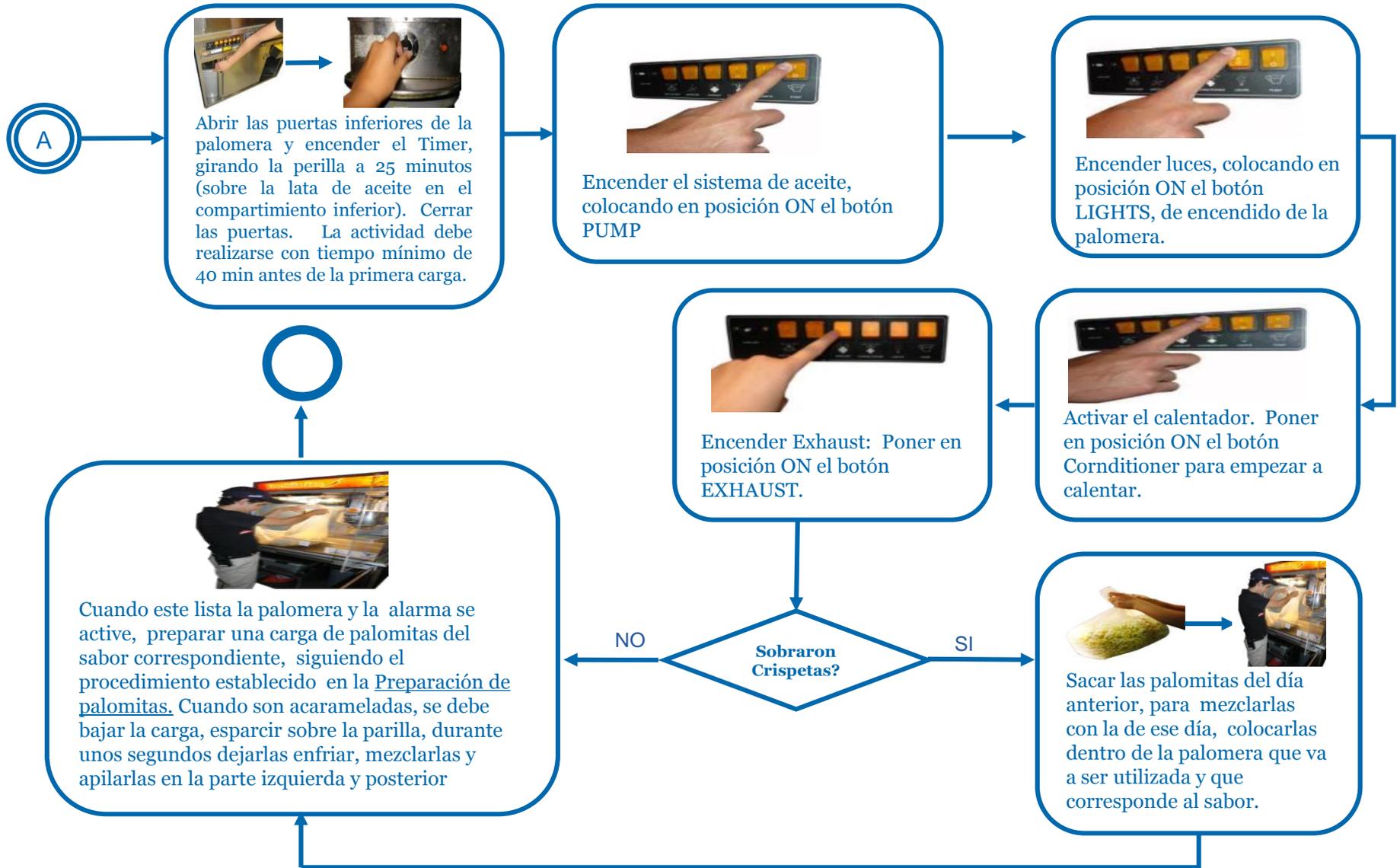


** Seguir la técnica de lavado de manos, ver anexo.







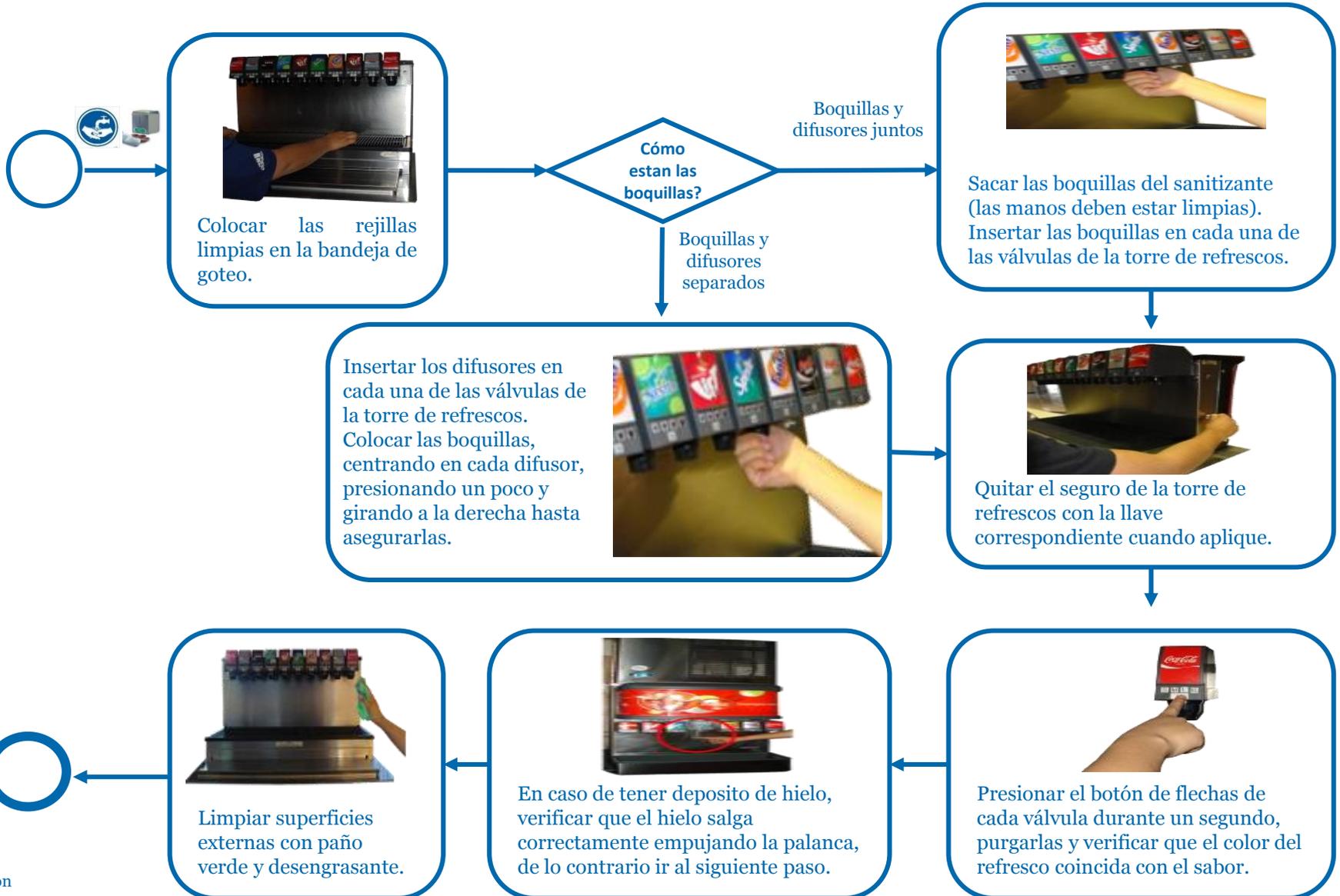


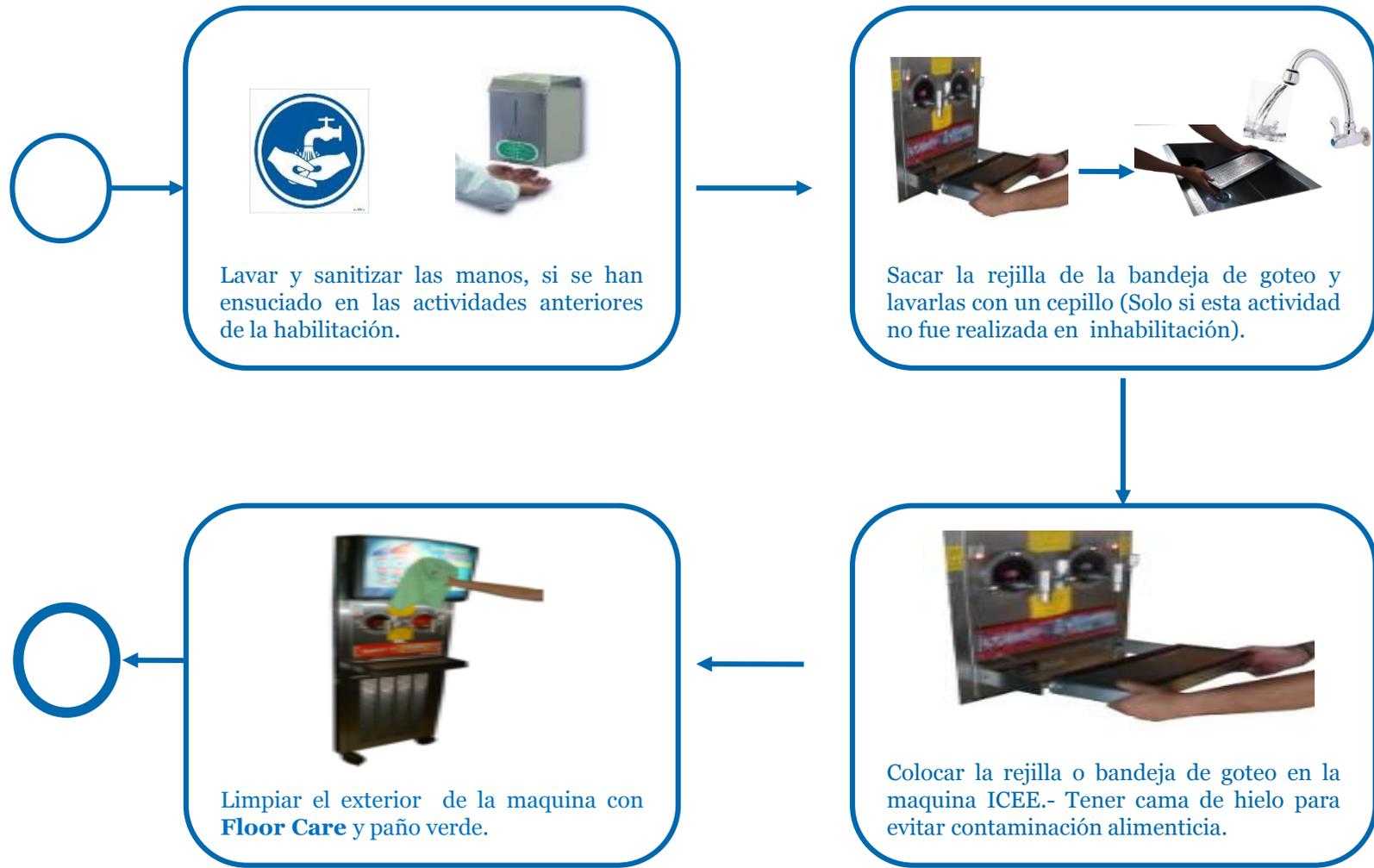


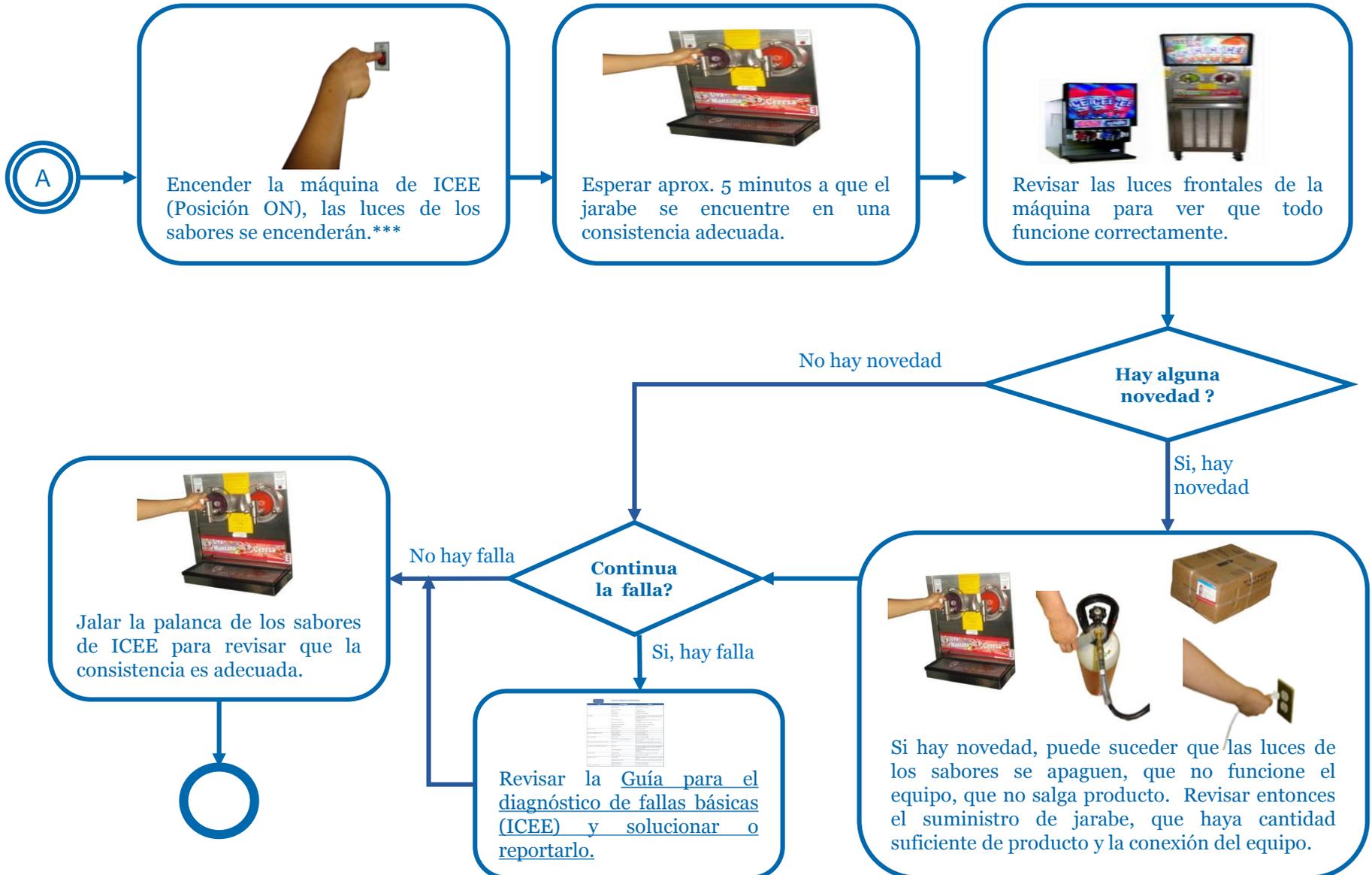
Este proceso solo aplica a las torres con depósito de hielo, no se realiza para aquellas torres con fábrica de hielo

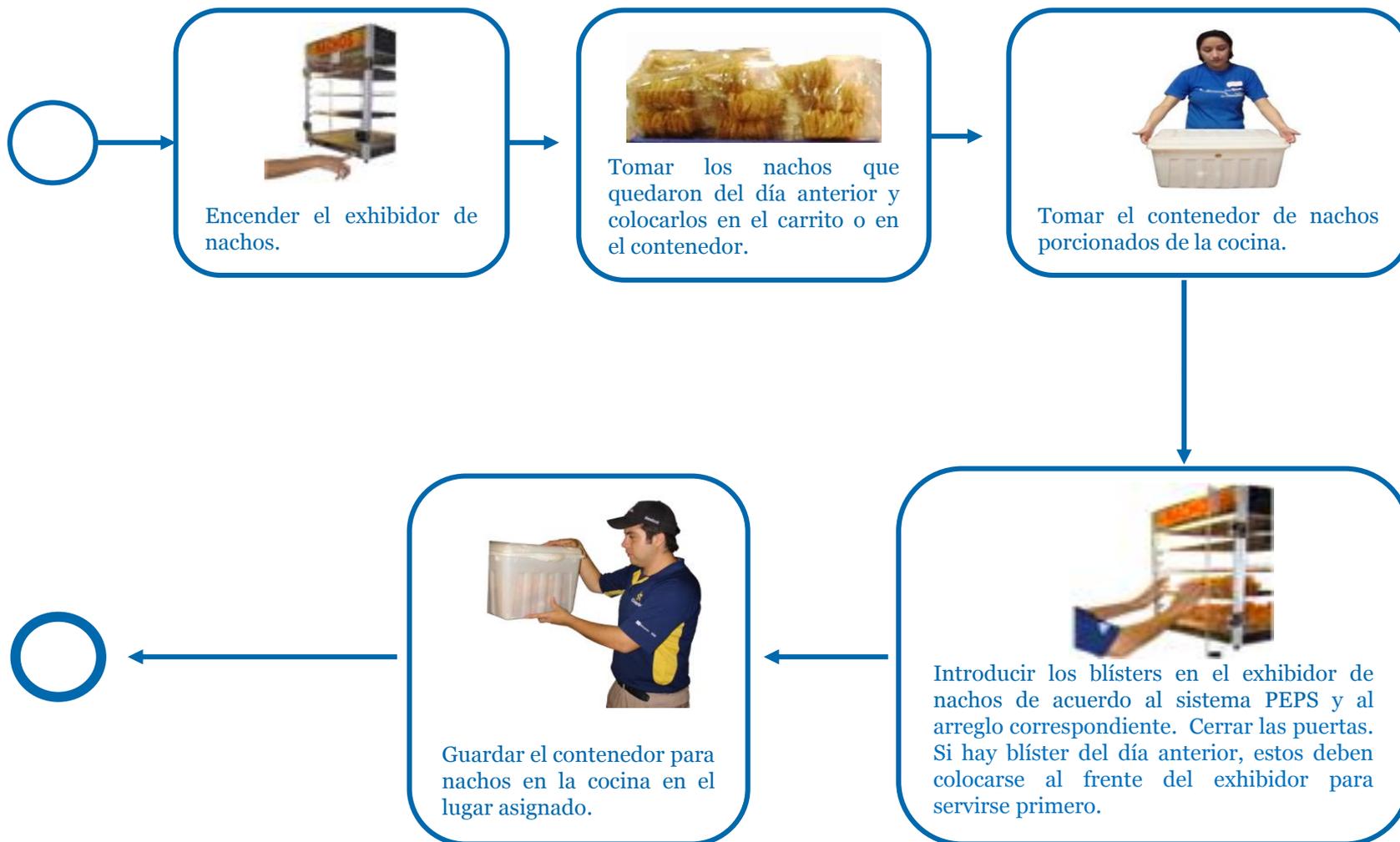


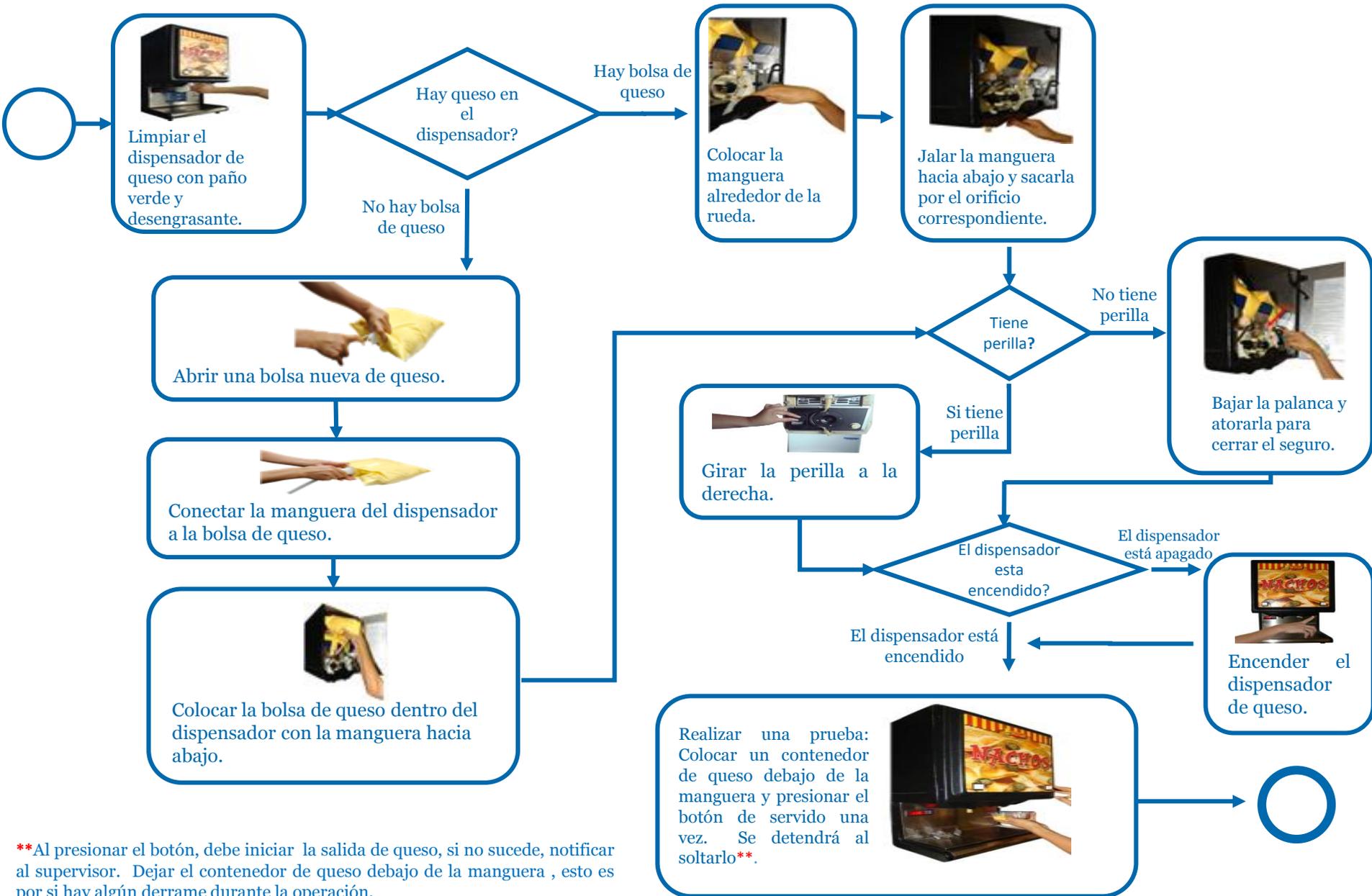
** El cucharon debe permanecer colgado cerca de la fábrica de hielo , limpio y sanitizado. Si se usa recipiente para inmersión del cucharón, debe permanecer con desinfectante, esta solución debe cambiarse cada 2 horas como mínimo y el recipiente debe estar perfectamente limpio. Nunca introducir otros utensilios, envases, alimentos o bebidas dentro de la fábrica de hielo.



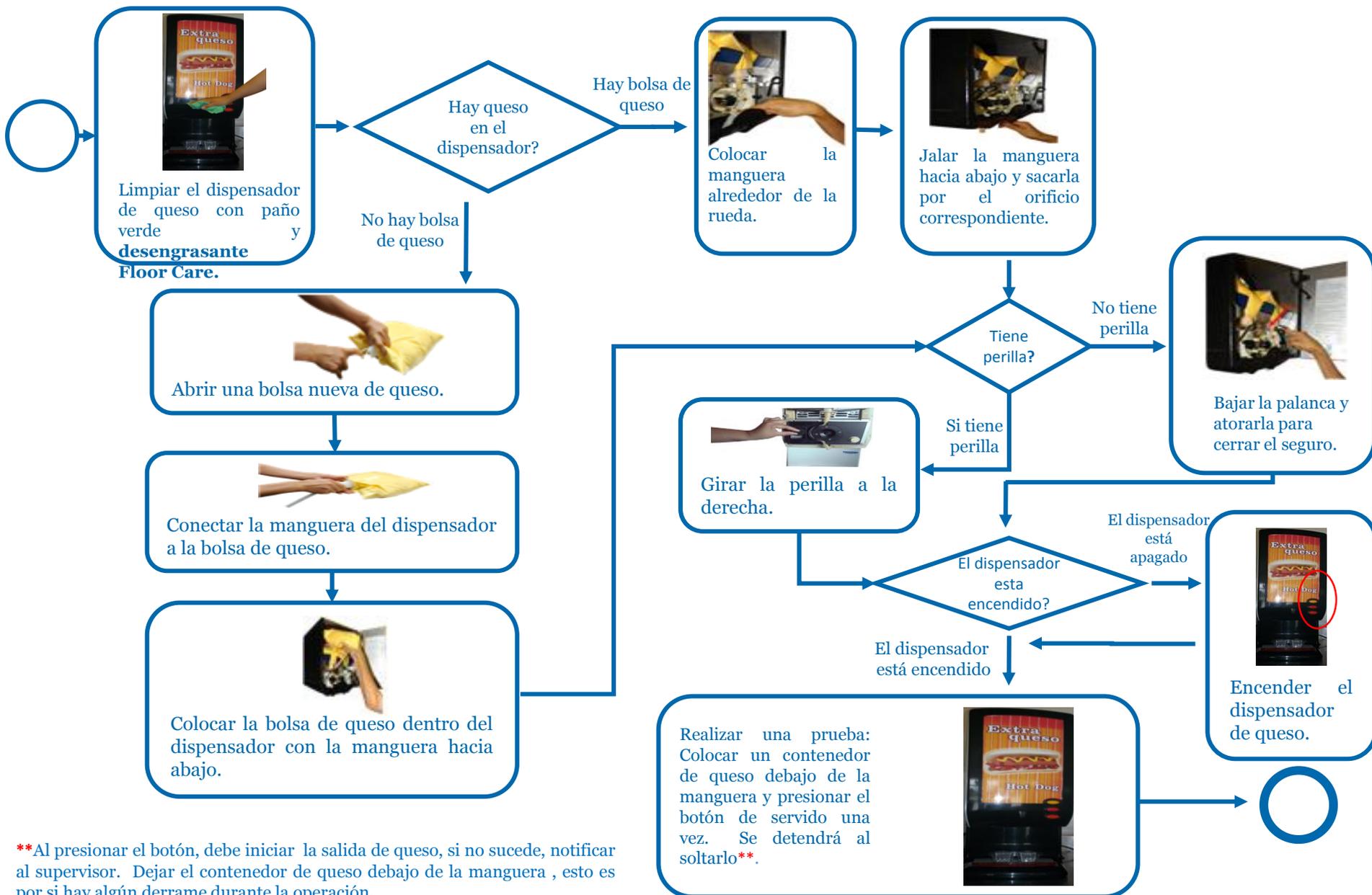








**Al presionar el botón, debe iniciar la salida de queso, si no sucede, notificar al supervisor. Dejar el contenedor de queso debajo de la manguera, esto es por si hay algún derrame durante la operación.



**Al presionar el botón, debe iniciar la salida de queso, si no sucede, notificar al supervisor. Dejar el contenedor de queso debajo de la manguera, esto es por si hay algún derrame durante la operación.



Llenar el depósito de agua del calentador de pan a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.



Encender el calentador, colocando el botón en posición de encendido y regular la temperatura a 120° F.



Llevar el pan al calentador y ubicarlo en hilera. Este debe estar cerrado con nudo). Si hay pan de dos tamaños,, colocar los dos separados y respetando el cumplimiento de PEPS.



Cerrar el cajón del calentador de pan.



Cuando se vaya a realizar abastecimiento de pan, ubicarlo en el lado izquierdo. Para su uso, tomar el que se encuentra al lado derecho. Colocar las bolsas de pan cerradas dentro de la bandeja del depósito. **

Usar primero lado derecho

**Si sobró pan del día anterior, y no esta duro, dañado, roto o de mal aspecto, se debe colocar primero(hacia el lado derecho), siguiendo el principio de primeras entradas, primeras salidas (PEPS). Colocar la cantidad de pan suficiente de acuerdo a la afluencia de publico, procurando que al final del día no sobre mas de una pieza de pan en cada calentador.



En caso de no haber realizado el lavado en la inhabilitación, llevar parilla a cocina y lavarla. Limpiar el asador con paño blanco y desengrasante, frotando toda la superficie, después pasar sanitizante.



Encender el calentador y regular a una temperatura de 120° F, aproximadamente una hora antes de iniciar el servicio.

Sobraron Salchichas del día anterior?

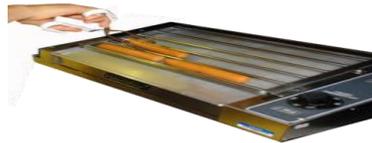
Sobraron salchichas

No sobraron salchichas



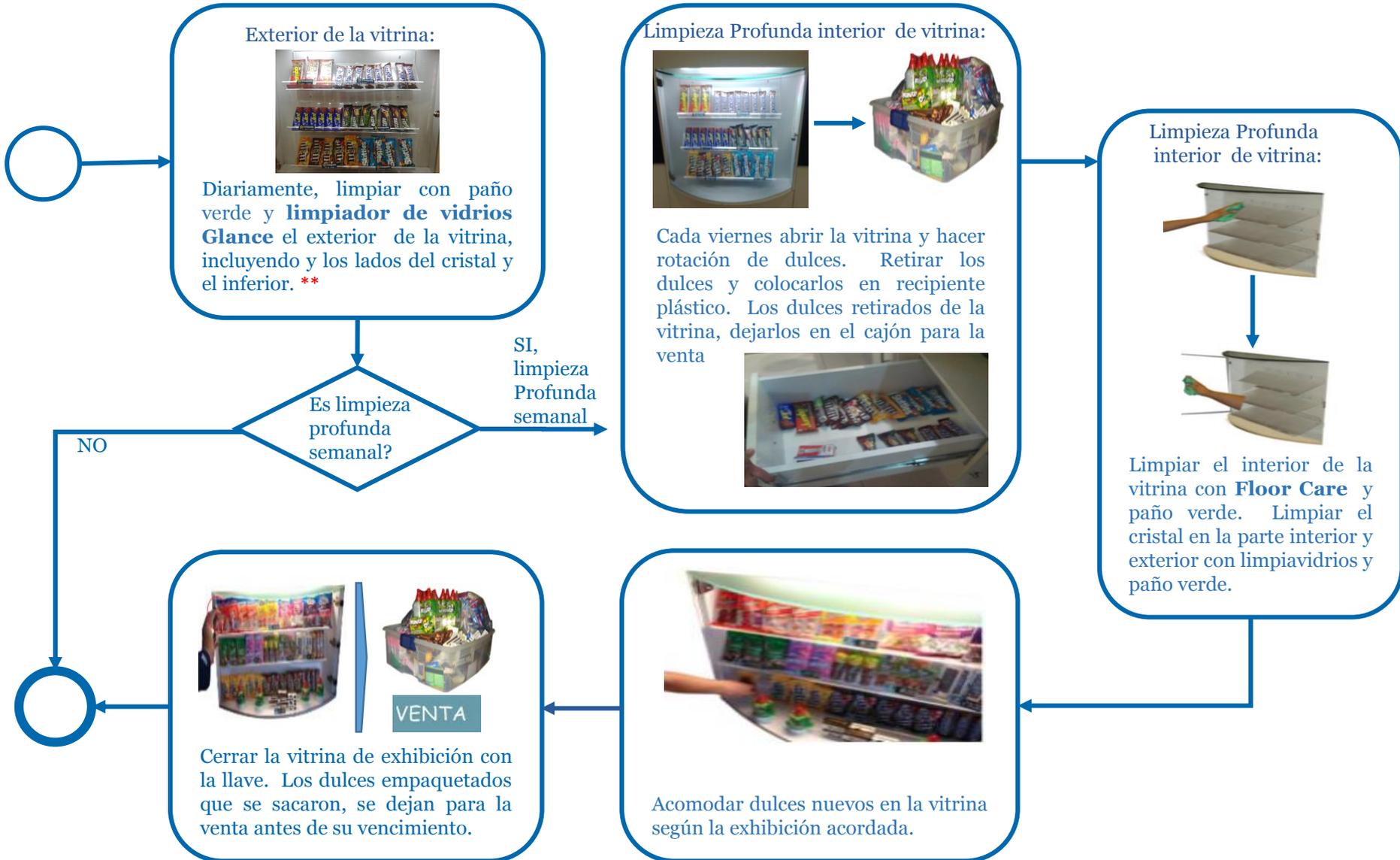
En los horarios de alta afluencia, sacar las salchichas sobrantes del día anterior (depositadas en recipiente con tapa dentro del calentador de pan, para conservar su temperatura), colocarlas primero. Estas no pueden estar deshidratadas.

Colocar salchichas sobre el asador con ayuda de unas pinzas, una por una. No se deben manipular con las manos. ***



En el caso de tener dos tamaños de salchicha, colocar cada una a un lado, separadas.





ARREGLO VITRINA COLOMBIA



Dulcería

Habilitación de Bins de Dulces a Granel

RA-GR-DLC-TRA-03



Semanalmente, se deben lavar todos los Bins, lo cual se debe hacer alternamente, por lo menos tres cada día, o de acuerdo a la cantidad de bins en cada cine, siendo mínimo dos, para completar un lavado semanal para cada uno.***



Limpiar la superficie de la báscula con un paño verde, al cual previamente se le debe haber roceado **Floor Care**. Incluir parte inferior y laterales.



Levantar el plato de la báscula y limpiar toda la superficie. Incluir la parte superior, inferior y laterales.



Rociar **desinfectante Suma Final Step** en otro paño verde y limpiar toda la superficie de la báscula. Dejar secar al aire.



Tarar la báscula, si se va a utilizar para pesar dulces a granel, colocar una bolsa vacía, y presionar el botón **TARE**. Esperar a que el display muestre 0.00.



Prender báscula, presionando el botón **ON/OFF**.

Diariamente, limpiar la superficie exterior del refrigerador con paño verde y **Floor Care**. Semanalmente, hacer limpieza profunda, de acuerdo al Cronograma de Limpieza.



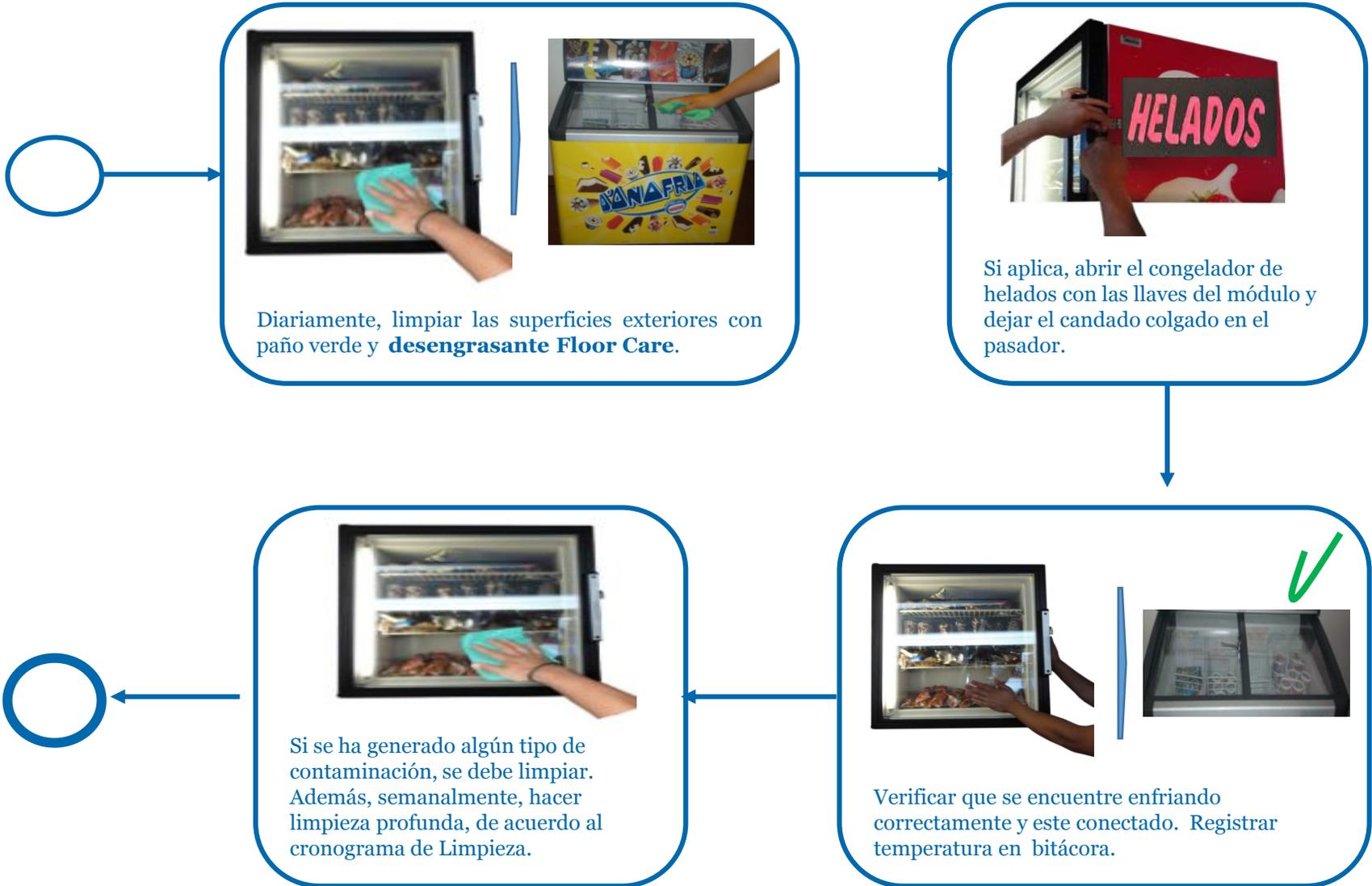
Abrir el refrigerador , con las llaves del modulo, quitando el candado (Cuando la nevera posee portacandados)

Las bebidas nuevas, que se encuentran a temperatura ambiente, colocarlas al fondo, acomodando producto hasta llegar al borde frontal de la parrilla. Los productos fríos del día anterior se dejan adelante, asegurando que estén fríos al servir***



Verificar que se encuentre funcionando correctamente y conectado. Sin goteo, revisar temperatura, registrarla en el formato correspondiente. No colocar ningún producto diferente a las bebidas (como salchichas), dentro de este refrigerador. En caso de falla reportar al supervisor inmediatamente.







Colocar los vasos de refrescos o soda en el lugar correspondiente



Colocar tapas de refresco en el lugar asignado.



Colocar vasos de ICEE.



Colocar tapas tipo domo en el lugar correspondiente.



Colocar las bolsas para dulces a granel en el lugar asignado, cerca de los bins de dulces.



Acomodar los separadores en los compartimientos o en el lugar correspondiente.



Colocar canastas y vasos de Crispetas -Popcorn - Canchitas en el lugar correspondiente.



Colocar pitillo (carrizo, sorbete, pajilla) - cuchara en el lugar correspondiente.



Acomodar los contenedores de queso, en el lugar asignado, cerca al calentador.



Acomodar los porta perros calientes o charolas cerca al calentador de salchichas, en el lugar asignado.



Almacenar complementos sobrantes en los espacios del módulo.





Limpiar las superficies del módulo siguiendo el anexo Limpieza de Superficies.



Colocar debajo del módulo un atomizador con **Floor Care** y otro con sanitizante **Final Step**. Tener dos paños verdes, uno para uso y otro de repuesto.



Lavar los paños usados en la habilitación. Retirando los sólidos de este y siguiendo el anexo Limpieza de Paños.



En el POS colocar paño azul, el cual debe mantenerse en perfecto estado de limpieza.



Colocar agua limpia en un balde con escurridor para trapear.



Colocar desengrasante **Floor Care** en un balde usando el dosificador.



Barrer el piso de toda el área con escoba. Usar un recogedor para depositar la basura del piso en el bote. En caso de tener tapete, lavar dos veces por semana con desengrasante.



Tomar los botes de basura asignados a dulcería, limpios y colocarles a cada uno, la bolsa plástica, ajustándolas y fijándolas bien. Colocar los botes en los lugares asignados.



Aplicar manualmente el desengrasante dosificado anteriormente en el piso.



Trapear el piso del área



Enjuagar el trapeador dentro del balde y exprimir varias veces hasta eliminar el desengrasante del piso.



Con limpiavidrios **Glance** y paño azul limpiar las pantallas y avisos.



Recoger la basura que se encuentre en el mostrador y en el módulo y depositarla en la caneca.



Rociar **limpiador de vidrios Glance** al paño azul. Limpiar el punto de venta, la impresora, el detector de billetes falsos y el datáfono/pinpad/terminal punto de venta.



Rociar **limpiador de vidrios Glance** al paño azul y limpiar debajo de todos los equipos del punto de venta.



Rociar y limpiar las superficies del mostrador con **desengrasante**.



Limpiar debajo del mostrador los cajones e interior con **Klinol** y paño azul.



Limpiar cableado de los equipos de punto de venta con **limpiador de vidrios Glance** y paño azul.



Limpiar el mostrador con **sanitizante Final Step** y paño verde.



Secar con paño azul las superficies del mostrador.



Jalar la puerta del compartimiento del POS. Presionar botón para encender y cerrar puerta.



Abrir tapa de impresora y revisar que se cuente con dos rollos de papel de repuesto.



Si se debe cambiar el papel, sacar el carrete vacío y tomar un rollo nuevo.



Despegar el extremo del rollo con cuidado de no romperlo.



Verificar que el datáfono/terminal punto de venta/pin-pad este encendido y funcionando correctamente.



Cuando aplica, revisar que el detector de billetes este conectado y funcionando. O tener esfero detector.



Introducir el nuevo rollo y dejar una parte del extremo del papel fuera del orificio de la impresora. Cerrar la impresora y encenderla, cuando aplica.



Encender la pantalla de display de acuerdo a la etiqueta del gabinete y encender la CPU para pasar las imágenes en el display.



Encender la CPU para pasar las imágenes en el display



El supervisor encargado valida, llena el formato, verifica y retroalimenta.





Crispetas, Canchitas o
Popcorn

Dulcería

Receta Crispetas / Canchitas / Popcorn

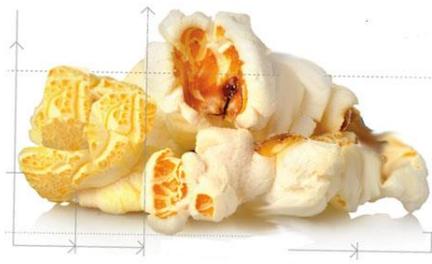
RA-GR-DLC-TRA-03

INGREDIENTES Y CANTIDADES

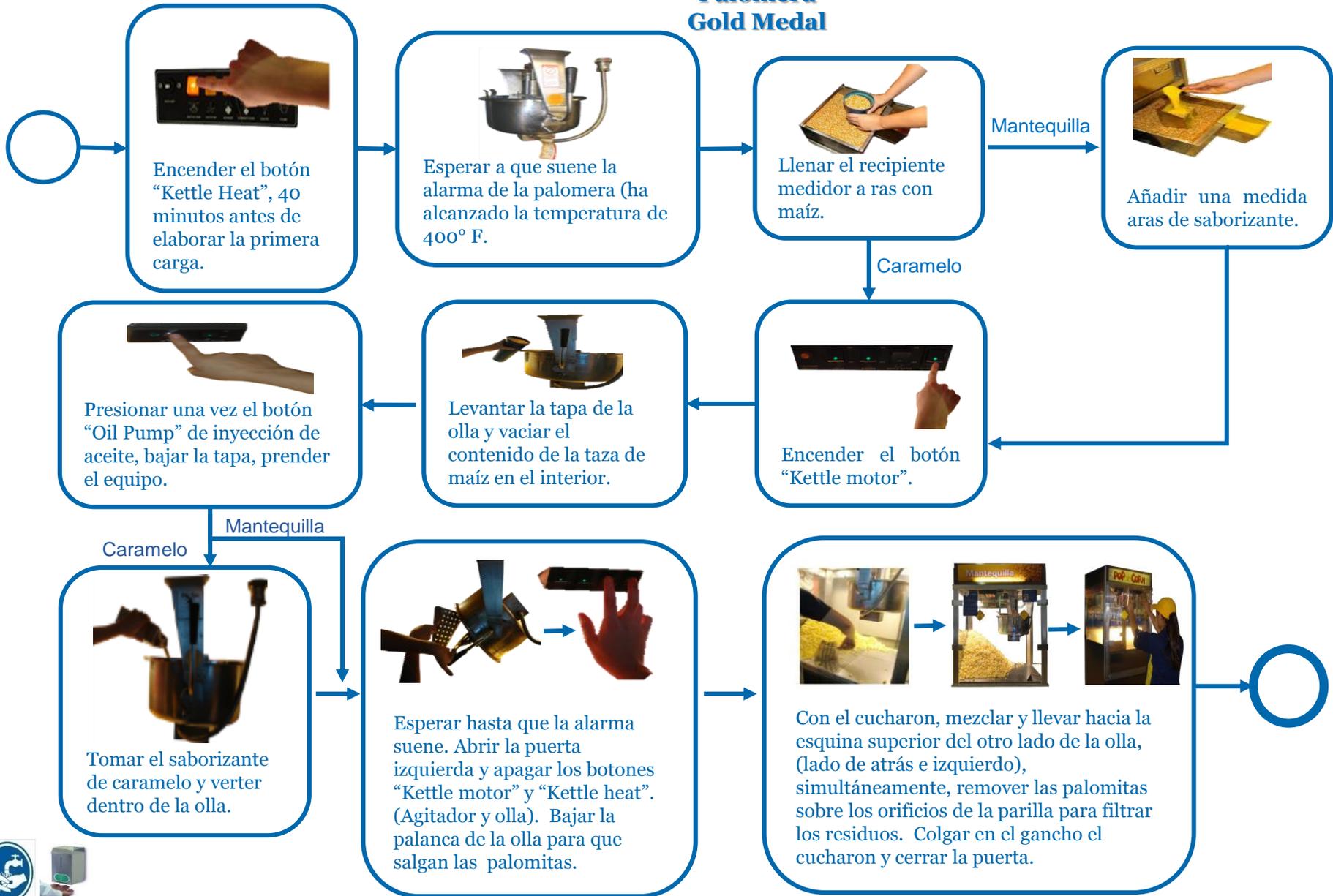
MATERIA PRIMA / PRODUCTO	MAÍZ		ACEITE VEGETAL		SABORIZANTE MANTEQUILLA		SABORIZANTE GLAZE POP	
	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz
PALOMITAS MANTEQUILLA	400 g	900 g	125 ml	250 ml	15 g	30 g	----	----
PALOMITAS ACARAMELADAS	400 g	900 g	150 ml	300 ml	----	----	397 g	794 g
PALOMITAS LIGHT	400 g	900 g	ACEITE DE CANOLA 150 ml	ACEITE DE CANOLA 300 ml	15 g	30 g	----	----
PALOMITAS AZUCARADAS	400 g	900 g	100 ml	200 ml	----	----	AZUCAR: 450 g	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Calientes
- ✓ Crujientes
- ✓ Completas
- ✓ Buen sabor

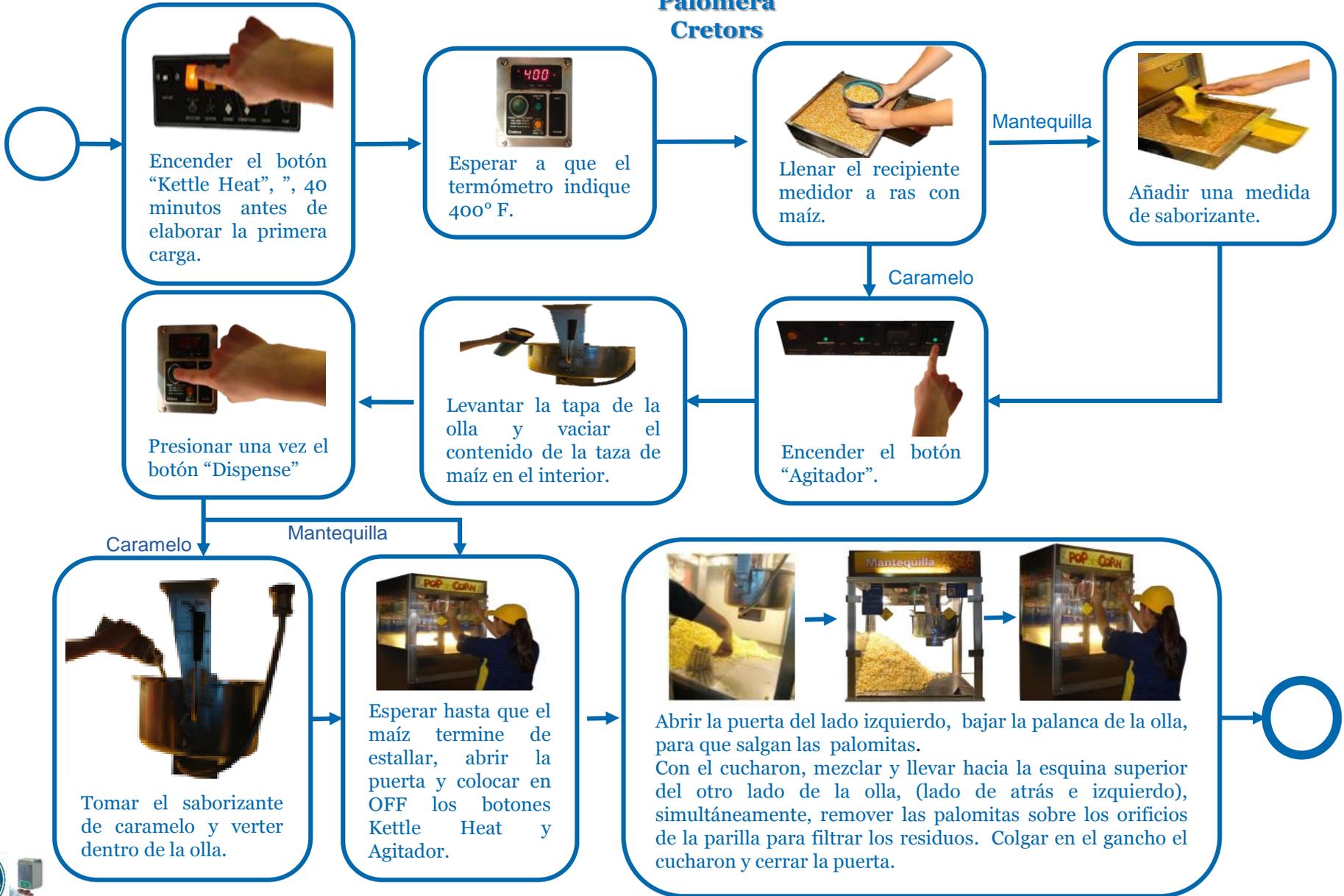


Palomera Gold Medal



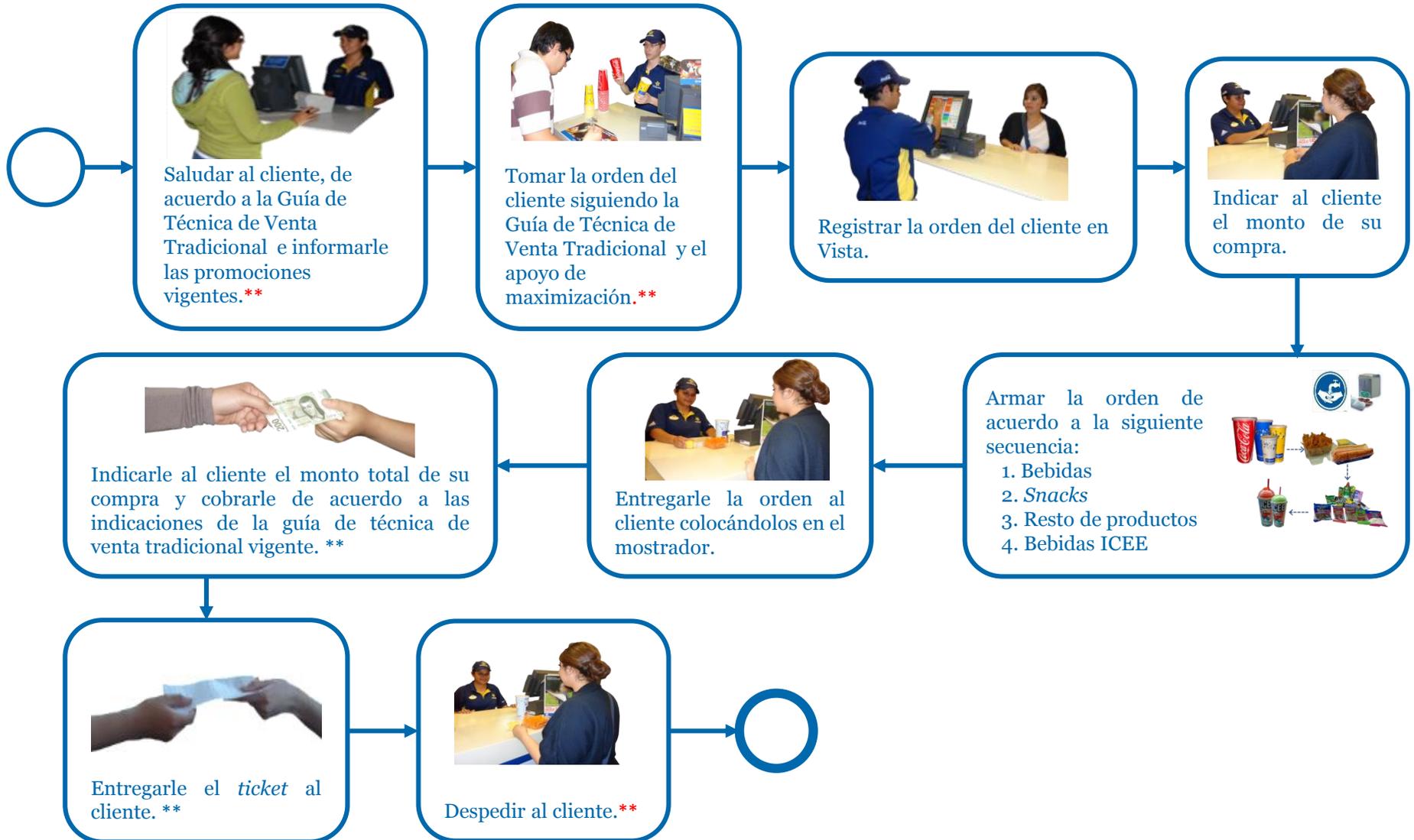


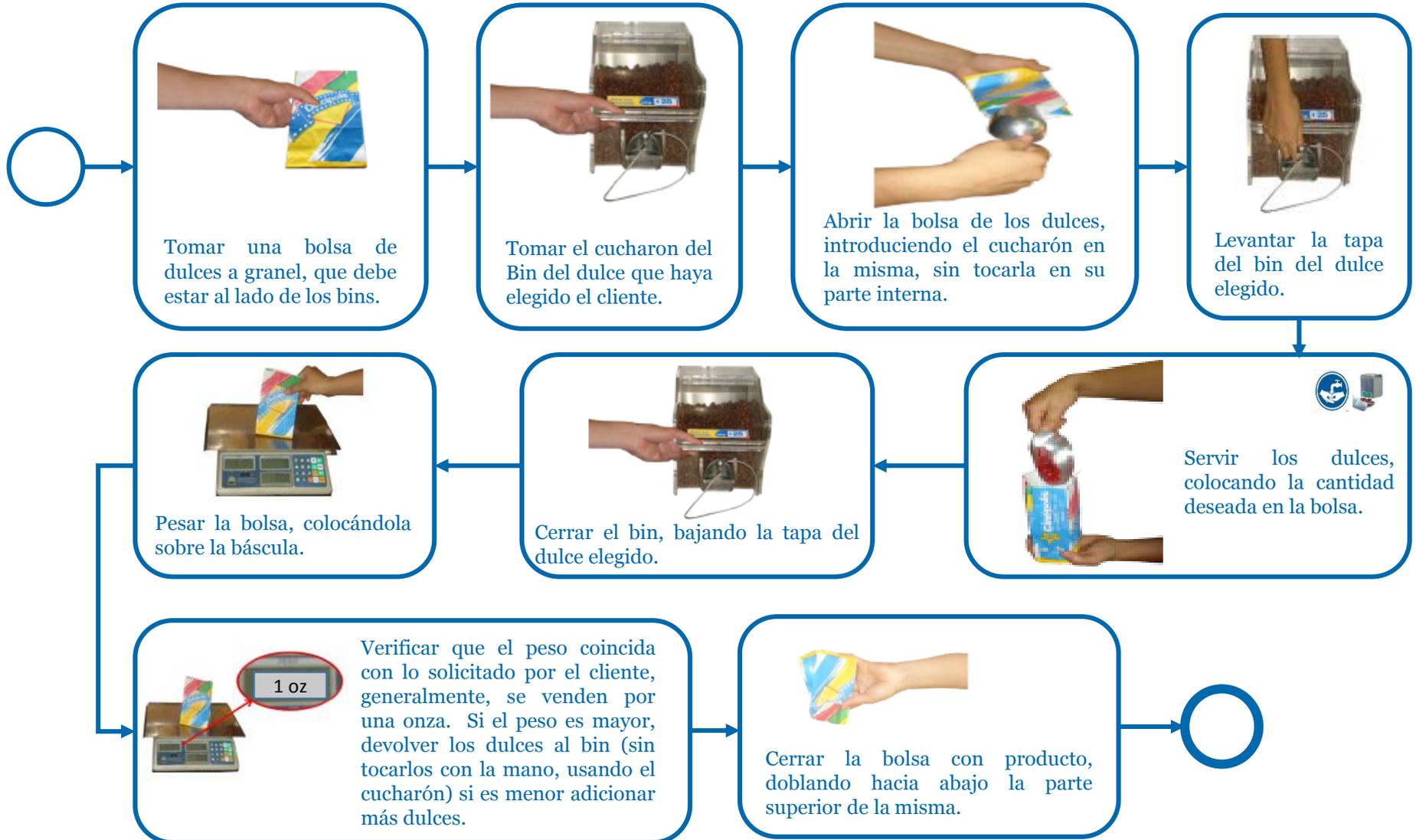
Palomera Cretors





Venta







Efectivo



Tarjeta de crédito/débito/
debito /clave/ chip



Puntos Club Cinépolis



Cinecard



Recibir efectivo y revisar los billete con ayuda del detector de billetes o el esfero / lapicero detector de billetes falsos. Ver Guía Técnicas de Venta – Tradicional. **



Colocar el efectivo en el mostrador a la vista del cliente.



Registrar el pago total o parcial en sistema. Ver Guía Técnicas de Venta – Tradicional. **



Solicitar al cliente tarjeta bancaria



Pedir al cliente una identificación oficial (Colombia: Cedula de Ciudadanía, Perú: DNI, Panama: (CI), Cedula de identidad Personal , o pasaporte en caso de extranjero.



Verificar que la tarjeta se encuentre en perfecto estado.



Revisar los mensajes de la pantalla del datafono: **FALLA EN CHIP REINTEENTE:** Limpiar el chip e insertarla de nuevo. **USE LECTOR DE BANDA:** Usar la banda magnética después de dos intentos fallidos. **ENTER PIN:** El cliente debe ingresar la clave.



Cuando el sistema solicite la tarjeta, deslizarla por el datafono. Si es de chip, hacerlo con el frente hacia arriba y el chip al fondo. Si es de banda, deslizarla.



Registrar el pago en el sistema. Si el pago es parcial, registrar en el sistema la cantidad a pagar.



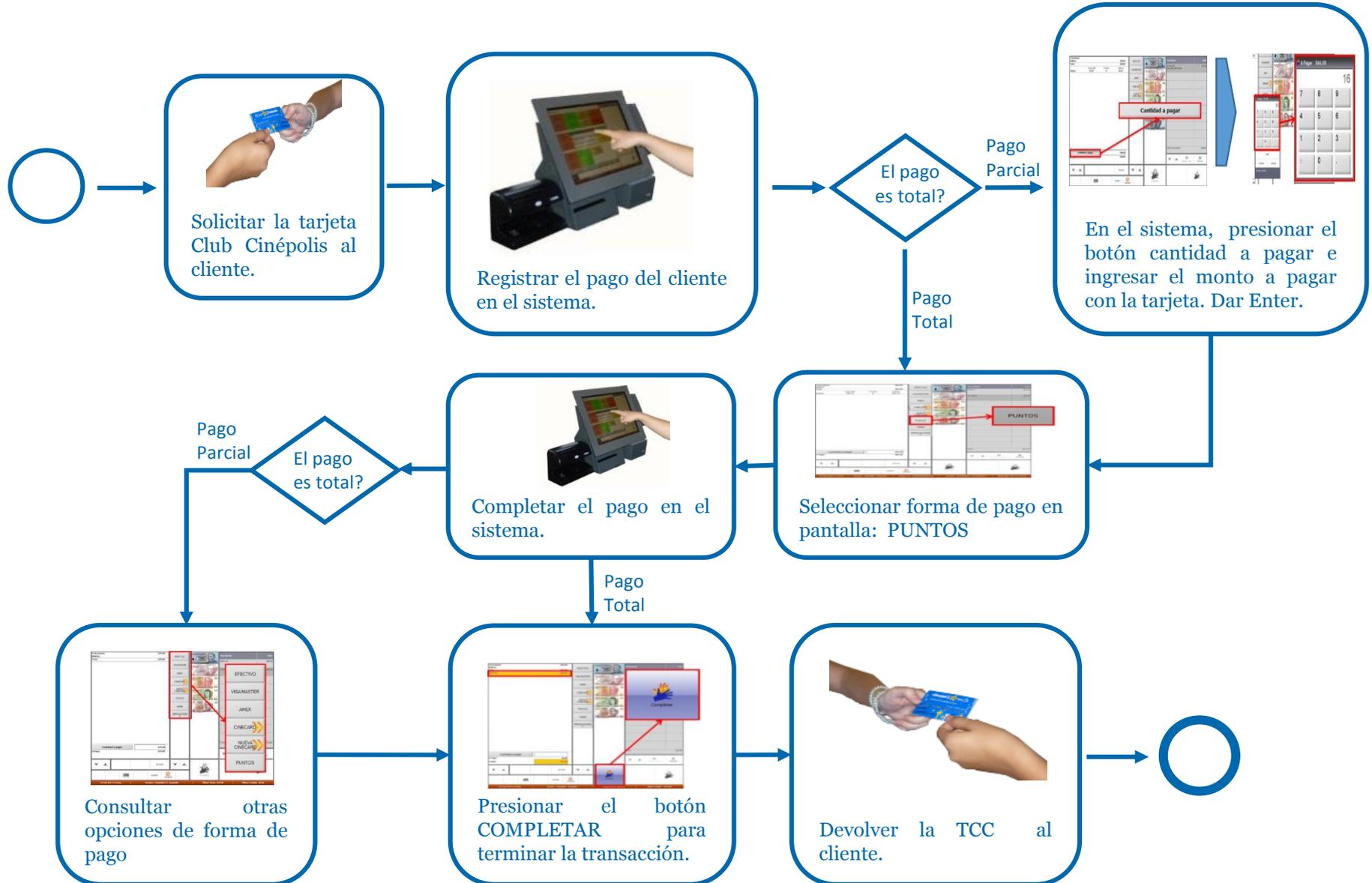
Tomar voucher de la impresora o datáfono(pin pad). Verificar que los cuatro dígitos del voucher, coincidan con los del numero de la tarjeta. Entregar tarjeta bancaria, identificación personal, y copia de *voucher* al cliente.

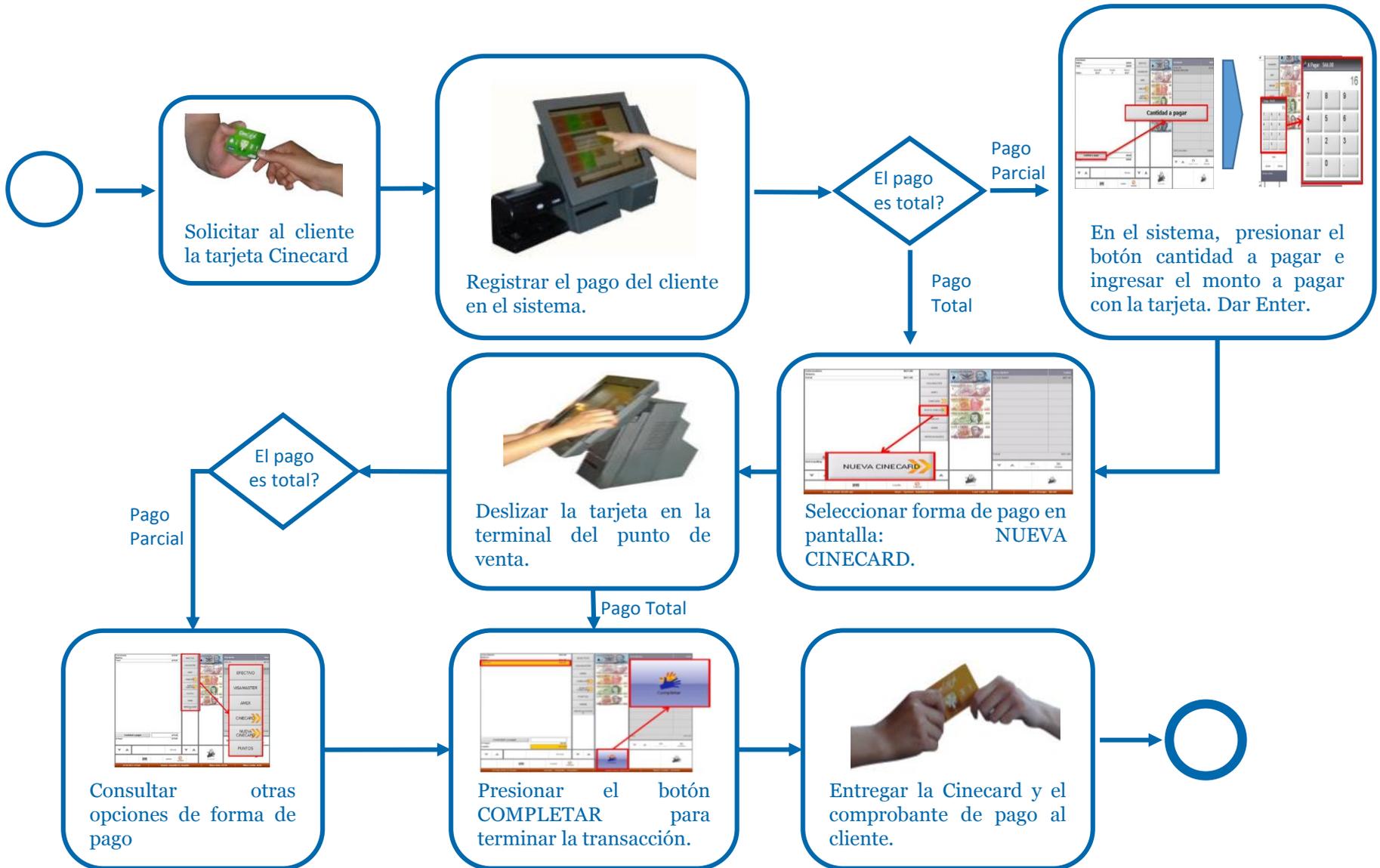


Hacer firmar el voucher original al cliente.



Guardar el *voucher* original debajo dentro la caja de efectivo.







ACTIVIDADES IMPORTANTES DURANTE LA OPERACION



Conservación del Negocio



Recuperación de Fondos



Retiros de Efectivo



Cambio de Turno



Bebidas. Reabastecer durante la operación las veces necesarias, teniendo las bebidas suficientes en el refrigerador. En el fondo las nuevas y al frente las frías.



Depósito de Hielo. Revisarlo y asegurar que se encuentre con cantidad al 90%, abasteciéndolo según lo indicado en la Habilitación de Sistema Fountain,



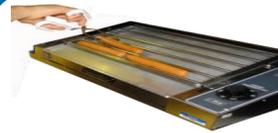
Sistema Fountain Refrescos. Monitorear la cantidad de jarabe y dióxido de carbono, previniendo que el producto se acabe durante la operación.



Calentador de Queso. Cuando aplique, mantener dos bolsas de reserva de queso en la parte superior. De lo contrario, utilizar el otro dispensador de queso hasta que el producto este caliente, en la Habilitación del dispensador de queso.



Calentador de Nachos. Abastecer nachos colocando en la parte frontal los calientes, asegurar que no este vacío, y abastecer en la parte posterior los nachos nuevos. Ver Habilitación de Nachos.



Asador de Salchichas. Colocar de izquierda a derecha y de abajo hacia arriba el producto nuevo. El producto asado, conservarlo en el recipiente con tapa en el calentador de pan. Ver Habilitación Asador Salchichas.



Calentador de Pan. Abastecerlo para asegurarse que tenga suficiente de acuerdo a la afluencia de clientes y manteniendo el orden de izquierda a derecha (Tomar el producto de la derecha). Ver Habilitación del Calentador de Pan.



Crispetas, Conchitas o Popcorn: En caso de ser necesario preparar más producto, as, ver la Preparación de palomitas. Contar siempre con el mínimo de dos cargas de maíz al nivel de la tolva, y si se encuentran en proceso estar atentos al sonido de la alarma para evitar merma.



A



Abastecimiento Palomera. Revisar las palomeras y en caso de ser necesario abastecer maíz, saborizante o aceite de acuerdo a la [Habilitación de Palomeras](#).



Charolas para Hot Dogs. Garantizar el suficiente abastecimiento de charolas necesarias para la afluencia de público, estas deben ser almacenadas en bolsa plástica.



Si es necesario solicitar al Supervisor Encargado los complementos, productos o insumos. El encargado debe estar atento a las necesidades de reabastecimiento.



Piso. Barrer el piso del área y con un recogedor, colocar la basura en el bote. Evitar la acumulación de palomitas. Depositar en las canecas ubicadas. Pasar trapero y usar desengrasante. cuando el piso este engrasado.



Superficies. Limpiar las superficies, incluyendo el mostrador, el goteo del queso, las moronas de los nachos, el chile cuando aplica. Mantener las áreas limpias y ordenadas, sin utilizar servilletas de papel.



Sistema Fountain ICEE. monitorear la cantidad de jarabe y dióxido de carbono y en caso de ser necesario abastecer el jarabe y dióxido de carbono del sistema ICEE, de acuerdo a la [Habilitación del Sistema Fountain- ICCE](#).



Limpieza de Paños. Si hay paños muy sucios, cambiarlos o lavarlos de acuerdo a lo indicado en el [Uso y limpieza de paños](#). *Debe hacerse en momentos de baja afluencia.*



El supervisor reemplaza al Cinepolito en la función de hacer caja, El Cinepolito vendedor cuenta el dinero que se le entrega como fondo.



Entregar el efectivo al Supervisor Encargado. Deja el registro en el sistema y continua sus actividades,



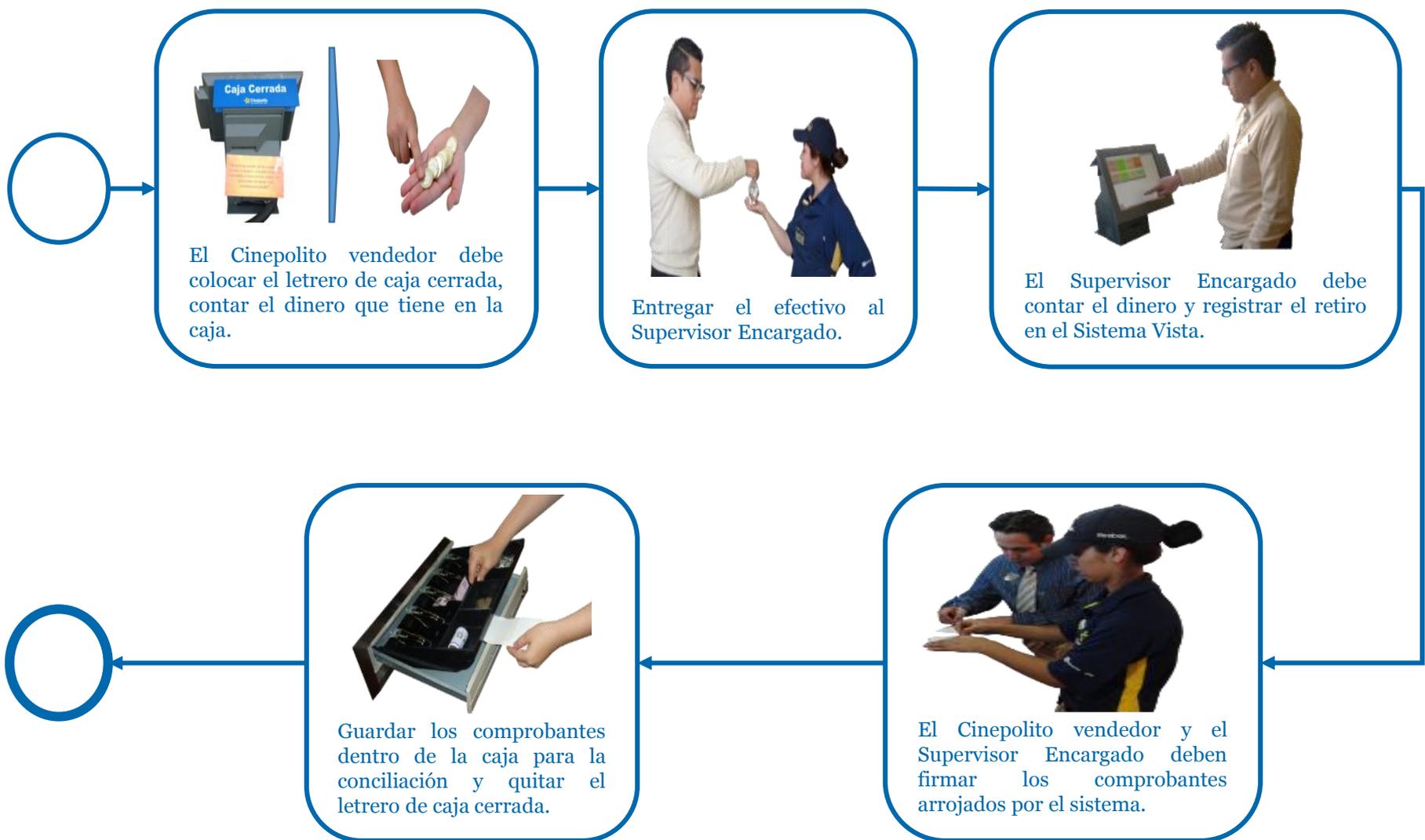
El Supervisor Encargado debe contar el dinero y registrar el retiro en el sistema.



Guardar los comprobantes dentro de la caja para la conciliación y quitar el letrero de caja cerrada.



El Cinepolito vendedor y el supervisor encargado deben firmar los comprobantes arrojados por el sistema.





El Cinepolito vendedor debe colocar el letrero de caja cerrada y contar frente al Supervisor Encargado los productos sobrantes que vienen en el Control diario de productos Sub-almacén.



El Cinepolito debe entregar los productos al Supervisor Encargado y firmar de conformidad el Control diario de productos Sub-almacén.



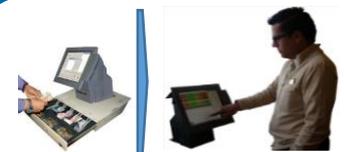
El Cinepolito debe contar el total de efectivo que tiene en caja y entregárselo al Supervisor Encargado indicando la cantidad.



El Cinepolito debe guardar todos los comprobantes en la caja para la conciliación y quitar el letrero de caja cerrada.



El Cinepolito vendedor y el Supervisor Encargado deben firmar los comprobantes arrojados por el sistema.



El Supervisor Encargado debe contar el dinero y registrar el retiro en el Sistema.



El Cinepolito vendedor debe acudir a la gerencia para realizar la conciliación de ingresos.



Cierre de
Punto de venta



Inicio
Inhabilitación



Complementos



Palomeras



Asador de
salchichas



Calentador de
Pan



Exhibidor de
Nachos



Dispensador de
Queso



Bins de Dulces
a Granel



Báscula



Sistema
Fountain



Sistema ICEE



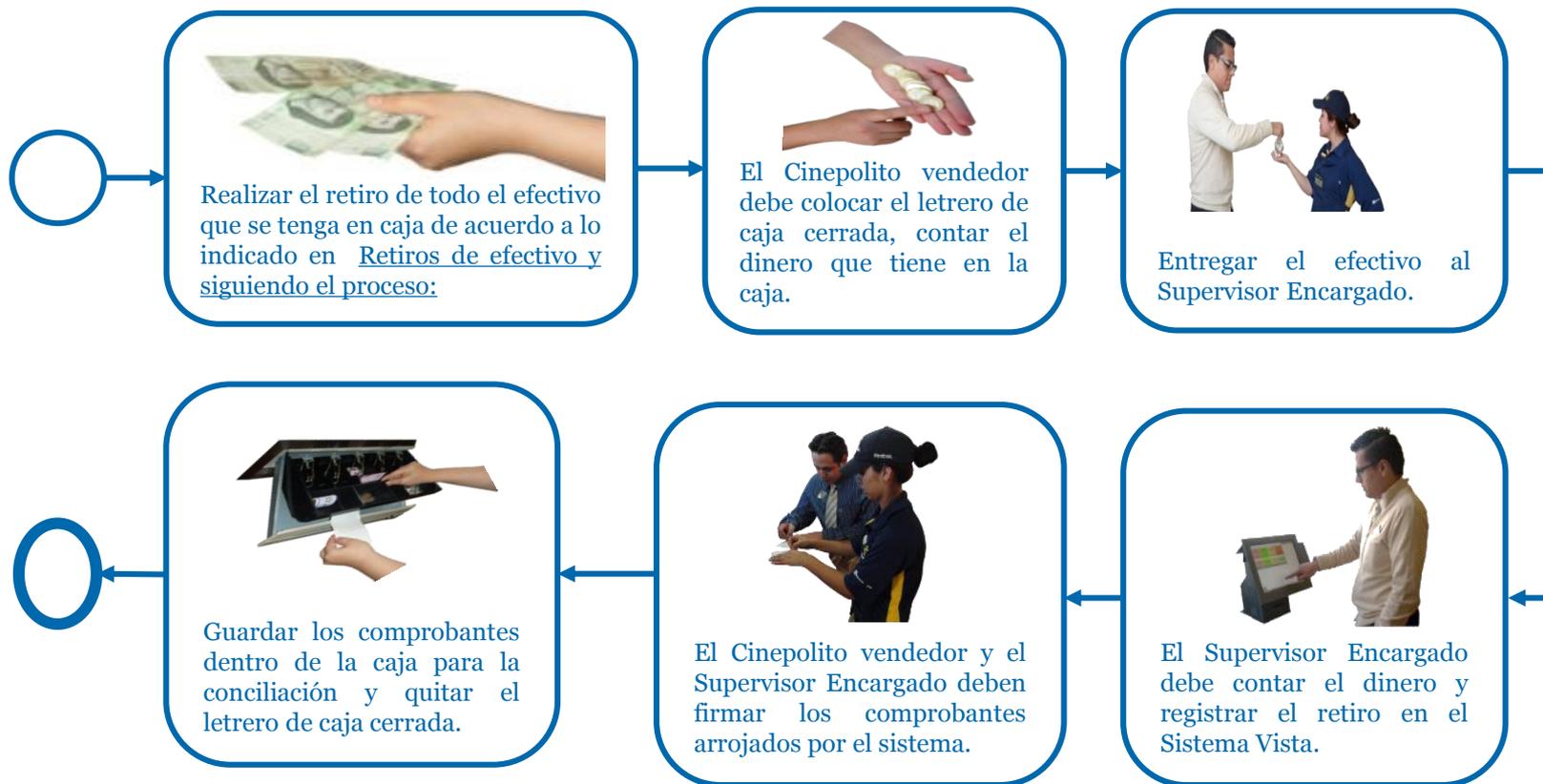
Refrigerador de
Bebidas



Congelador de
Helados



Áreas Generales





Realizar el cierre del punto de venta de la misma forma que el Cambio de turno y de acuerdo al procedimiento siguiente:



El Cinepolito vendedor debe colocar el letrero de caja cerrada y contar frente al Supervisor Encargado los productos sobrantes que vienen en el Control diario de productos Sub-almacén.



El Cinepolito debe entregar los productos al Supervisor Encargado y firmar de conformidad el Control diario de productos Sub-almacén.



El Cinepolito vendedor y el Supervisor Encargado deben firmar los comprobantes arrojados por el sistema.



El Supervisor Encargado debe contar el dinero y registrar el retiro en el Sistema.



El Cinepolito debe contar el total de efectivo que tiene en caja y entregárselo al Supervisor Encargado indicando la cantidad.



El Cinepolito debe guardar todos los comprobantes en la caja para la conciliación y quitar el letrero de caja cerrada.

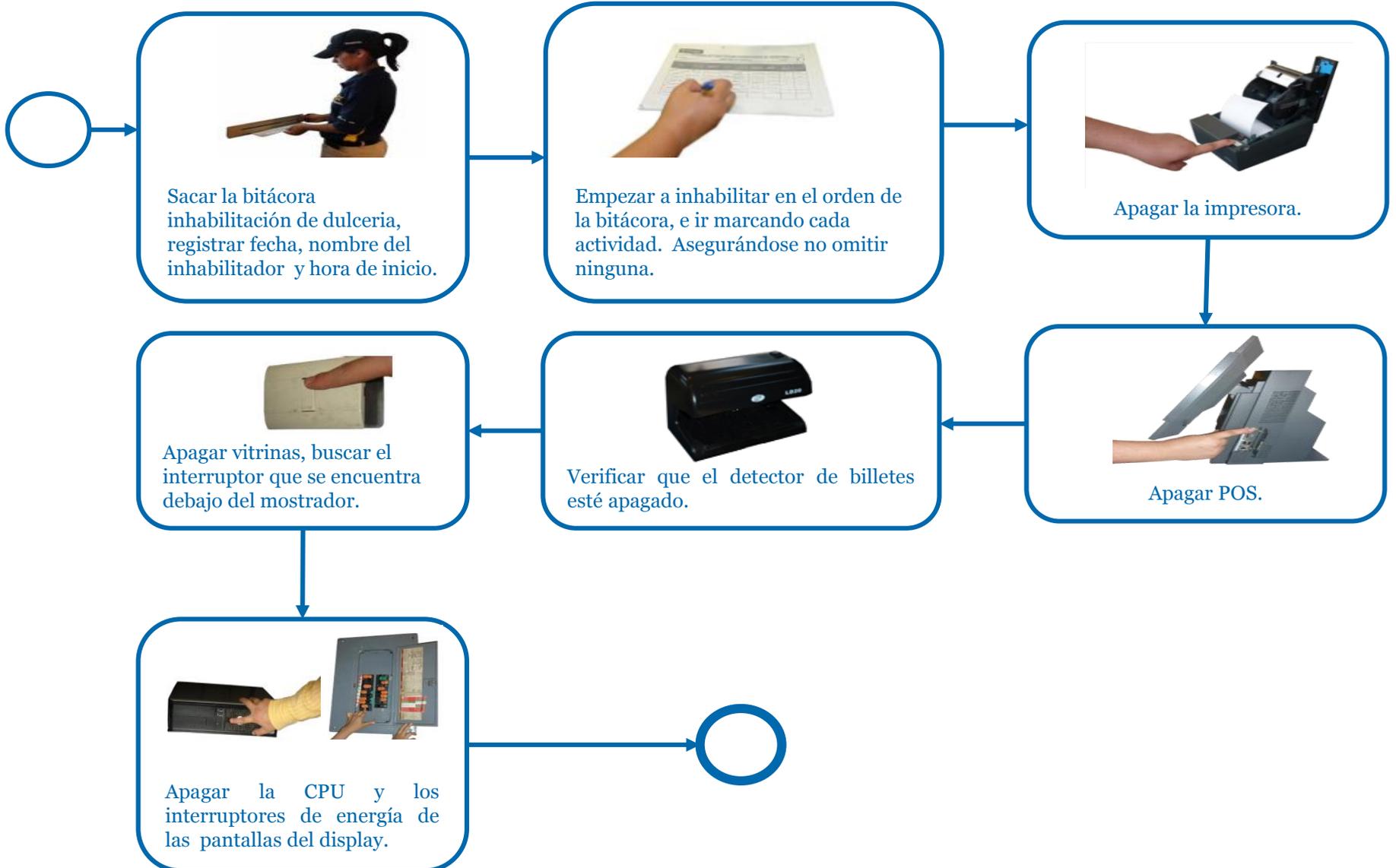
El Cinepolito vendedor debe acudir a la gerencia para realizar la conciliación de ingresos.



Dulcería

Inicio de Inhabilitación

RA-GR-DLC-TRA-03





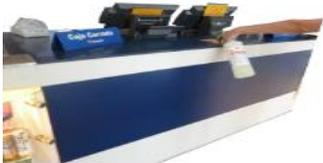
Rociar **limpiavidrios Glance** al paño azul. Limpiar el punto de venta, la impresora, el detector de billetes, y el datafono.



Rociar **limpiavidrios Glance** al paño azul. Y limpiar debajo de todos los equipos del punto de venta.



Limpiar el cableado de los equipos del punto de venta con limpiador de vidrios y paño azul



Limpiar el mostrador con **Floor Care** y paño azul.



Limpiar las gavetas e interior del mostrador con **limpiador de vidrios** y paño azul.



Limpiar el espacio donde se encuentra la caja de efectivo con **limpiador de vidrios Glance** y paño azul.



Limpiar el mostrador con **sanitizante Final Step** y paño verde, dejar secar al aire.

Dulcería

Inhabilitación de Complementos

RA-GR-DLC-TRA-03



Guardar tapas y vasos dentro de las bolsas (mangas) plásticas en el subalmacen de dulcería.



Guardar domos, vasos y pajillas (pitillo, carrizo, cañita, sorbete), y las cucharas de ICEE en el subalmacen.



Retirar las canastas de palomita, y entregar al supervisor, y guardar en el subalmacen dentro de bolsa plástica. Los porta perros calientes o charolas de hot dog, y contenedores de queso en bolsa y dentro del subalmacén. No debe quedar ningún complemento en las áreas de dulcería.



Guardar bandejas (charolas) de servicio en el lugar correspondiente. Si se encuentran sucias, llevarlas a la cocina para su lavado, y si se encuentran limpias, dejarlas en la cocina, en el lugar asignado para charolas limpias.

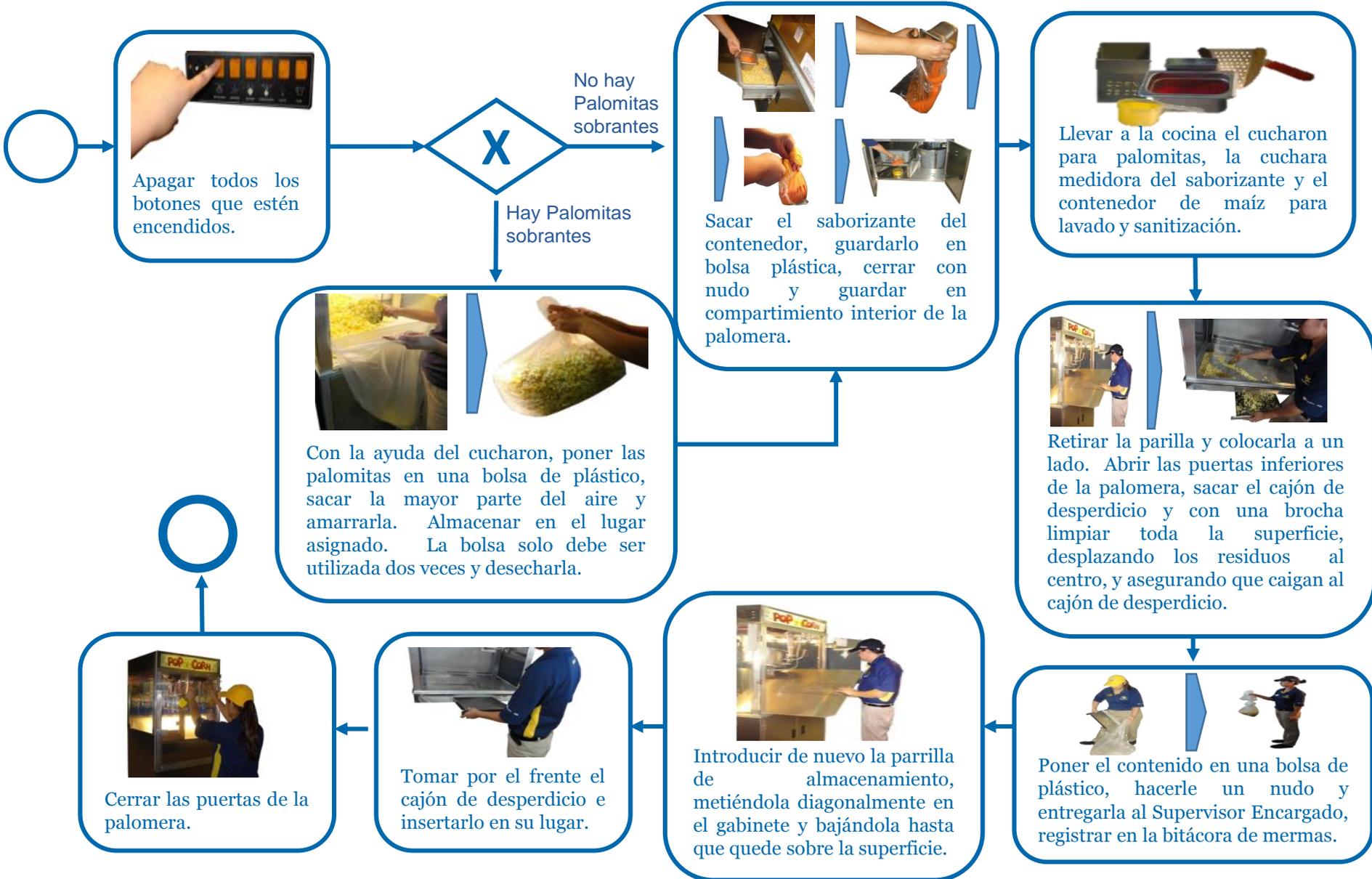


Guardar bolsas para dulces a granel.

Dulcería

Inhabilitación de Palomeras

RA-GR-DLC-TRA-03



Dulcería

Inhabilitación de Palomeras – Limpieza Cajones

RA-GR-DLC-TRA-03



Semanalmente



Sacar de la palomera el cajón de maíz y vaciar el cajón del maíz en una bolsa plástica.



Llevar el cajón al lavaplatos o lavadero mas cercano y lavar con **Floor Care** y restregar con esponja.



Cuando este seco, vaciar maíz de la bolsa de plástico en el cajón, y colocarlo en su lugar.



Aplicar sanitizante **Final Step** en el cajón de maíz y dejar secar al aire.



Dulcería

Inhabilitación de Palomeras – Recipiente de Aceite

RA-GR-DLC-TRA-03



Cada vez que el aceite se encuentre sucio



Sacar con cuidado la lata de aceite y la bomba que se encuentra sobre ella.



Cambiar el aceite, por uno nuevo, en perfecto estado.



Limpiar lata de aceite e introducirla en el compartimiento.



Limpiar el compartimiento inferior con paño verde y **Floor Care**. Limpiar hasta el fondo y todas las superficies.

Dulcería

Limpeza Palomeras

Insumos y Elementos a Utilizar

RA-GR-DLC-TRA-03



GUANTES DE PROTECCION. Guantes para altas temperaturas, 50 cm de largo.



GAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Montura, patillas y oculares en policarbonato y protección lateral mono-bloque.



DELANTAL PLASTICO. Delantal plástico impermeable, con peto, y talle largo.



FIBRAS PARA LIMPIEZA.



BROCHA PARA COCINA y CEPILLO ALARGADO. Brocha Ancha, de mango plástico.



BALDES PLASTICOS.



La limpieza de las palomeras se debe hacer diariamente y se realiza en 90 minutos aproximadamente. Previo a realizar la limpieza, consultar las Partes principales de la palomera Gold Medal en el anexo. **NO DESMONTAR LA OLLA POR NINGUN MOTIVO**



Ponerse los guantes de alta temperatura, las gafas y el delantal.



Levantar la tolva del gabinete para sacarla de la ranura.



Colocar una bolsa de plástico en la parrilla perforada para protegerla.



Quitar la tapa donde están los filtros, rociarles (en chorro, no en spray) **Floor Care** a la tapa y al porta filtro y volverlos a colocar en su lugar, en caso de ser necesario¹



Poner en posición de encendido el botón "LIGHTS".



Quitar la bolsa de plástico de la parrilla perforada, retirar con una brocha los residuos de palomas que estén sobre ésta y sacarla.



Poner en posición de encendido el botón "KETTLE HEAT" para que la olla se caliente y una vez que suene ponerlo en posición de apagado.



Tallar en seco el interior de la olla y de la tapa con fibra negra y colocar nuevamente la tapa y asegurarla con los tornillos.



Quitar la tapa de la olla, girando los dos tornillos que la detienen hasta quitarlos.



Sacar cajón de desperdicio y colocarlo sobre cajón de maíz, cuidando que quede debajo del orificio del gabinete.



Retirar residuos de maíz del fondo de palomera con una brocha, asegurándose que caigan en el cajón de desperdicio y tirarlos.



Limpiar la parrilla, el fondo de la palomera y el cajón de desperdicio con un paño blanco y con **Suma Grill**.

A

¹ Los filtros de la palomera se deben de lavar 2 veces por semana.



A



Insertar nuevamente el cajón en palomera y la parrilla perforada, así mismo colocar una bolsa de plástico sobre ésta.



Poner en encendido el botón "KETTLE MOTOR".



Esperar por 3 minutos. Hasta que este tibio, no debe calentarse, porque se producen vapores peligrosos, **SOLO TIBIARSE*** ***NO DEJE CALENTAR MAS DE ESTA TIEMPO LA OLLA PALOMERA, SI POR DESCUIDO SUCEDE, ESPERE A QUE LA OLLA ALCANCE UNA TEMPERATURA INTERNA DE MÁXIMO 40°C.** Poner en posición de apagado el botón "KETTLE HEAT".



Sacar con cuidado la lata de aceite y la bomba que se encuentra en el compartimento inferior, limpiar con un paño verde y **Floor Care** el interior y exterior de éste, la lata de aceite, el exterior de la palomera y la tolva y meter de nuevo la lata y la bomba.

Verter **Suma Grill** en la olla con el dosificador en chorro y en la esponja. Nunca tener el dosificador en spray, ya que las partículas de producto, son liberadas al aire, y causan daño respiratorio. **NO OLVIDE, VIERTA EN POSICION DE CHORRO EL PRODUCTO CON EL ATOMIZADOR.** Dejar reposar el químico en la olla durante 8 minutos. Revise con la ayuda de los guantes de alta temperatura que las superficies no se sequen cada 2 minutos, si esto pasa, coloque más solución **Sumagrill** hasta que hayan transcurrido los 8 minutos.



Después colocar una tina debajo de la palomera.



Si se colocó desengrasante a los filtros, quitar la tapa de donde se encuentran y colocar en el lavadero/lavaplatos/pila la tapa del filtro, la del porta-filtro y el porta-filtro.

Quitar la tapa de la olla, girando cada uno de los dos tornillos que la detienen, hasta quitarlos y colocarla en el lavaplatos / lavadero/pila junto a los tornillos.



B



B



Jalar la palanca de la olla para vaciar el líquido en la tina, Tomar y escurrir la fibra verde y la metálica para los puntos negros. Tallar el interior de la olla palomera y de la tapa para remover la suciedad, enjuague la fibra cada que sea necesario, comenzando a tallar por la parte alta de la olla, que son las tapas y así sucesivamente hasta llegar al fondo de la olla.



Tallar el exterior de la olla con fibra verde y **Floor Care**.



Limpiar el interior y exterior de la olla con un paño, hasta remover todo exceso de químico.



Limpiar interior y exterior de la olla con un paño para retirar residuos, rociarle otra vez sanitizante y dejarla secar.



Rociar sanitizante **Final Step** al interior y exterior de la olla y tallarla con fibra verde para abrillantarla.

Tallar el interior del tubo con un cepillo alargado y desengrasante **Floor Care** hasta remover suciedad.

Quitar el tubo de aceite de la tapa de la olla y lavarla con una fibra metálica, fibra negra y **Floor Care**, hasta remover toda suciedad.



Enjuagar la tapa y el tubo de aceite y rociarles sanitizante.



Lavar la tapa del porta filtro con una fibra verde y Floor Care y enjuagarlos.



Tallar con cepillo de cerdas suaves las orillas del porta filtro de tela sin tocar la malla.



Enjuagar perfectamente los porta filtros a chorro de agua, sacudirlos y dejarlos escurrir.

C



C



Llevar todas las partes de la palomera al lavaplatos/lavadero/pila y lavarlas con Floor Care y fibra verde.



Tallar la tina con fibra verde y **Floor Care**, enjuagarla, colocar las piezas de la palomera en ella y llevarlas al área donde se encuentran las palomeras.



Limpiar con **Floor Care** y un paño las superficies interiores de la palomera: Base, acrílico, cristales, filtros, parte superior y manguera de la olla.



Quitar la bolsa de plástico de la parrilla perforada y colocar la tolva en el gabinete.



Colocar el tubo de aceite en el orificio de la tapa y girarlo hasta que quede bien fijo y poner la tapa sobre la olla, asegurándola con los tornillos.



Colocar los filtros en su lugar de la palomera.



Limpiar con **fibra verde** y **Floor Care** el interior de porta filtro.



Poner en posición de apagado el botón "LIGHTS".



Jalar hacia el frente la palomera, cuidando que no se desconecte y usar una escalera para limpiar la parte superior.



Lavar el cucharón, medida de maíz, contenedor y medida de saborizante de acuerdo con Limpeza de utensilios.



Quitarse los guantes.

C



Limpiar con **desengrasante Floor Care** y un paño blanco todas las superficies exteriores de la palomera.



Jalar hacia el frente la palomera, cuidando que no se desconecte y usar una escalera para limpiar la parte superior.



Quitarse los guantes.



Lavar el cucharón, medida de maíz, contenedor y medida de saborizante de acuerdo con [Limpieza de utensilios](#).



La limpieza de las palomeras se debe hacer diariamente y se realiza en 60.08 minutos aproximadamente. Previo a realizar la limpieza consultar las Partes principales de la palomera Cretors.



Ponerse los guantes alta temperatura, las gafas y el delantal.



Levantar la tolva del gabinete para sacarla de la ranura.



Colocar una bolsa de plástico en la parrilla perforada para protegerla.



Desmontar los filtros de donde estén, rociarles desengrasante **Floor Care** a los filtros y porta-filtros y volverlos a colocar en su lugar¹



Poner en posición de encendido el botón "LIGHTS".

Poner en posición de encendido el botón "KETTLE HEAT", por tres minutos.



Hasta que este tibio, no debe calentarse, porque se producen vapores peligrosos, Solo tibiarse*** **no deje calentar mas de esta tiempo la olla palomera, si por descuido sucede, espere a que la olla alcance una temperatura interna de máximo 40°C. Poner en posición de apagado el botón "KETTLE HEAT". Atomizar **Suma Grill** dentro de la olla.



Tallar en seco el interior de la olla y de la tapa con fibra negra y colocar nuevamente el agitador con el seguro bien puesto.



Levantar la tapa de la olla, jalando la palanca hacia arriba y retirar el agitador presionando el seguro.

Dejar reposar el químico en la olla durante 8 minutos. Revise que las superficies no se sequen cada 2 minutos, si esto pasa, coloque más solución **Suma Grill** hasta que hayan transcurrido los 8 minutos.

Quitar la bolsa de plástico de la parrilla perforada, retirar con una brocha los residuos de palomas que estén sobre ésta y sacarla.



Retirar residuos de maíz del fondo de palomera con una brocha, asegurándose que caigan en el cajón de desperdicio y tirarlos.



Limpiar la parrilla, el fondo de la palomera y el cajón de desperdicio con un paño blanco y con Floor Care.



A

¹ Los filtros se deben de lavar 2 veces por semana.

² Es de suma importancia seguir el proceso respetando los tiempos indicados para evitar derrames y garantizar la correcta limpieza del equipo.



A



Insertar nuevamente el cajón en palomera y la parrilla perforada, así mismo colocar una bolsa de plástico sobre ésta.



Quitar las puertas del compartimento inferior, sacar la lata de aceite y la bomba y limpiar con un paño verde y **Floor Care** el interior y exterior de éste y la lata de aceite.



Meter nuevamente la lata de aceite y la bomba, colocar nuevamente las puertas del compartimento inferior y limpiarlas con un paño verde y Floor Care.



Tallar el interior de la olla con la fibra metálica y fibra negra hasta eliminar toda suciedad.



Quitar la tapa de la olla, jalar la palanca para vaciar la mezcla de la olla de la tina, y retirar el agitador presionando el seguro.



Desmontar el porta filtro de metal y colocarlo en la tina.



Después de los 8 minutos de reposo del químico, colocar una tina debajo de la olla de la palomera.



Agregar 100 ml del líquido de la tina a la olla de la palomera y quitar los puntos negros **con fibra metálica**.



Tallar el exterior de la olla con fibra verde y **Floor Care**.



Limpiar el interior y exterior de la olla con un paño blanco hasta remover todo exceso de químico



Rociar sanitizante **Final Step** al interior y exterior de la olla y tallarla con fibra verde para abrillantarla.

B



B



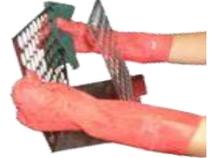
Limpiar interior y exterior de la olla con un paño blanco para retirar residuos, rociarle otra vez sanitizante y dejarla secar.



Lavar la tapa de la olla y el agitador con una fibra metálica, fibra negra y **Floor Care**.



Enjuagar la tapa y el tubo de aceite y rociarles sanitizante.



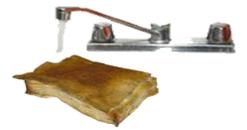
Lavar el filtro y de metal con una fibra verde y **Floor Care** y enjuagarlo.



Limpiar con **Floor Care** y un paño azul las superficies interiores de la palomera: base, acrílico, cristales, filtros, parte superior y manguera de la olla.



Vaciar el agua de la tina en la tarja y tallarla con fibra verde y desengrasante, enjuagarla, colocar las piezas de la palomera en ella y llevarlas al área donde se encuentran las palomeras



Enjuagar perfectamente los filtros a chorro de agua, exprimirlo y dejarlo secar¹.



Limpiar con fibra verde y desengrasante **Floor Care** el interior de porta-filtro.



Colocar el filtro de tela en el porta filtro de metal y ponerlo en su lugar de la palomera.



Colocar nuevamente el agitador a la olla con el seguro bien puesto y también ponerle la tapa.



Quitar la bolsa de plástico de la parrilla perforada y colocar la tolva en el gabinete.



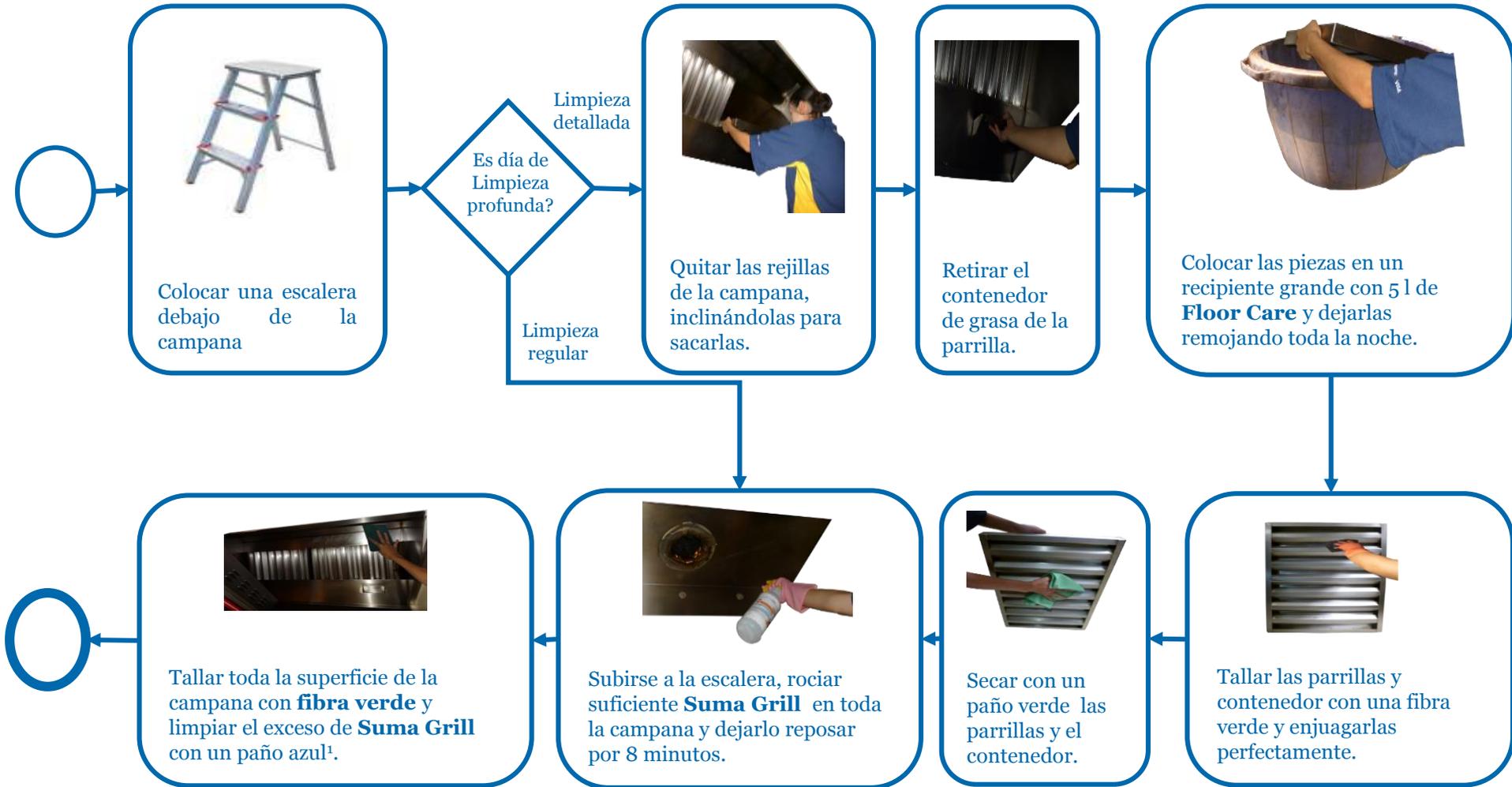
Poner en posición de apagado el botón "LIGHTS".

C

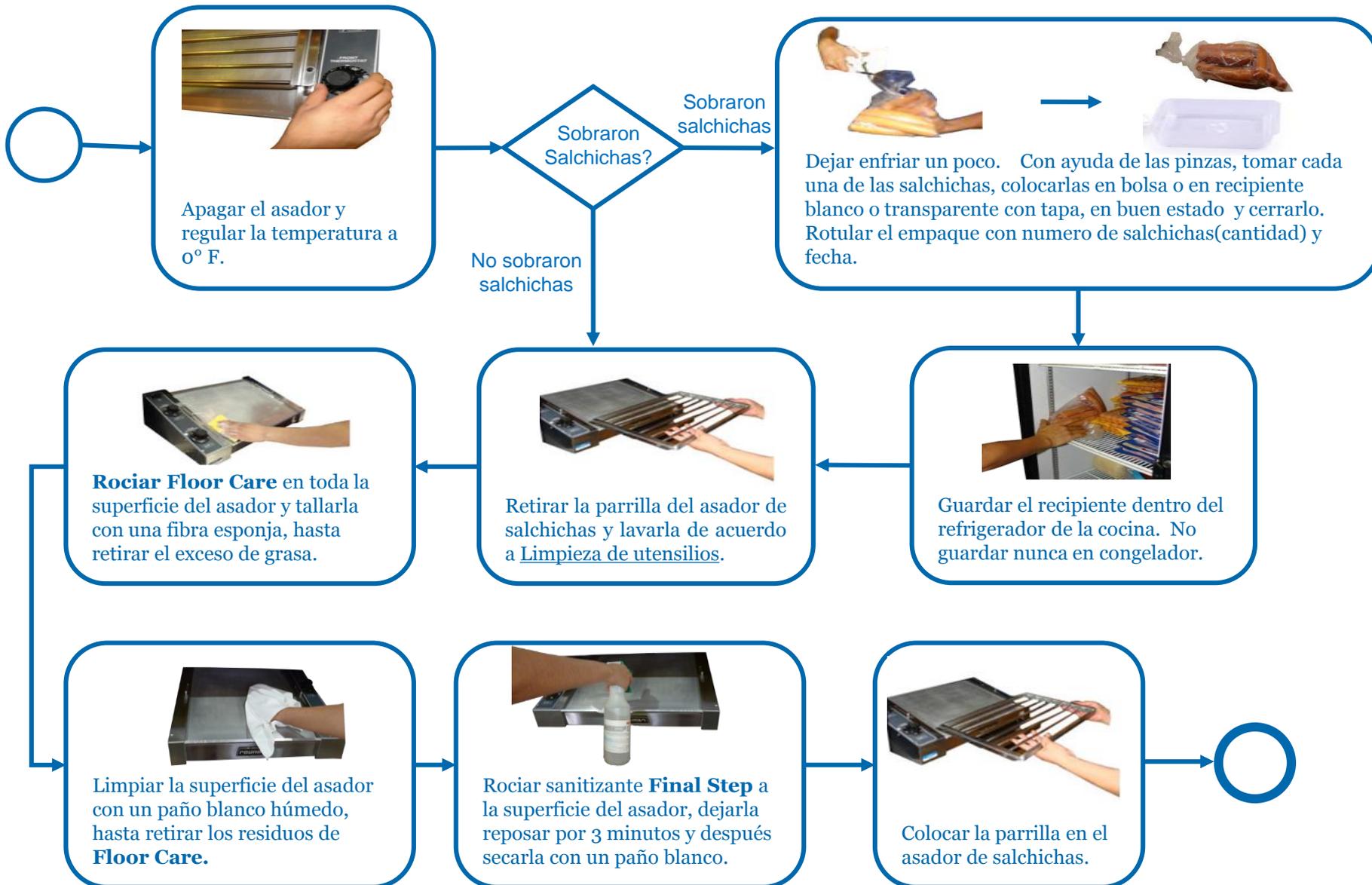
¹Los conjuntos deben de contar con repuestos de los filtros para que se dejen escurriendo los que se lavaron ese día y colocar en las palomeras los que se lavaron la vez anterior.



La limpieza regular de las campanas extractoras se debe de hacer diariamente y se realiza en 4 1/2 minutos aproximadamente. La detallada se realiza en 33 minutos aproximadamente.



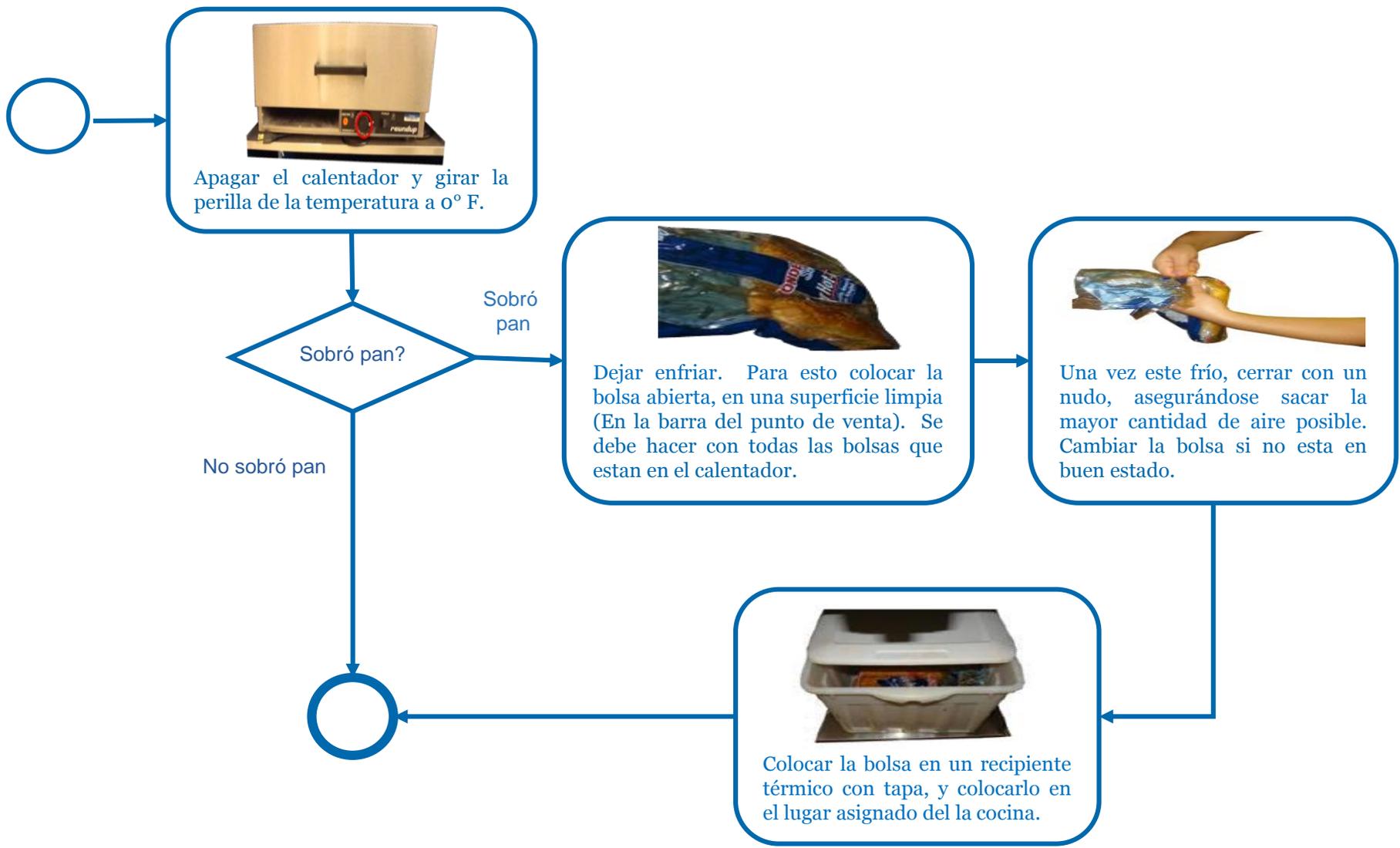
¹ Si la campana cuenta con parrillas desmontables y ese día se lavaron, colocarlas inclinándolas un poco hasta insertarlas y también colocar el contenedor para grasa.



Dulcería

Inhabilitación del Calentador de Pan

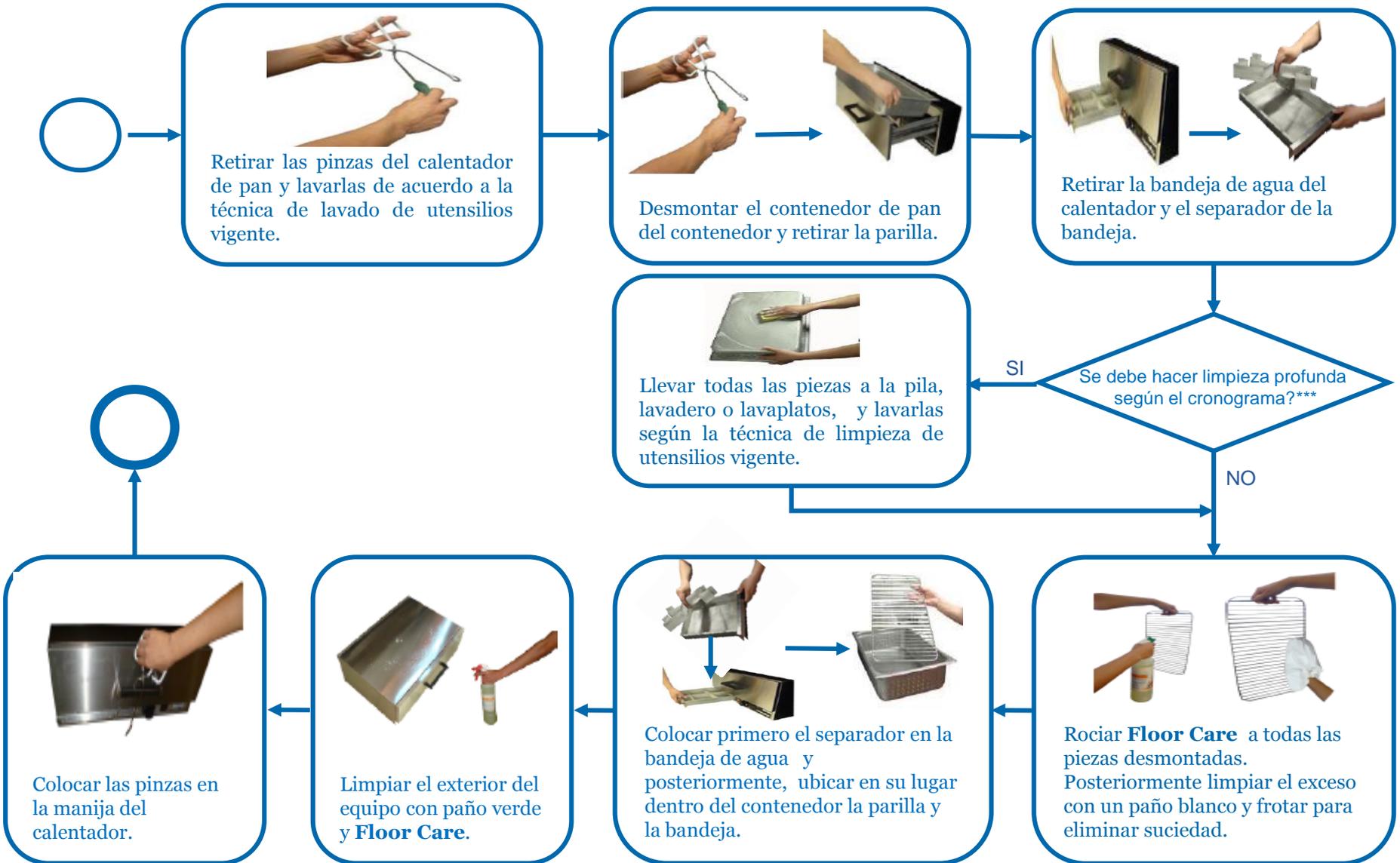
RA-GR-DLC-TRA-03

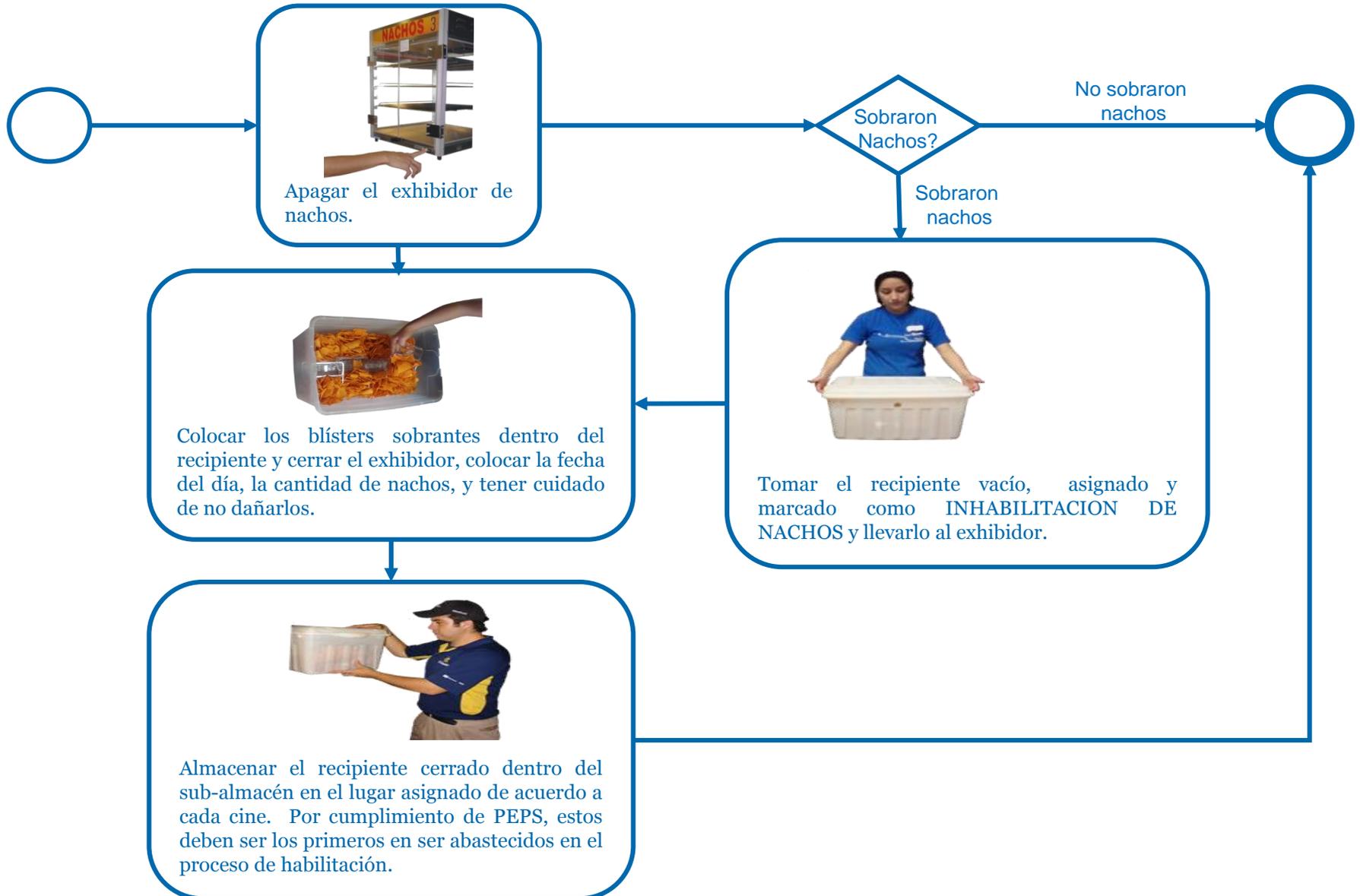


Dulcería

Limpieza del Calentador de Pan

RA-GR-DLC-TRA-03





Dulcería

Limpieza del Exhibidor de Nachos

RA-GR-DLC-TRA-03



Sacar las parrillas del exhibidor de nachos y llevarlas a la pila, lavaplatos o lavadero.



Lavar las parrillas según lo indicado en la Técnica de limpieza de utensilios.



Limpiar el interior con **Floor Care** y un paño blanco.



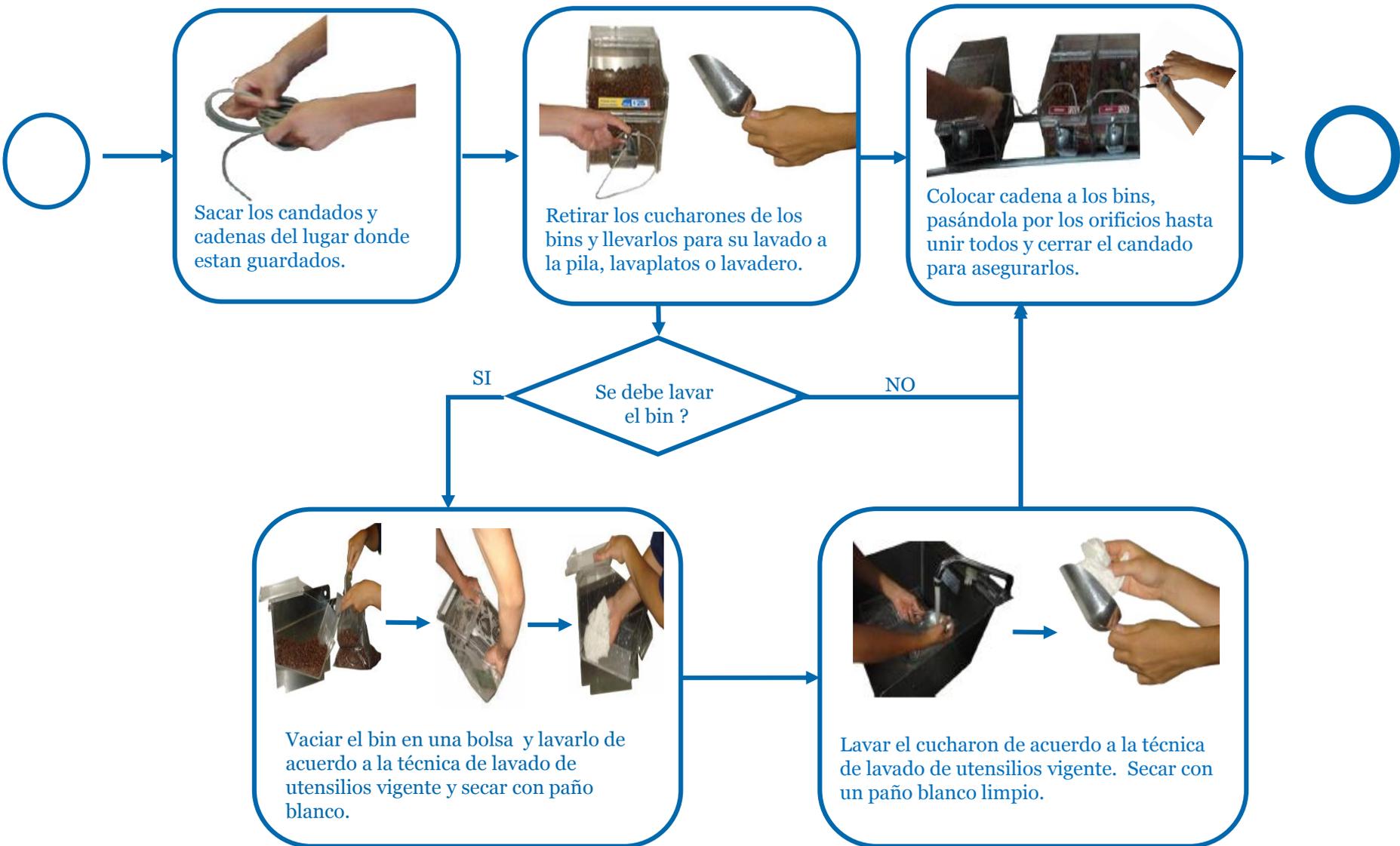
Tomar las parrillas, colocándolas una por una en el exhibidor y cerrar las puertas.



Limpiar el exterior del exhibidor con **Floor Care** y un paño blanco.



Aplicar sanitizante **Final Step** en el interior y dejar secar al aire.



Sacar los candados y cadenas del lugar donde estan guardados.

Retirar los cucharones de los bins y llevarlos para su lavado a la pila, lavaplatos o lavadero.

Colocar cadena a los bins, pasándola por los orificios hasta unir todos y cerrar el candado para asegurarlos.

SI

Se debe lavar el bin ?

NO



Vaciar el bin en una bolsa y lavarlo de acuerdo a la técnica de lavado de utensilios vigente y secar con paño blanco.



Lavar el cucharon de acuerdo a la técnica de lavado de utensilios vigente. Secar con un paño blanco limpio.

Dulcería

Inhabilitación del Dispensador de Queso.

Caso 1: Sobra Queso

RA-GR-DLC-TRA-03



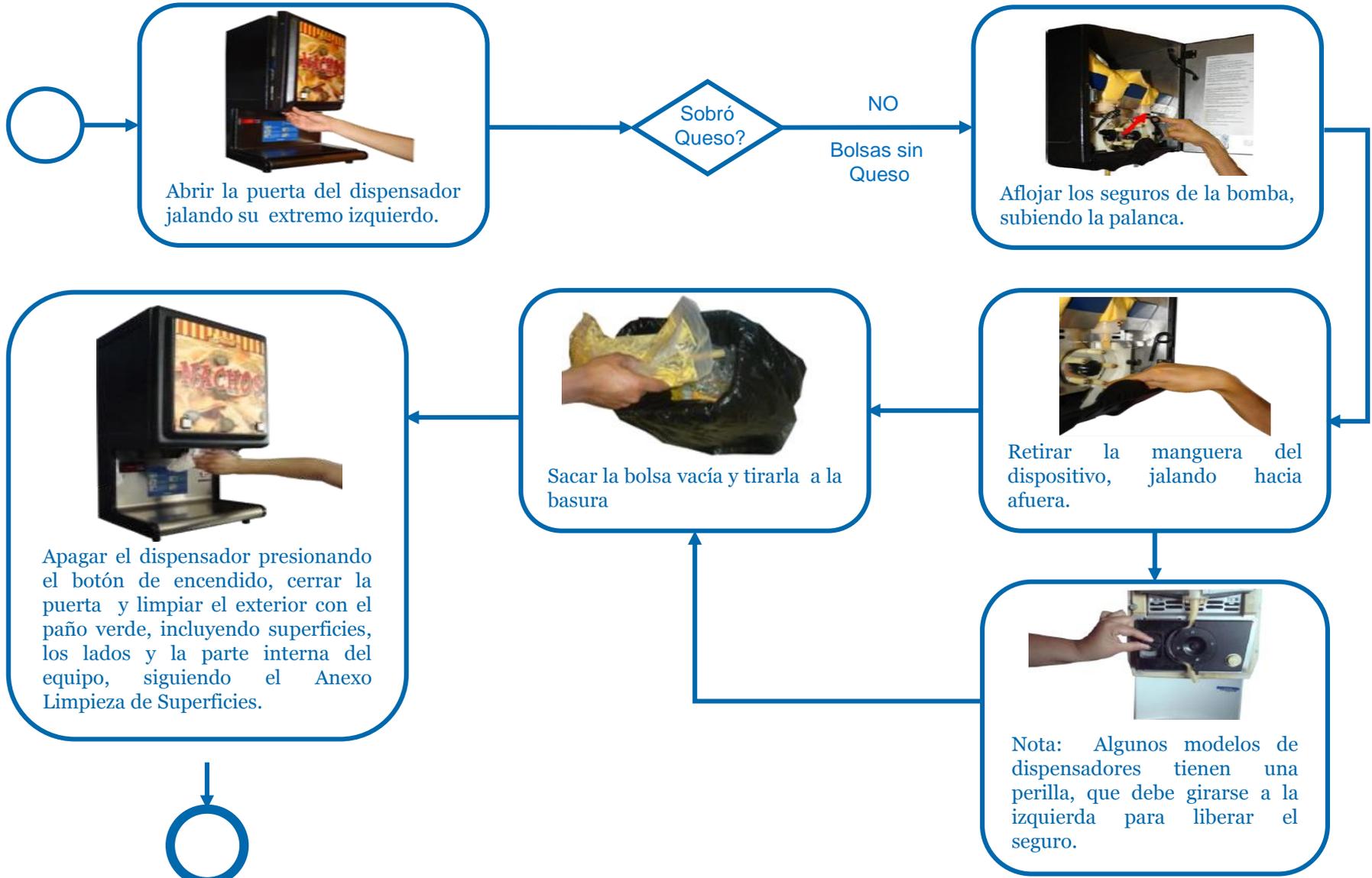
**Nota: Cuando hay bolsas conectadas con queso, el dispensador debe permanecer encendido.

Dulcería

Inhabilitación del Dispensador de Queso.

Caso 2: No sobra queso

RA-GR-DLC-TRA-03



Dulcería

Inhabilitación del Dispensador de Queso.

Limpieza Diaria

RA-GR-DLC-TRA-03



Quitar la bandeja del dispensador, jalándola hacia arriba y llevarla a la cocina.



Lavar la bandeja del dispensador de queso como se indica en la técnica de lavado de utensilios vigente.



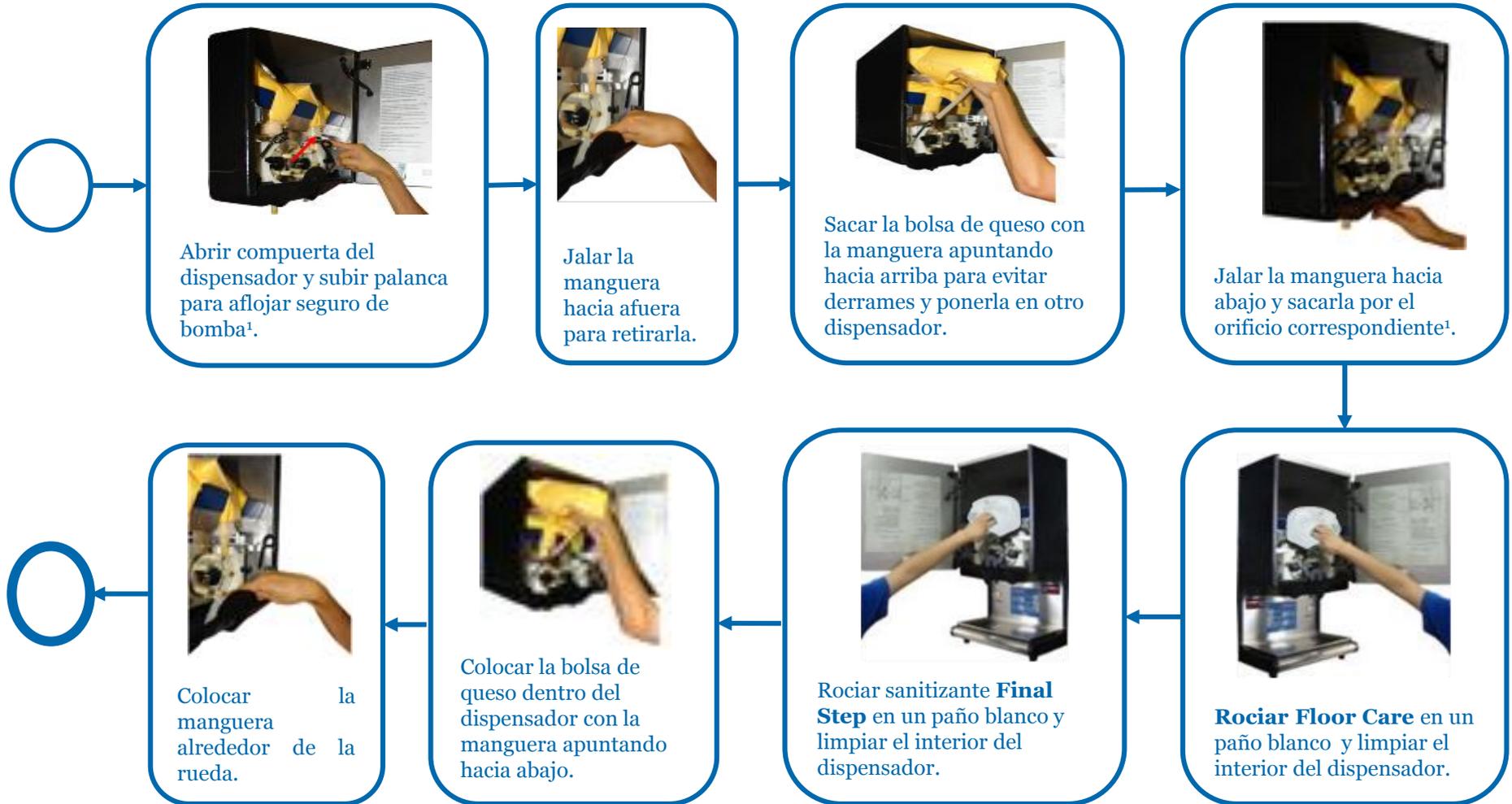
Limpiar el dispensador con Floor Care y paño verde. Pasar posteriormente desinfectante Final Step con un paño diferente.



Colocar la bandeja del dispensador de queso hasta ensamblar.



La Limpieza Profunda debe estar dentro del cronograma de limpieza y el tiempo aproximado de duración de esta actividad es de 6 minutos aproximadamente.





Apagar bascula, presionando el botón ON/OFF de la parte inferior o donde se encuentre ubicado de acuerdo a las características de cada bascula.



Llevar cucharones a la cocina y colocar en el lavaplatos o pila de lavado de la cocina.



Limpiar la superficie de la bascula según lo indicado en la técnica de limpieza de superficies.



Rociar **desinfectante**, humedeciendo otro **pañó verde** y pasándolo por toda la superficie de la báscula. Dejar secar al aire.

Dulcería

Inhabilitación y Limpieza de la Torre de Refrescos con Depósito de Hielo

RA-GR-DLC-TRA-03



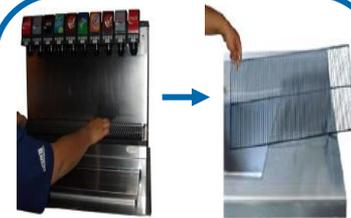
Colocar el seguro de la torre de refrescos con la llave, girando a la izquierda, cuando aplica.



Retirar boquillas y difusores, llevar a la cocina y colocarlos en un recipiente con solución de cloro, dejar toda la noche.



Limpiar el cabezal de la torre con un paño verde y **Floor Care**. Limpiar también la parte inferior del cabezal de la torre, donde se conectan difusores y boquillas. Si el paño se ensucia, reemplazarlo y continuar la tarea.



Retirar las rejillas, dejarlas en lavaplatos, lavarlas, restregando o sus partes. Después, dejarlas sumergidas 10 minutos en sanitizante y dejar secar al aire.



Vaciar el hielo de la cubeta en la pila, lavadero o fregadero de la cocina.



Tomar el carro transportador de hielo, sacar el hielo del depósito con la pala, y colocarlo en las cubetas del carrito.

SI, sobra hielo

Sobra hielo en el depósito?

No sobró hielo

Depósito con hielo

La torre tiene depósito de hielo?



Lavar el porta cucharones y el cucharón, dejar en sanitizante **Final Step** por 10 minutos. Secar al aire.

10 min. en sanitizante



Retirar el porta cucharones de la torre y vaciar el sanitizante que contiene en la pila de la cocina.



Colocar desinfectante en la cantidad necesaria para limpiar el depósito, vaciar un poco en la bandeja de goteo, para limpiar el drenaje. El resto de la solución vaciarla en el depósito de hielo (Asegurarse que el sanitizante fluya y limpie el drenaje del depósito).

Dulcería Inhabilitación del Porta Cucharón RA-GR-DLC-TRA-03



Retirar los porta-cucharones que se encuentran en las torres y llevarlos a la cocina.



Colocar el cucharón en el lavadero/lavaplatos de la cocina.

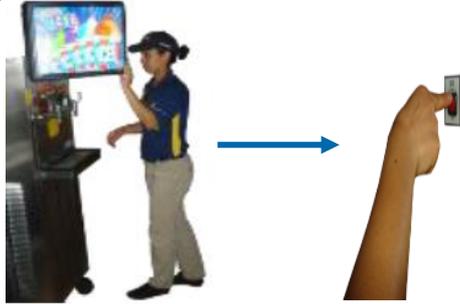


Verter en el lavadero/ lavaplatos la solución sanitizante **Final Step** que se encuentra dentro del porta – cucharón.



Lavar el porta-cucharón y el cucharón, siguiendo la técnica de lavado de utensilios vigente.

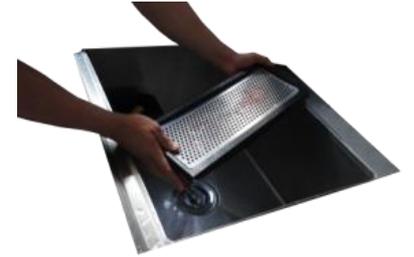
Dulcería Inhabilitación del Sistema ICEE RA-GR-DLC-TRA-03



Abir la puerta superior del equipo y poner en posición "OFF" el botón de encendido, las luces del equipo deben apagarse. Cerrar la puerta.



Retirar la bandeja de goteo y rejilla y llevarlas al lavaplatos o pila para lavarlas.



Retirar la rejilla de la bandeja de goteo y dejarla en la pila de la cocina para su lavado.



Lavar, restregando y asegurándose que no quede residuos de jarabe, lavar con esponja. Si posee jarabe pegado, lavarse con cepillo. Sanitizar con Final Step y dejar secar al aire.



Limpiar el exterior del equipo con paño verde y limpiavidrios. pasar luego sanitizante **Final Step**.

Dulcería

Inhabilitación de Refrigerador de Bebidas

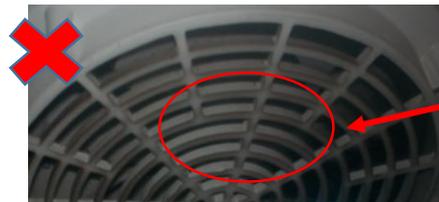
RA-GR-DLC-TRA-03



Tomar el candado del refrigerador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el formato de control.



Limpiar la superficie de la nevera, en la parte externa e interna con paño verde y **Floor Care**. Pasar desinfectante, y dejar secar al aire. Limpiando las puertas con limpiavidrios.



Rejillas de ventiladores sucios

Semanalmente, dentro del cronograma debe lavarse la nevera, limpiando cada una de las bandejas y partes, siguiendo la técnica de lavado de utensilios vigente, y se debe incluir la limpieza de los ventiladores, ya que son foco de contaminación.

La limpieza de los refrigeradores y de la parte inferior de las mesas frías se debe hacer semanalmente y se realiza en 20 minutos aproximadamente.



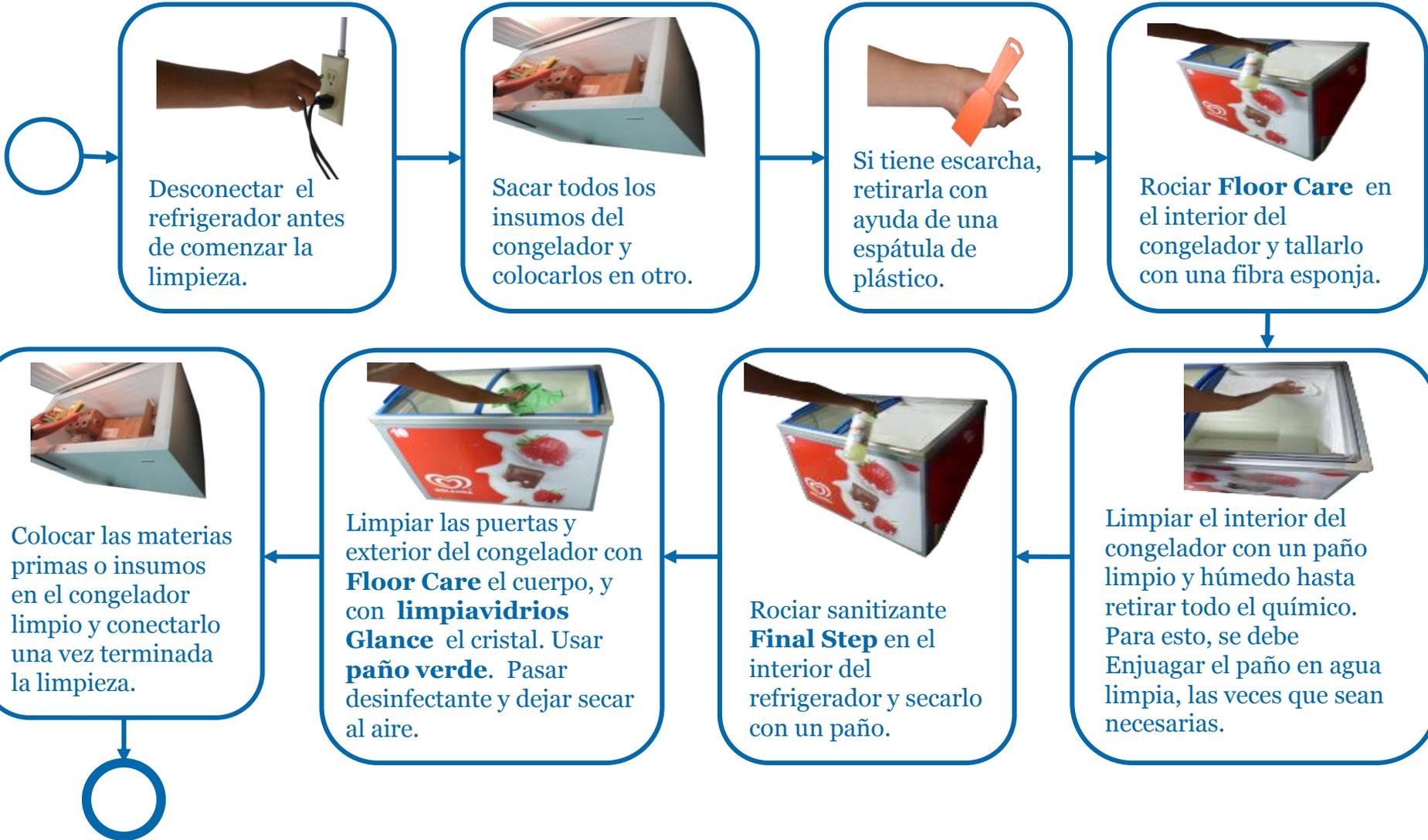


Tomar el candado del congelador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el formato de control.

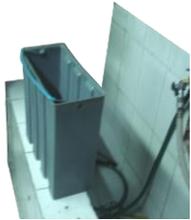


Limpiar la superficie de la nevera, en la parte externa e interna con **pañó verde y Floor Care** para la superficie, y limpiavidrios para el vidrio frontal. Pasar desinfectante **Final Step**, y dejar secar al aire. La limpieza profunda de los congeladores debe encontrarse dentro del cronograma de limpieza y desinfección.

La limpieza de los congeladores se debe hacer semanalmente y se realiza en 50 minutos aproximadamente.



La inhabilitación y limpieza de los carros transportadores de hielo se debe hacer diariamente y se realiza en 10 minutos aproximadamente.



Enjuagar las cubetas para retirar cualquier exceso de suciedad.



Tallar las cubetas por dentro y por fuera con **Floor Care** y fibra esponja.



Enjuagar las cubetas perfectamente y aplicarles sanitizante **Final Step** en su interior.



Dejar escurrir las cubetas boca abajo por 3 minutos para que actúe el sanitizante y después secarlas con un paño.



Dejar actuar el sanitizante durante 3 minutos y después colocarle todas las cubetas al carro transportador.

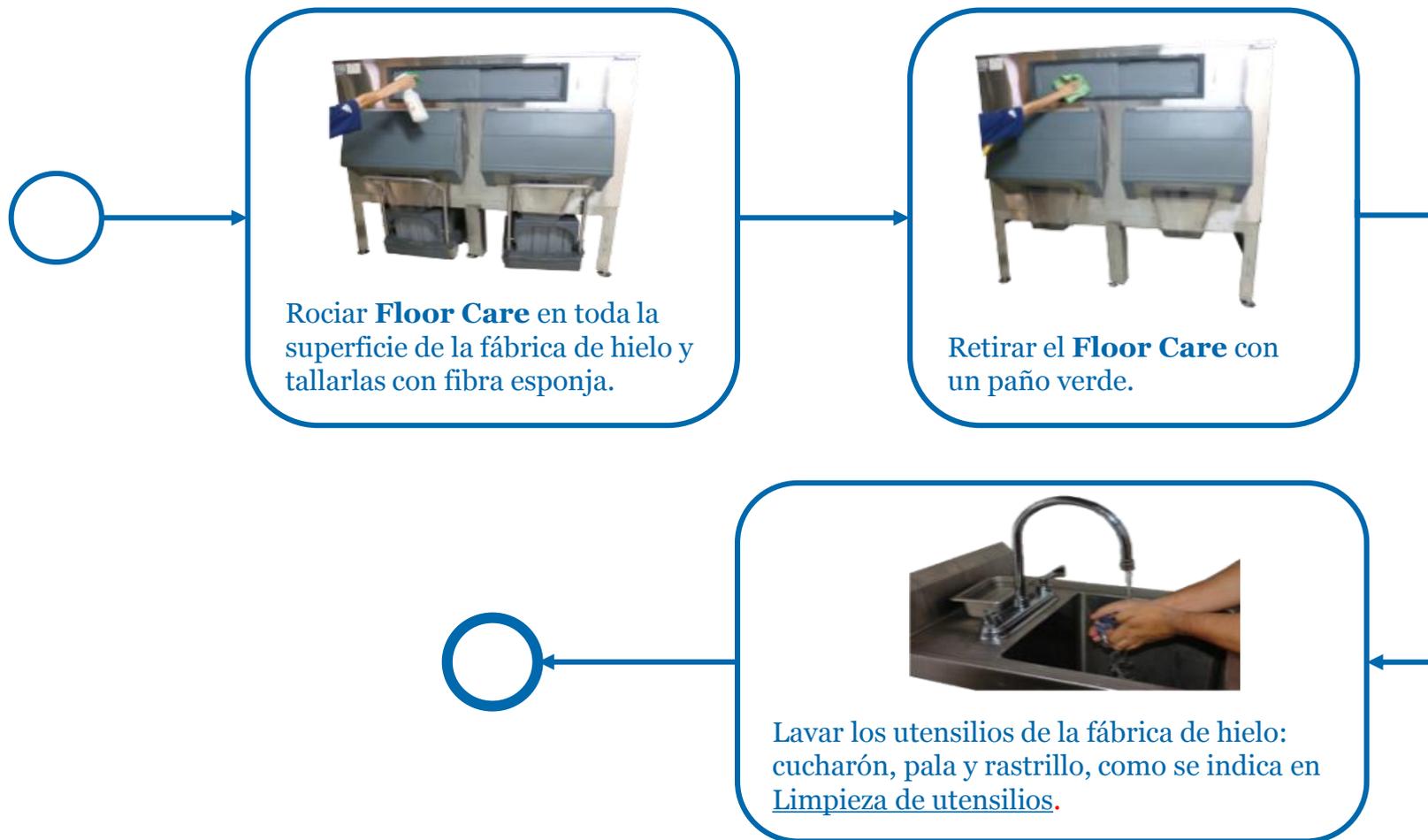


Enjuagar perfectamente el carro transportador y rociarle desinfectante **Final Step** en toda su superficie.



Tallar las superficies y la tapa del carro transportador con **Floor Care** y fibra esponja.

La limpieza de la fábrica de hielo se debe hacer diariamente y se realiza en 8 minutos aproximadamente.



El tiempo aproximado de limpieza es de 4 minutos.



Aplicar **Floor Care** en toda su superficie y tallarlo con fibra esponja P-94.



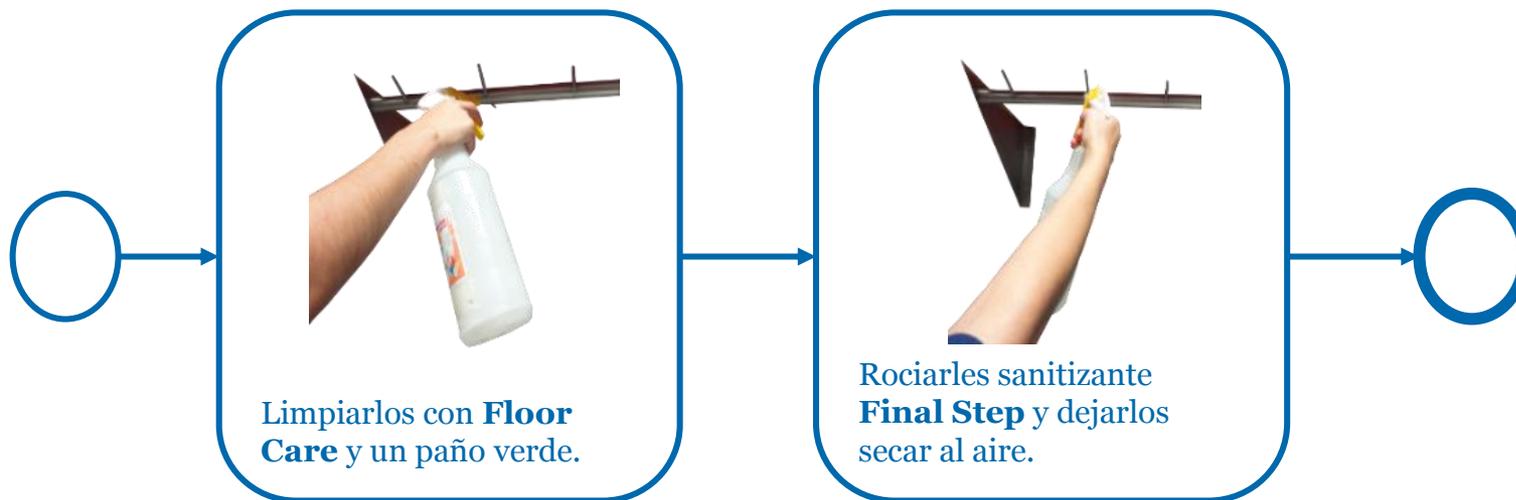
Retirar el **Floor Care** con un paño verde. Enjuagar el paño con agua cuantas veces sea necesario. Aplicar sanitizante Final Step con otro paño verde y dejar secar al aire.

La limpieza del lavaplatos o lavadero se debe hacer diariamente y se realiza en 2 minutos aproximadamente.





La limpieza de los escurridores para utensilios de cocina se debe hacer diariamente y se realiza en 2 minutos aproximadamente.



La limpieza de las superficies generales se debe hacer diariamente. Se deben recoger todos los utensilios, implementos y materias primas o insumos de los mesones de trabajo y guardar en el lugar correspondiente. No debe quedar en la noche, ningún mesón con productos o materias primas, que no hayan sido almacenadas en el sitio asignado en cada cine.



Rociarles a los mesones en acero inoxidable limpia vidrios, tallarlas con fibra verde y sanitizar.



Secarlas con un paño verde.



Rociarles sanitizante **Final Step** y secarlas con un paño. Las superficies o mesones de madera, deben limpiarse con limpiavidrios.



Limpiar todas las superficies con paño verde, asegurándose de no dejar ningún tipo de residuos de comida, como salsas, boronas, queso. Incluir la parte posterior, superior, inferior y frontal de cada superficie. Incluir el POS y los cajones.



Barrer el piso de toda el área. Sacar los residuos de la parte de atrás de la palomera, desplazándola hacia adelante. Usar un recogedor para depositar la basura en la caneca, bote o tacho.



Recoger la basura del piso y depositarla en el recipiente para la basura (caneca, bote o tacho). Tomar la bolsa de plástico del recipiente de basura y llevarla al depósito del conjunto.



Enjuagar el trapeador dentro del balde de agua y exprimirlo. Hacer este paso cuantas veces sea necesario hasta eliminar el **Floor Care** del piso. Cuando el agua se encuentre muy sucia, tirarla y reemplazarla por agua limpia.



En el piso, aplicar con la mano el **Floor Care** que se encuentra en el balde, y restregar con la escoba o cepillo.



Colocar **Floor Care** con el dosificador en un balde, y agua limpia en otro balde que tenga escurridor.



Colocar las palomeras en su lugar, teniendo cuidado de no desconectarlas.





La limpieza del piso del área se debe de hacer diariamente.



Barrer el piso de toda el área y sacar los residuos que se encuentren debajo de los muebles y mesas de trabajo.



Usar un recogedor para depositar la basura del piso en el bote.

Llenar hasta la mitad una cubeta con **Floor Care** y otra solo con agua. La cubeta a la que se le ponga el agua debe tener escurridor.



Trapear el piso con agua limpia para retirar el químico. Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para retirar todo el químico y reemplazar el agua cuando ésta se encuentre muy sucia.



Esparcir el **Floor Care** de la cubeta hacia el piso y tallarlo o restregarlo con una escoba.

La limpieza de los escurridores para utensilios de cocina se debe hacer diariamente y se realiza en 1.56 minutos aproximadamente.



Limpiarlos con **Floor Care** y un paño.



Rociarles sanitizante **Final Step** y dejarlos secar al aire.



El supervisor encargado debe verificar contra la bitácora la realización del proceso en forma correcta y llenar la hora de finalización en la Bitácora de Inhabilitación de Dulcería y guardarla en el lugar correspondiente.



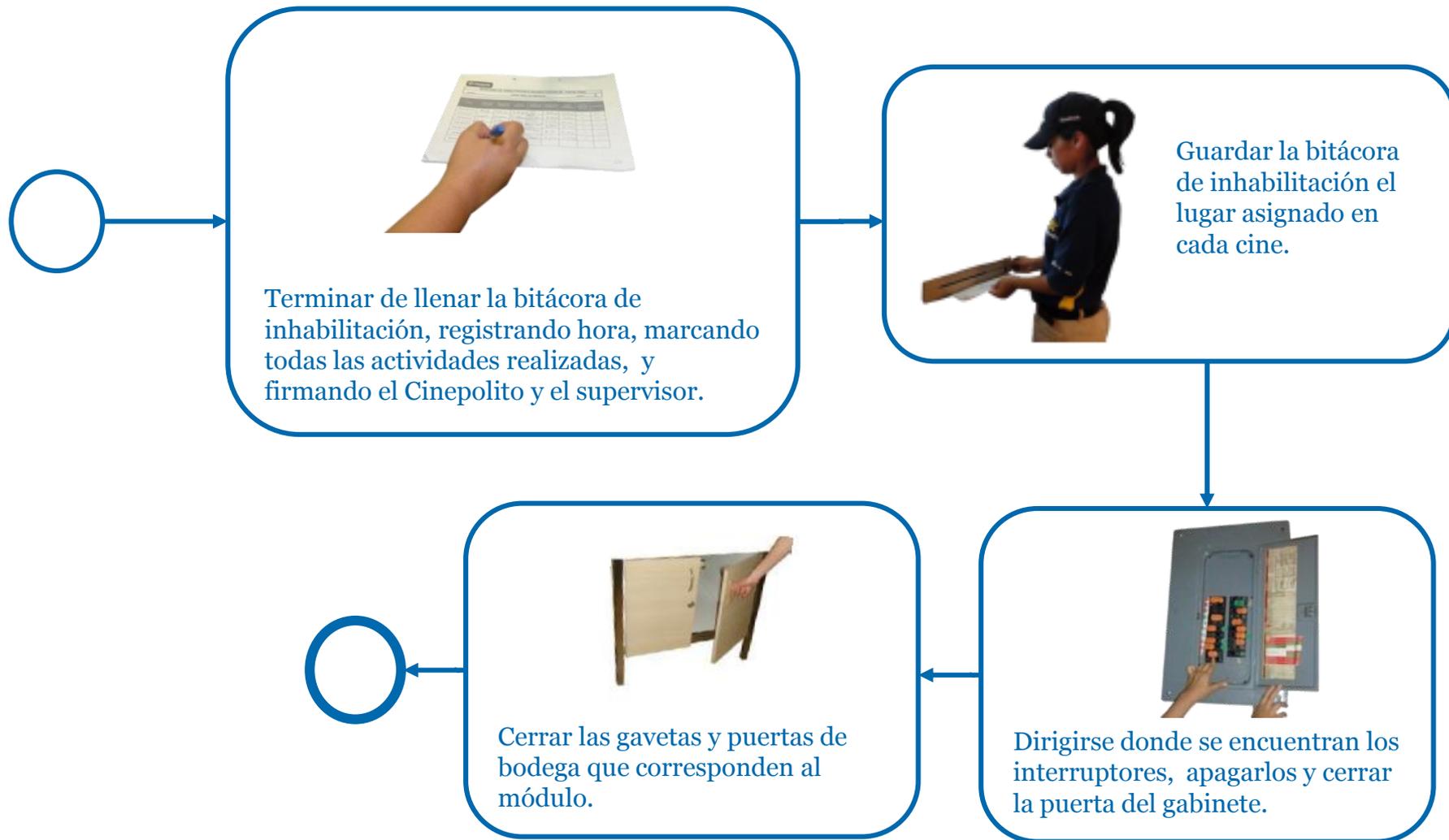
Cerrar las gavetas y puertas de la bodega que correspondan al módulo.



Entregar las llaves del área al Supervisor encargado de Alimentos.



Apagar los interruptores de energía eléctrica de acuerdo a la etiqueta que se encuentra en la puerta del gabinete.



ANEXOS



Vaso 16 oz (chico)



Nivel de hielo

$\frac{3}{4}$ de un cucharón de hielo

Vaso 21 oz (mediano)



Nivel de hielo

1 cucharón de hielo

Vaso 32 oz (grande)



Nivel de hielo

1 $\frac{1}{2}$ cucharones de hielo

Vaso 44 oz (jumbo)



Nivel de hielo

2 cucharones de hielo

Nota: Siempre que se sirvan refrescos debe cumplirse con este nivel de hielo establecido. Solamente si a solicitud del cliente, se desea un nivel inferior o superior, puede adicionarse otra cantidad.



Falla	Causa probable	Solución
1. La máquina no prende	A. Interruptor principal apagado B. Breaker apagado C. Clavija desconectada D. Falta CO2 E. Fusible abierto	A. Colocar el interruptor en posición encendido B. Colocar breaker en encendido C. Conecta Clavija D. Reemplace el tanque E. Llamar a Servicio técnico ICEE
2. No congela	A. Falta de agua B. Condensador obstruido C. La máquina esta en deshielo D. Manguera de drenaje doblada E. Máquina desajustada	A. Abra la llave del agua y desconecte la clavija 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 C. No despachar hasta que la luz se apague D. Desdoble la manguera par que el agua fluya E. Llamar a Servicio técnico ICEE
3. La cámara no llena	A. Falta de agua B. Máquina desajustada	A. Abrir la llave del agua B. Llamar a Servicio técnico ICEE
4. Producto muy congelado de un lado	A. BIB mal conectado B. Máquina desajustada	A. Conectar correctamente B. Llamar a Servicio técnico ICEE
5. Una luz parpadeando	A. Falta de jarabe B. Conector de la caja de jarabe (BIB) mal colocado	A. Cambiar la caja de jarabe (BIB) B. Coloque correctamente el conector, deslícelo en las ranuras de la boquilla del BIB
6. No congela y las luces parpadean simultáneamente	A. Falta CO2	A. Revise que el tanque marque más de 500 PSI si marca menos cámbielo, no olvide colocar el empaque entre el tanque y el regulador
7. No congela y las luces parpadean alternadamente	A. Falta agua B. Condensador obstruido	A. Abra la llave del agua y desconecte la clavija 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
8. Producto insípido	A. BIB mal colocado B. Máquina desajustada	A. Coloque el BIB en la posición correcta, la caja lo indica B. Llamar a Servicio técnico ICEE
9. Producto muy dulce	A. Falta de agua B. Manguera de agua obstruida C. Filtro de agua obstruido	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 al Servicio técnico ICEE
10. No sale producto por la llave	A. Máquina desajustada	A. Llamar al Servicio técnico ICEE

Dulcería

Técnica Lavado de Manos

RA-GR-DLC-TRA-03



* **IMPORTANTE:** Las manos no deben secarse en uniformes o toallas sucias. El sanitizante no debe enjuagarse o secarse con ningún material. Las manos deben lavarse al iniciar la jornada laboral, después de limpiar superficies, equipos o utensilios, después de ir al baño, cuando se manipulan alimentos crudos, después de tocarse la nariz, la boca o el cabello, antes de manipular alimentos, cada vez que se ensucien.



Paño blanco
Superficies que tienen contacto
directo con alimentos



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



Paño azul
Superficies generales

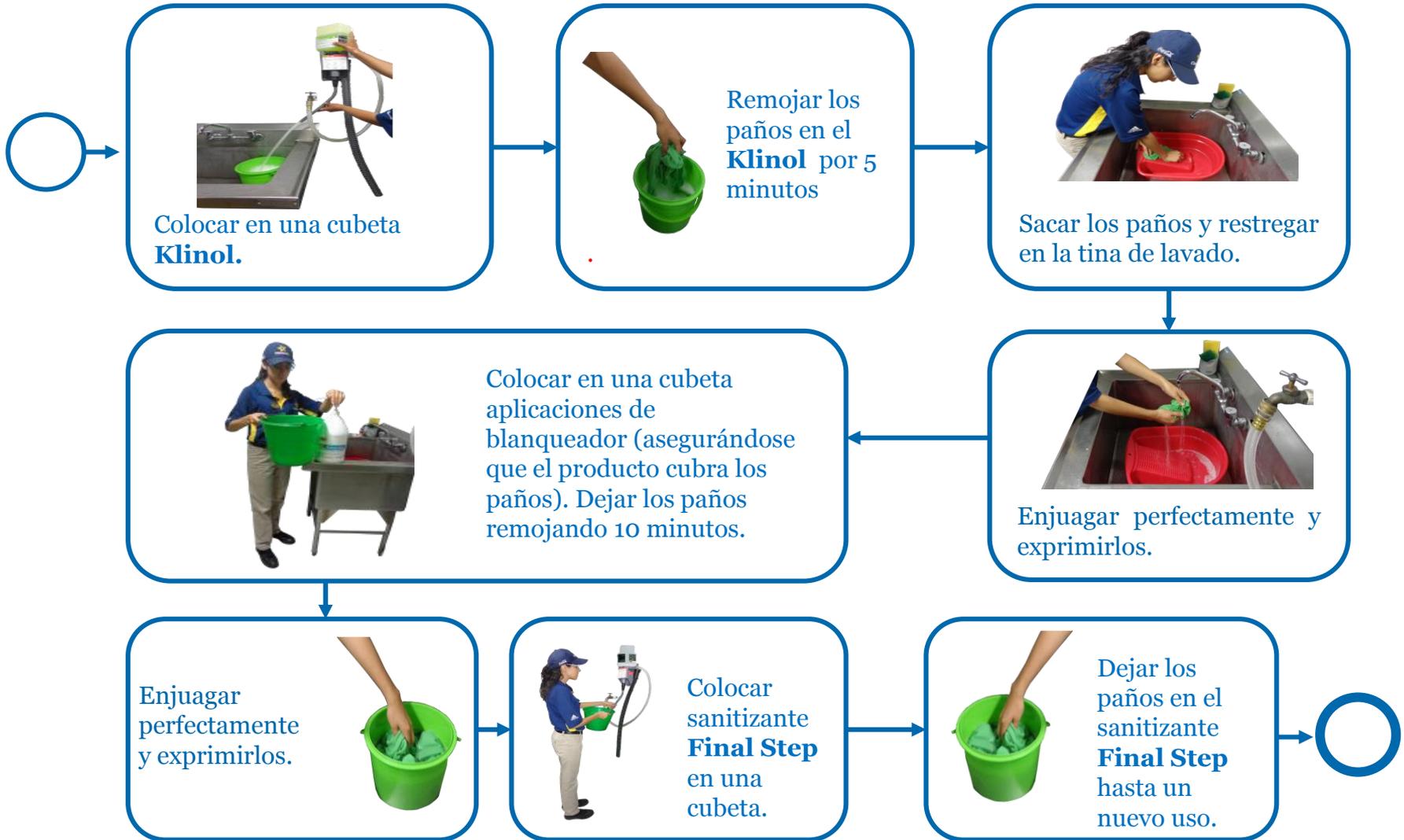


Paño amarillo
Superficies de baños

Dulcería

Uso y Limpieza de Paños

RA-GR-DLC-TRA-03



* Los paños deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos.

* El sanitizante Final Step debe cambiarse cada dos horas.

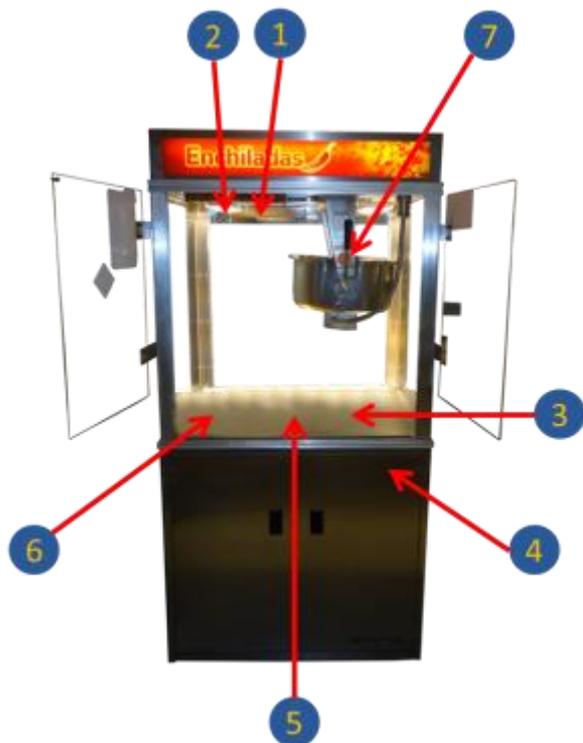
* Si se necesitan paños secos, sacar del sanitizante únicamente los necesarios y dejarlos secar al aire. Los que no se ocupen deben seguir en sanitizante.

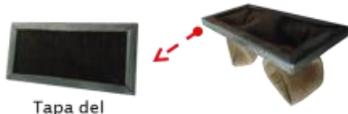
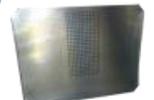
* Los paños son de uso exclusivo de cada área. No es permitido tomarlos de una área, para ser utilizados en otra.



Dulcería

Partes de la Palomera Gold Medal RA-GR-DLC-TRA-03

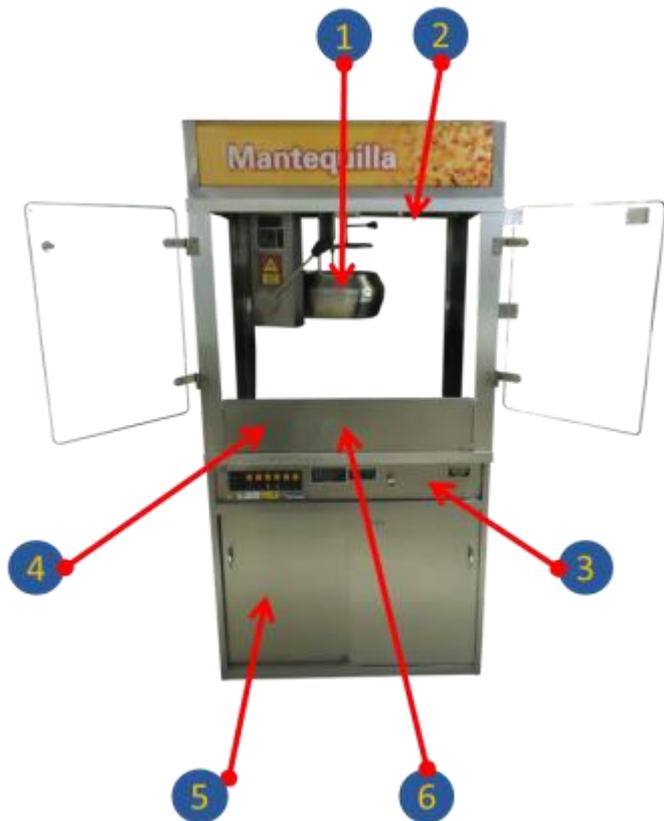


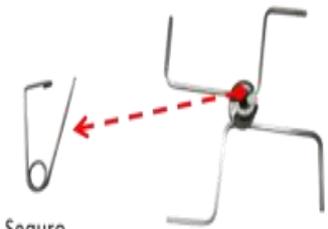
<p>1</p>  <p>Tornillos Tapa del filtro Tornillos</p>	<p>2</p>  <p>Tapa del porta filtro Porta filtro</p>		
<p>3</p>  <p>Panel interior</p>	<p>4</p>  <p>Cajón de desperdicio</p>	<p>5</p>  <p>Tolva</p>	<p>6</p>  <p>Parrilla perforada</p>
<p>7</p>  <p>Tornillos Tapa de la olla Tornillos Tubo de aceite</p>			

Dulcería

Partes de la Palomera Cretors

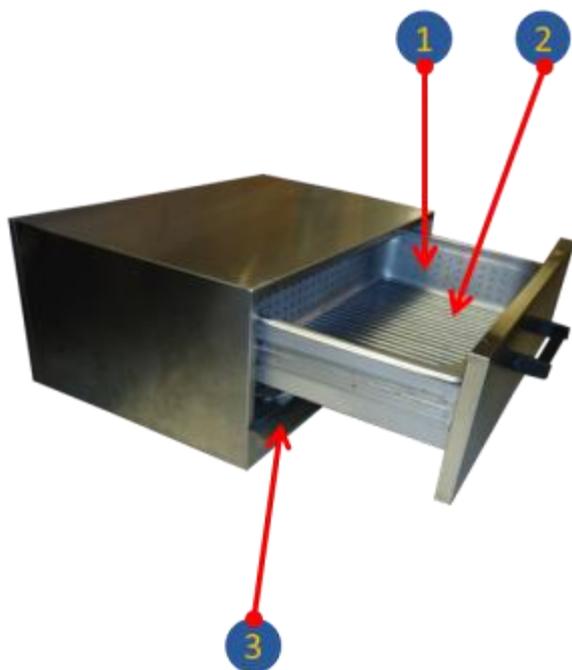
RA-GR-DLC-TRA-03



<p>1</p>  <p>Seguro</p> <p>Agitador</p>	<p>2</p>  <p>Porta filtro</p>	<p>3</p>  <p>Cajón</p>
<p>4</p>  <p>Parrilla perforada</p>	<p>5</p>  <p>Puerta</p>	<p>6</p>  <p>Tolva</p>

Dulcería

Partes Principales del Calentador de Pan RA-GR-DLC-TRA-03





<p>1</p>  <p>Seguro</p>	<p>2</p>  <p>Rejilla</p>
<p>3</p>  <p>Contenedor</p>	<p>4</p>  <p>Canastilla</p>

Dulcería

Vale de Entrega de Fondos y Moralla

RA-GR-DLC-TRA-03



Código F GNGS- 03

Vale de Entrega de Fondos y Moralla

Conjunto : Cinepolis Morelia

Fecha : 02/09/2008

Fondos de Caja de Dulcería

No. 9 Importe de c / Fondo \$ 500.00 Total \$ 4,500.00

Fondos de Caja de Exhibición

No. 4 Importe de c / Fondo \$ 2,500.00 Total \$ 10,000.00

Fondo para Video Juegos

No. 1 Importe de c / Fondo 300 Total \$ 300.00

Dotación de Moralla para Cambios

Total \$ 500.00

Total Vale de Entrega de Fondos y Moralla \$15,000.00

Entrega de Fondos a Puntos de Venta

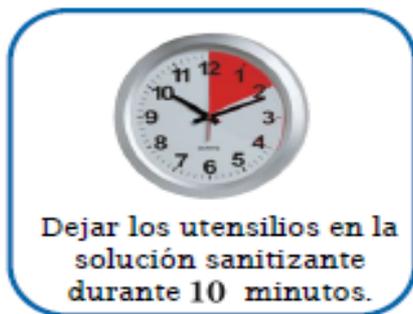
Giro	Nombre	Firma	Importe
Dul	Luis Vega		\$ 500.00
Exh	Carlos Tena		\$ 2,500.00
Exh	Javier Aguilar		\$ 2,500.00
Dul	Carlos Huerta		\$ 500.00

Total de fondos entregados en punto de venta \$ 6,000.00

Total de fondos no utilizados resguardados en caja de seguridad \$ 9,000.00

Esteban Parra Lopez
Nombre y Firma
Entrega Fondos y Moralla

Oscar García Tena
Nombre y Firma
Recibe Fondos y Moralla



Nota:
Si no se cuenta con una tarja doble colocar solución sanitizante en un recipiente con agua. Excepto para la limpieza de las charolas.



FLOOR CARE. Detergente para lavado manual de loza, ollas y utensilios. No cáustico. No ataca los metales.



SUMA FINAL STEP: Sanitizante para superficies en contacto con alimentos. Libre de enjuague. Se emplea por aspersion sobre equipos o en tarjas para el saneamiento de utensilios por inmersión. Se deja secar al aire.



SUMACHLOR. Desinfectante base Cloro para desinfección de frutas, verduras y algunas superficies cuando este indicado.



GLANCE: Limpiador para vidrios y multipropósito. Deja las superficies impecables y sin vetas. No necesita enjuague final.



SOFT CARE FOAM. Jabón Antibacterial en espuma para lavado de manos. PH neutro, (0.4 ml por push).



SOFT CARE GEL Gel desinfectante para manos. (Base Alcohol Etílico). Para el uso en áreas de manipulación de alimentos.



SUMA GRILL. Desengrasante Súper Potente para Hornos y Parrillas. Es un desengrasante alcalino súper potente de baja espuma, para su uso en hornos, parrillas, planchas y campanas.



Conjunto: _____

Semana: _____

	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Fecha							
Hora de inicio							
INICIAR INHABILITACION: Sacar bitácora							
PUNTO DE VENTA: Apagar impresora y POS. Verificar que el detector de billetes falsos esté apagado. Apagar regulador e interruptores de energía de las vitrinas.							
COMPLEMENTOS: Guardar vasos y tapas para refrescos y ICEE, domos. Pajillas(pitillos, sorbetes)charolas para hot dog (porta perros calientes)e), bolsas para dulces, contenedores para queso, canastas para palomas y bandejas de servicio o charola limpias(si estan sucias. Llevar a cocina para lavado). Guardar todos en los lugares asignados a cada complemento.							
PALOMERAS: Apagarlas, almacenar palomitas sobrantes, retirar parrilla para sacar cajón del desperdicio, remover residuos y vaciar residuos en bolsa transparente, cerrar. Guardar los saborizantes. Llevar los implementos para lavado a cocina.							
ASADOR DE SALCHICHAS: Apagar asador, guardar salchichas en recipiente dentro del refrigerador. Llevar las pinzas para lavado. Limpiar la superficie del equipo.							
CALENTADOR DE PAN: Apagar calentador, cerrar bolsa de pan sobrante y almacenar en recipiente.							
EXHIBIDOR DE NACHOS: Apagar el exhibidor, guardar blisters en contenedor, cerrar exhibidor y almacenar el contenedor en el lugar asignado.							
DISPENSADOR DE QUESO: Si hay queso en la bolsa, doblar la manguera para que no se derrame y dejarlo encendido. Si no tiene queso quitar la bolsa, apagarlo y limpiar por dentro y por fuera en toda la superficie.							
BINS DULCES A GRANEL: Sacar cadenas y candados, retirar cucharones, colocar cadenas, cerrar candados, llevar cucharones a la cocina para lavar							
BÁSCULA: pagar y limpiar. Llevar cucharón a la cocina para lavar							
SISTEMA FOUNTAIN: Si la torre tiene depósito de hielo, retirar el hielo sobrante con el cucharón y trarlo en el lavaplatos. Colocar solución sanitizante en el interior del depósito. Quitar porta cucharón, lavar porta cucharón y cucharón. Retirar rejilla y lavarla, dejar con sanitizante. Retirar boquillas y difusores y dejarlas en un recipiente con solución sanitizante							
SISTEMA ICEE: Apagar, retirar rejilla de goteo y dejarla en lavaplatos para lavado. Limpiar la parte externa del equipo, pasar luego sanitizante.							
REFRIGERADOR DE BEBIDAS: Tomar el candado y cerrar refrigerador. Limpiar la superfice y pasar luego sanitizante.							
CONGELADOR DE HELADOS: Tomar candado y cerrar congelador. Limpiar la superfice y pasar luego sanitizante.							
ÁREAS GENERALES: limpiar superficies, barrer y recoger basura							
FINALIZAR INHABILITACION: Llenar bitácora y firmar por los responsables, entregar llaves.							
ENERGÍA ELÉCTRICA: Abrir gabinete de interruptores y apagar energía eléctrica							
Hora de Finalización							
Elaborado por:							
Firma Supervisor de Dulcería							
Firma Encargado de Sub-almacén							
Convenciones:	Actividad realizada completa y correctamente ✓		Actividad no realizada, o realizada incorrecta o incompleta: Dejar espacio en blanco <input style="width: 50px;" type="text"/>				



Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	6/7/2014
02	Se cambian en cada una de las diapositivas que aplica los nombres de los productos quimicos por los utilizados actualmente en la limpieza. Se agregan diapositivas: 1. Elementos de protección personal para el lavado de palomeras, 2. Productos quimicos usados en dulcería. 3. En la inhabilitación del refrigerador de bebidas, se agrega la limpieza de las rejillas del ventilador.	31/05/2015