

GUÍA RÁPIDA LIMPIEZA PREOPERATIVA

CA-TRA-GR-LMPO-01



Preparación de
insumos de limpieza



Dulcería/Dulcería
Híbrida/Dulcípolis



Baguis/Cinecafé/
Cinecafé
Híbrido/Coffee Tree



Taquilla



Salas



Lobby





Baños



Oficinas/sala de juntas



Refrigeradores y congeladores



Cocina



Cuarto de empleados



Cuarto de limpieza



Tomar los implementos y químicos necesarios para la limpieza.



Llenar las botellas de químicos según la necesidad cuidando no desperdiciar producto.



Llenar una cubeta de agua limpia hasta la mitad junto con Suma Supreme, la cual se usará para limpiar los paños.



Encender las luces del área o negocio para comenzar la limpieza.



Lavar los trapos.



Palomera Gold Medal



Campana extractora



Exhibidor de nachos



Asador de salchichas



Calentador de pan



Torre de refrescos



Congelador de helados



Refrigerador bebidas embotelladas



Calentador de elote



Vitrina de exhibición de dulces



Bins



Báscula



Carrito de venta



Condimentero



Punto de venta y mostrador



Piso del área



Botes de basura



Previo a realizar la limpieza, consultar las Partes principales de la palomera Gold Medal.



Ponerse los guantes de alta temperatura.

Por la noche, al final del turno, quitar la tapa donde están los filtros de tela, sacar los filtros y sumergirlos en Break UP por 30 minutos, sacarlos y dejarlos secar al aire.



Levantar la tolva del gabinete para sacarla de la ranura.



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



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 sacarla².



Poner en posición de encendido el botón "KETTLE HEAT" para que la olla se caliente y dejar encendido por 3 minutos, apagar transcurrido el tiempo.



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.³



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 solución de Break Up

A

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

^{2 y 3} El proceso de quitar la bolsa de plástico de la parrilla y sacar cajón de desperdicio se hacen en la inhabilitación.



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 HEAT"¹ por 3 minutos mas apagar transcurrido el tiempo.



Atomizar solución de desengrasante **Suma Grill D9**



Asegurar que la tapa de olla quede cerrada y esperar 10 minutos para que actúe el limpiador.



Quitar la tapa de la olla y rociar un poco mas de producto desengrasante **Suma Grill D9**



Sacar con cuidado la lata de aceite y la bomba que se encuentra en el compartimento inferior, lavar la lata de aceite según el anexo lata de aceite de la palomera, además limpiar con un paño verde y desengrasante 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.



Tomar una fibra negra humedecida con agua y tallar el interior de la palomera.



Después de tallar vigorosamente, colocar una tina debajo de la palomera y vaciar la suciedad desprendida.



Sumergir los filtros metálicos en Break Up con agua tibia, y tallarlos con una fibra / esponja no abrasiva.

B

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



B



Jalar la palanca de la olla para vaciar el líquido en la tina, tallar el interior de la olla con la fibra negra hasta eliminar toda suciedad.



Tallar el exterior de la olla con fibra verde y desengrasante **Suma Grill D9**



Limpiar el interior y exterior de la olla con un paño, hasta remover todo exceso de químico¹.



Tallar el interior del tubo con un cepillo alargado y desengrasante **Suma Grill D9** hasta remover suciedad.



Quitar el tubo de aceite de la tapa de la olla y lavarla con una fibra negra y desengrasante **Suma Supreme**, hasta remover toda suciedad.



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



Rociar desengrasante **Suma Supreme** al interior y exterior de la olla y tallarla con fibra verde para abrillantarla.



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

Lavar la tapa del porta filtro con una fibra verde y desengrasante **Suma Supreme** 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



Sacar de la tina los tornillos de la tapa y del filtro y vaciar el agua en la tarja.



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



Limpiar con desengrasante **Suma Supreme** y un paño blanco 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 desengrasante **Suma Supreme** 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.

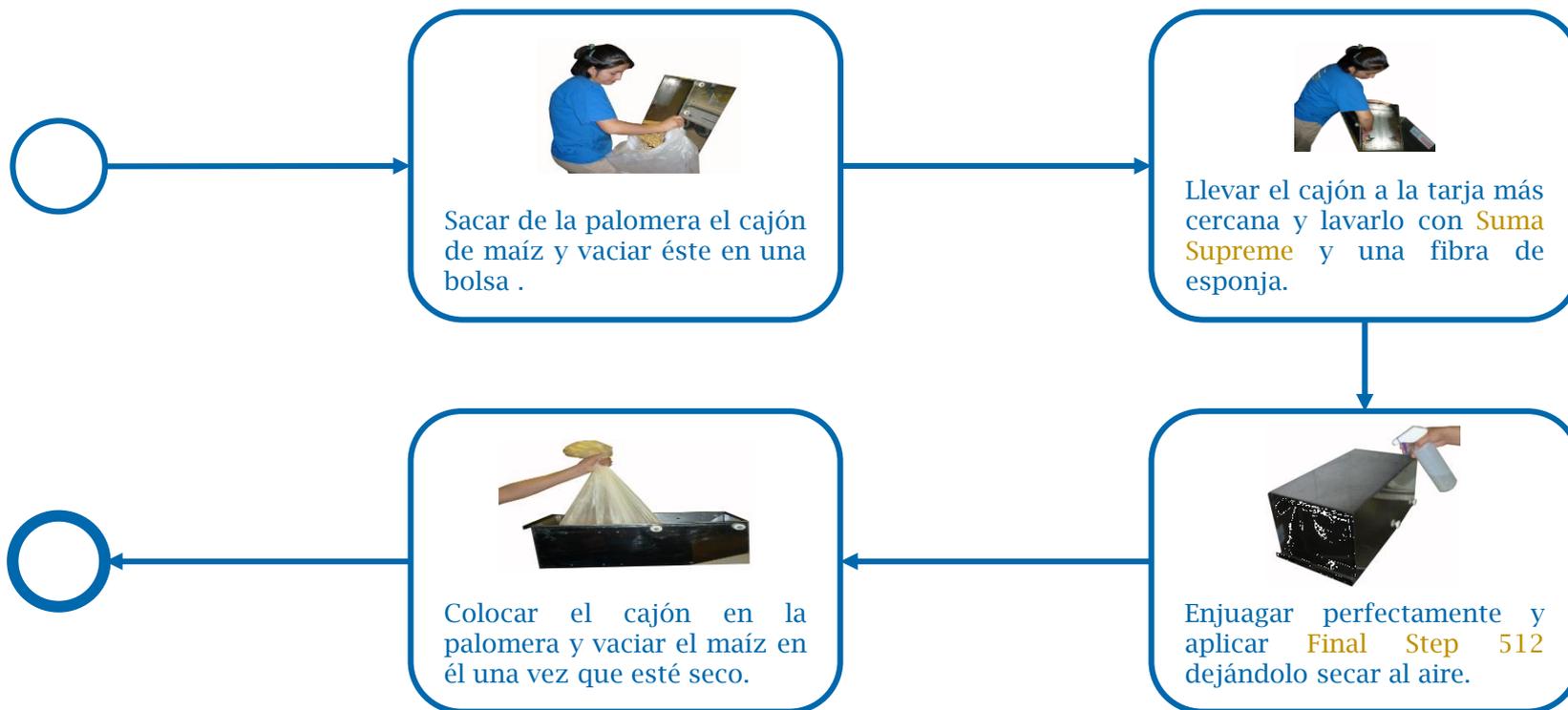


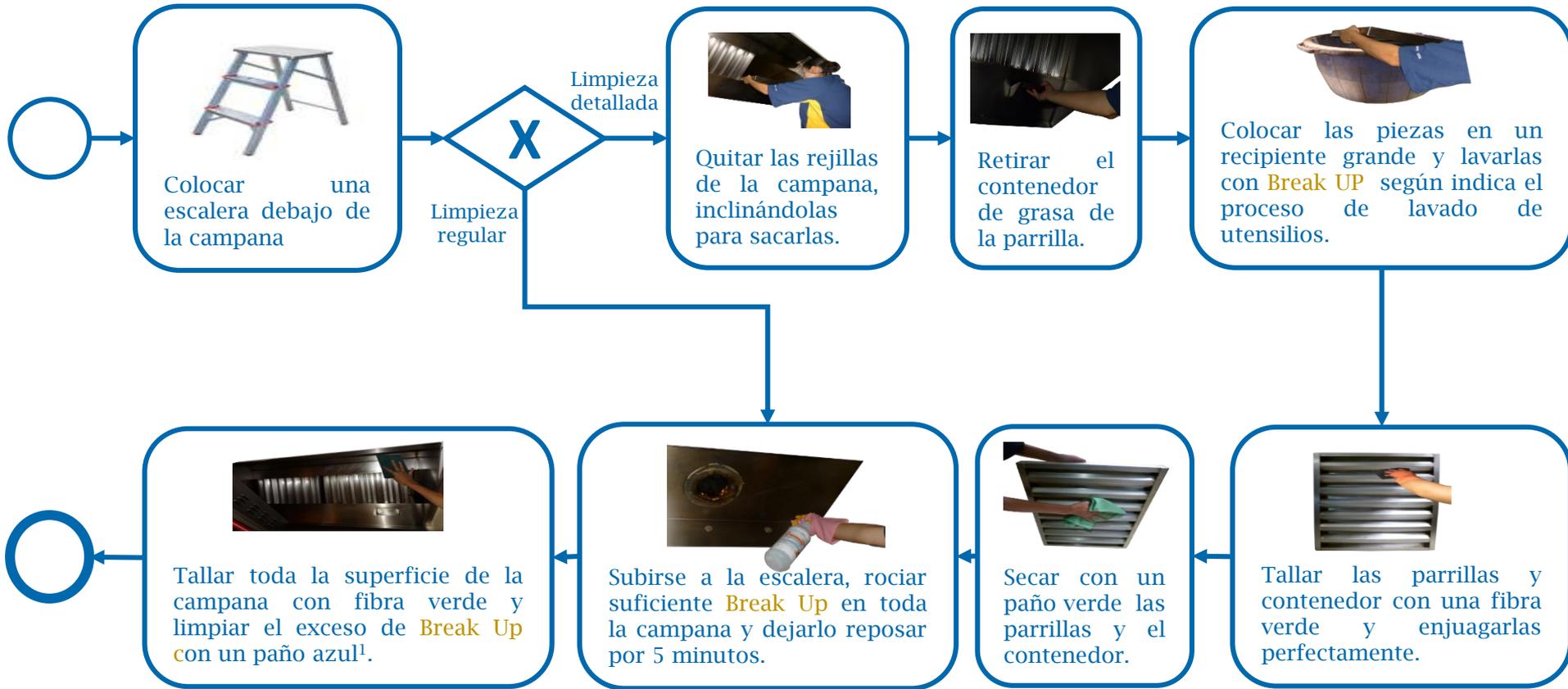
Lavar el cucharón, medida de maíz, contenedor y medida de saborizante de acuerdo con Limpieza de utensilios.



Quitarse los guantes.









Abrir la puerta del exhibidor de nachos y sacar las parrillas .



Lavar las parrillas de acuerdo a la Limpeza de utensilios.



Rociar **Suma Supreme** en el interior del exhibidor y limpiarlo con un paño blanco.



Tomar cada una de las parrillas y colocarlas una por una en el exhibidor y cerrar las puertas.



Rociar **Suma Supreme** en el exterior del exhibidor y limpiarlo con un paño verde.



Rociar **Final Step 512** en el interior y secarlo con un paño blanco.



Retirar la parrilla del asador de salchichas y lavarla de acuerdo a [Limpeza de utensilios](#).



Rociar **Suma Supreme** en toda la superficie del asador y tallarla con una fibra esponja, hasta retirar el exceso de grasa.



Limpiar la superficie del asador con un paño blanco húmedo, hasta retirar los residuos de **Suma Supreme**



Colocar la parrilla en el asador de salchichas.



Rociar **Final Step** a la superficie del asador, dejarla reposar por 3 minutos y después secarla con un paño blanco.



Retirar las pinzas del calentador de pan y lavarlas de acuerdo a la [Limpieza de utensilios](#).



Desmontar el contenedor de pan del calentador.



Retirar la parrilla ubicada dentro del contenedor de pan.



Retirar la bandeja de agua del calentador y quitarle su separador.



Rociar **Final Step** a todas las piezas, dejarlas reposar durante 3 minutos y secarlas con un paño.



Rociarles **Suma Supreme** a todas las piezas desmontadas y limpiarlas con un paño.

Limpieza regular

X

Limpieza detallada



Colocar la parrilla en el contenedor de pan e introducirlo en su lugar del calentador.



Lavar todas las piezas del calentador de pan según lo indicado en la [Limpieza de utensilios](#).

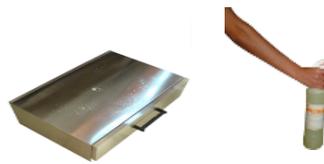
A



A



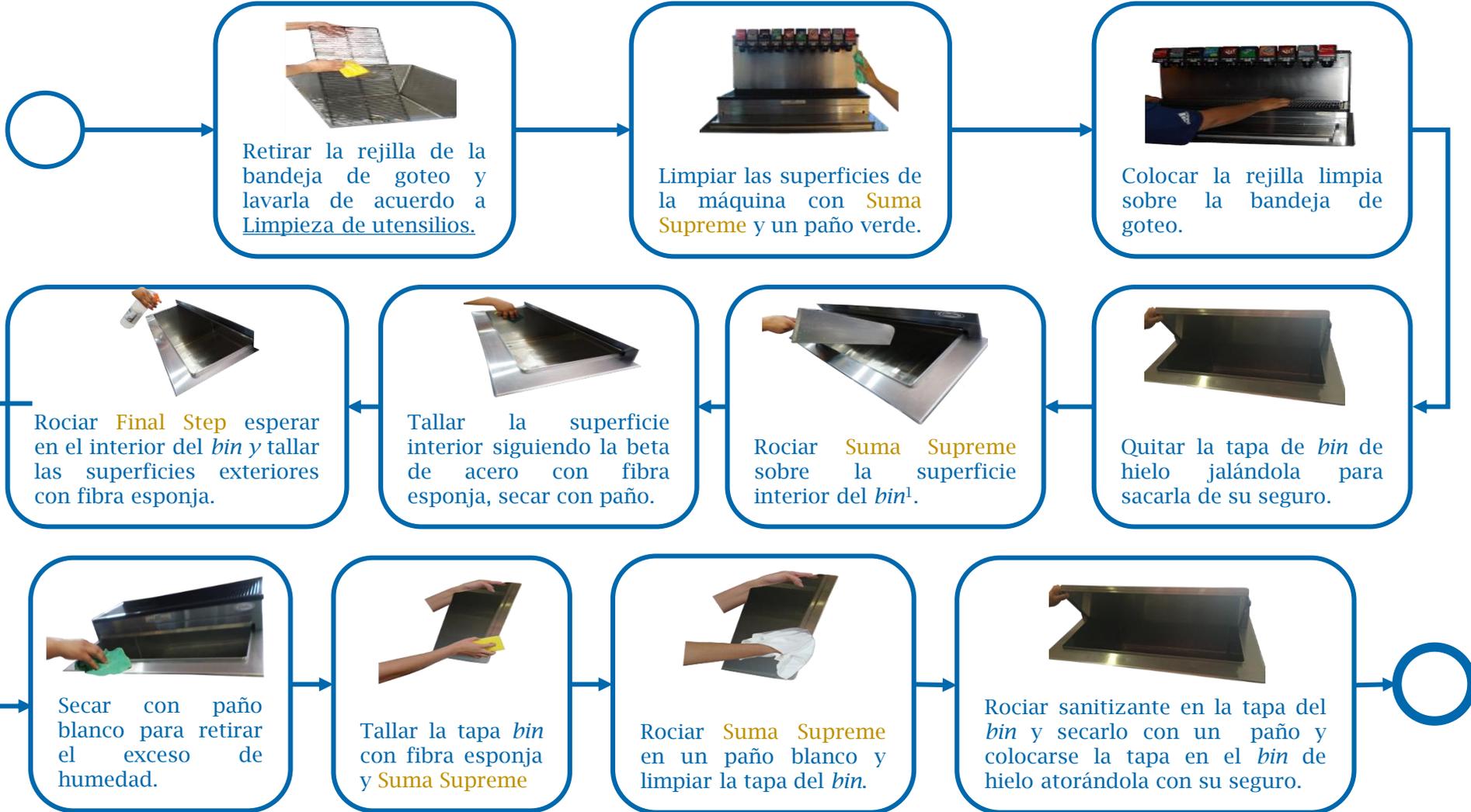
Poner el separador en la bandeja de agua y colocarla en su lugar correspondiente del calentador.



Rociar **Suma Supreme** en el exterior del calentador de pan y limpiarlo con un paño blanco.

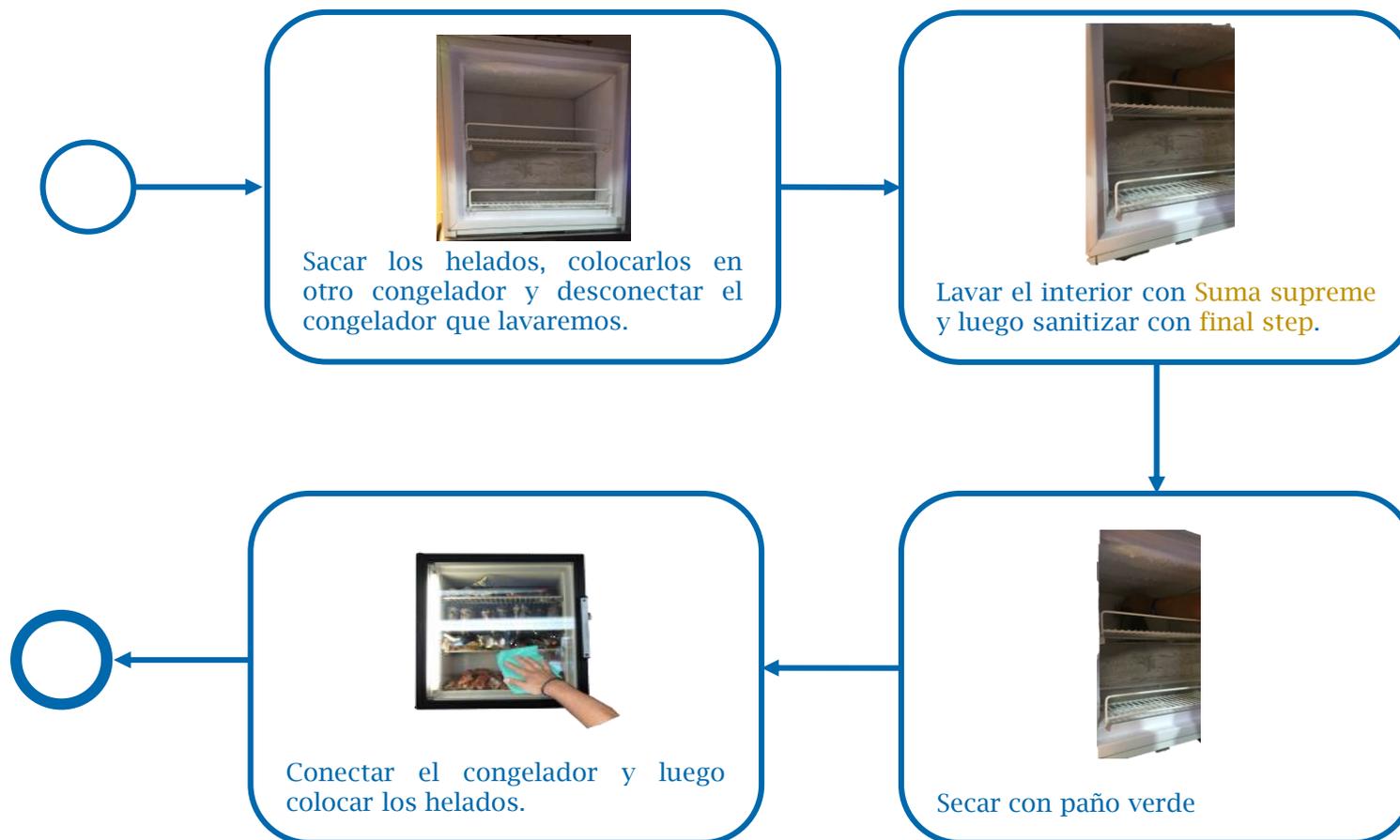


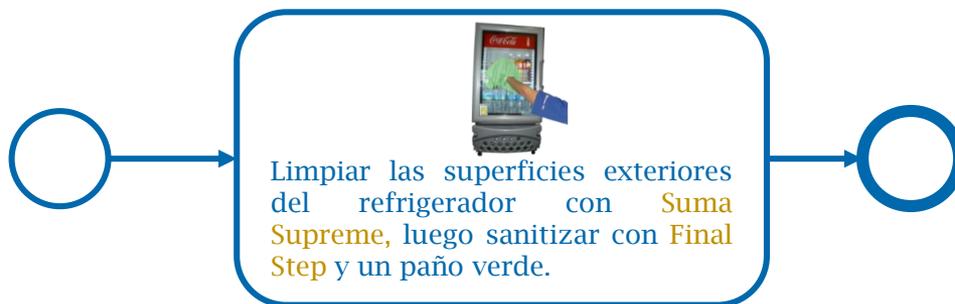
Colocar las pinzas en la manija del calentador.



Durante la operación, los cucharones de metal para servir el hielo deben mantenerse remojados en Summa Eden. Solamente cucharones de metal.



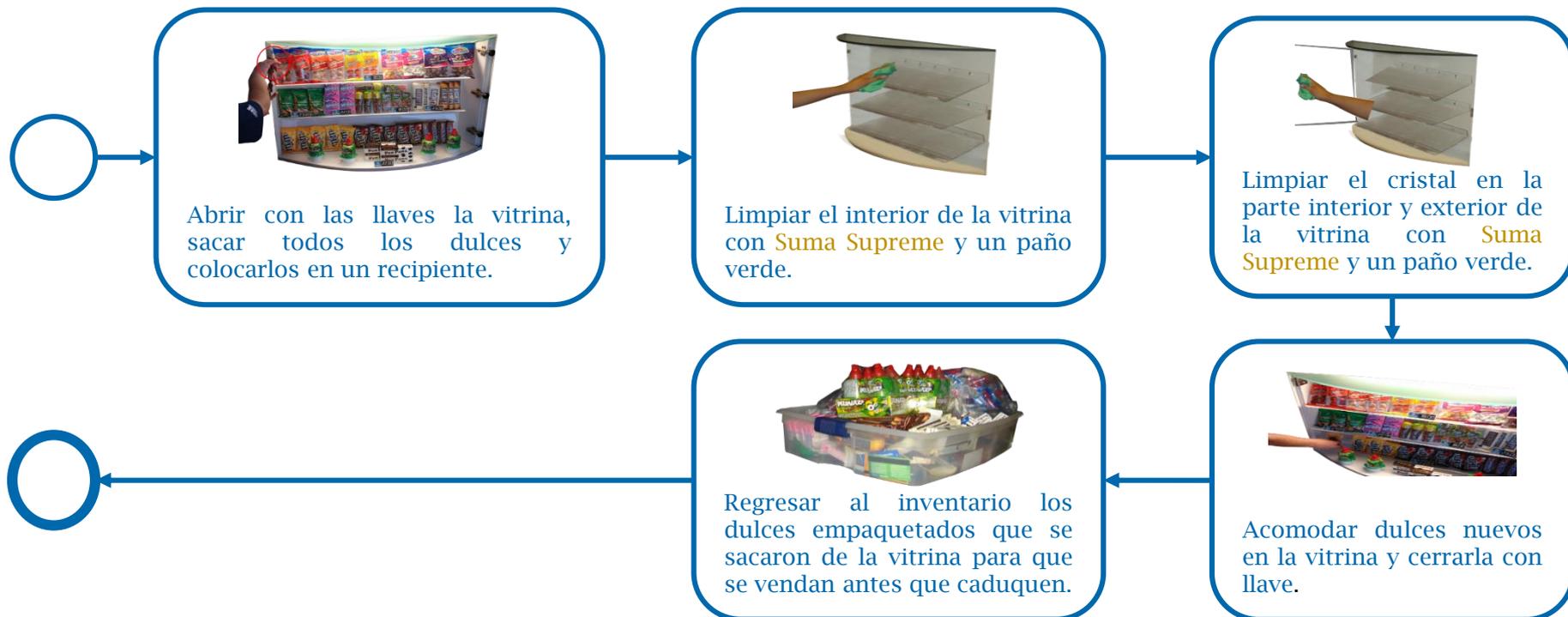






Limpeza preoperativa

Vitrina de exhibición de dulces empaquetados (Interior de vitrina) CA-TRA-GR-LMPO-01





La limpieza del exterior de los *bins* se debe hacer diariamente.



Llevar los *bins* al interior de la cocina o donde se tenga una tarja.



Vaciar los dulces de los *bins* en un recipiente limpio o bolsa de plástico.



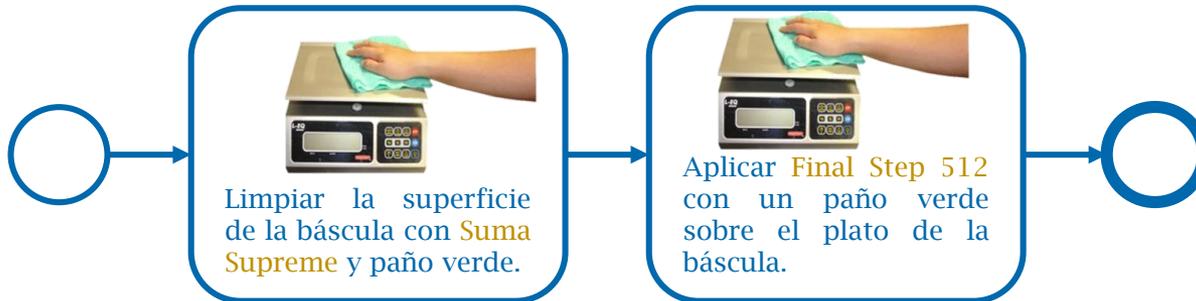
Lavar los *bins* y los cucharones de acuerdo a la Limpeza de utensilios.

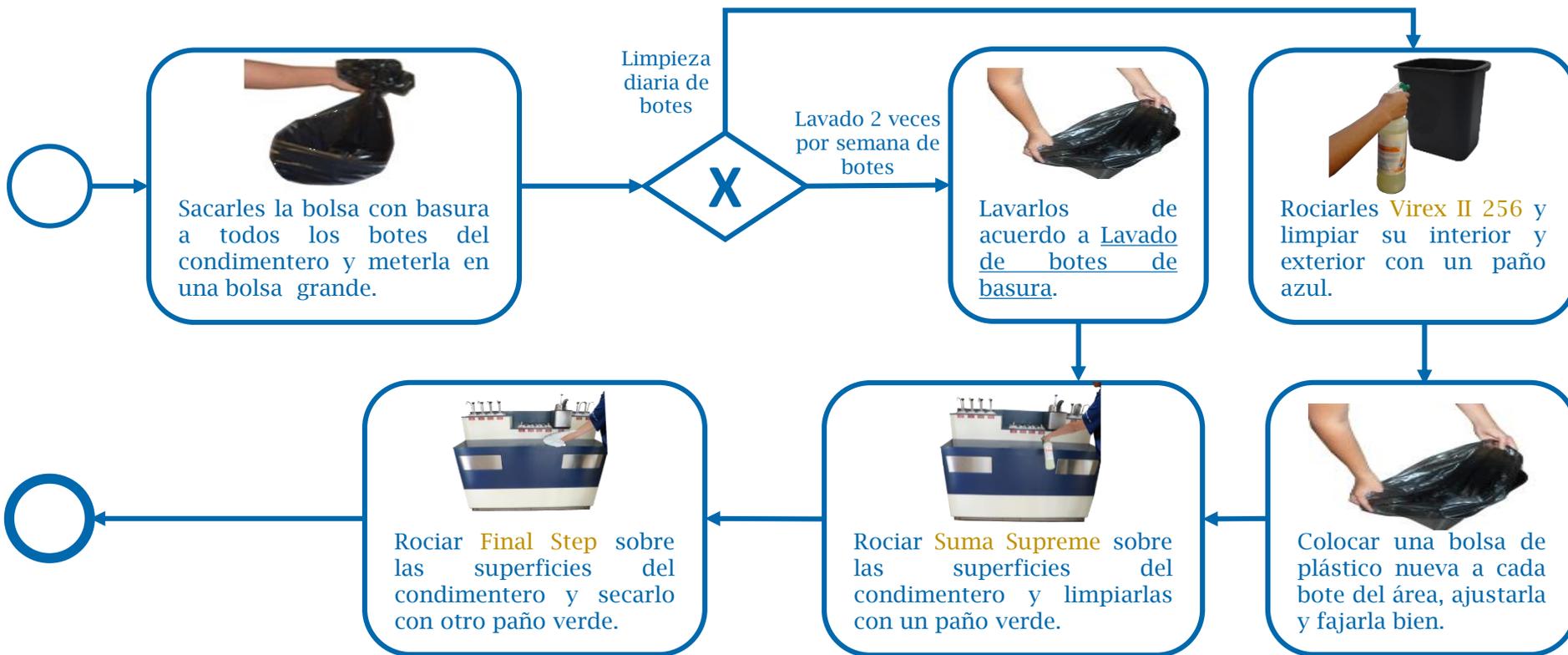


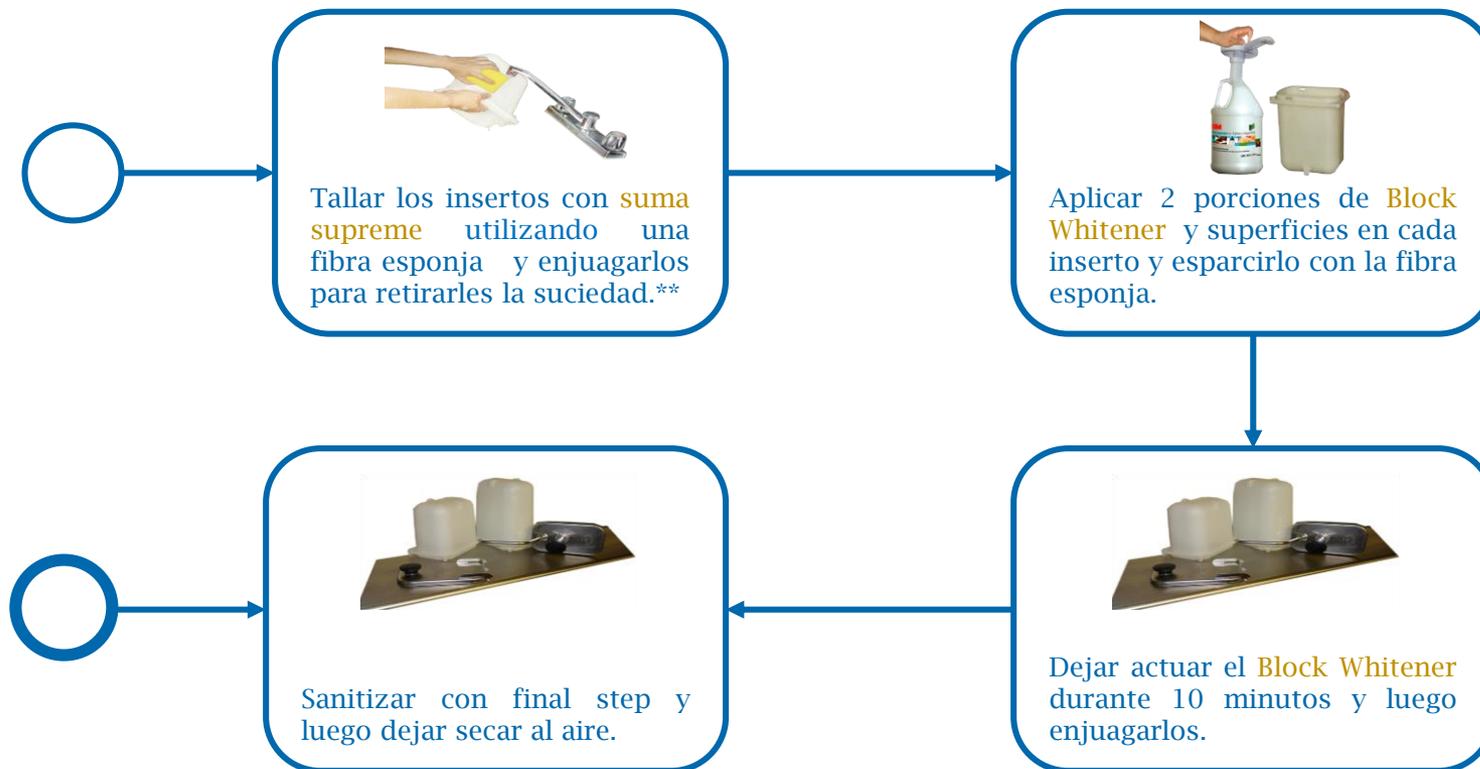
Colocar un cucharón en cada *bin*, llevarlos al módulo y colocarlos en la ubicación que les corresponda.



Secar completamente los *bins* y los cucharones con un paño blanco y vaciar los dulces correspondientes en cada *bin*.

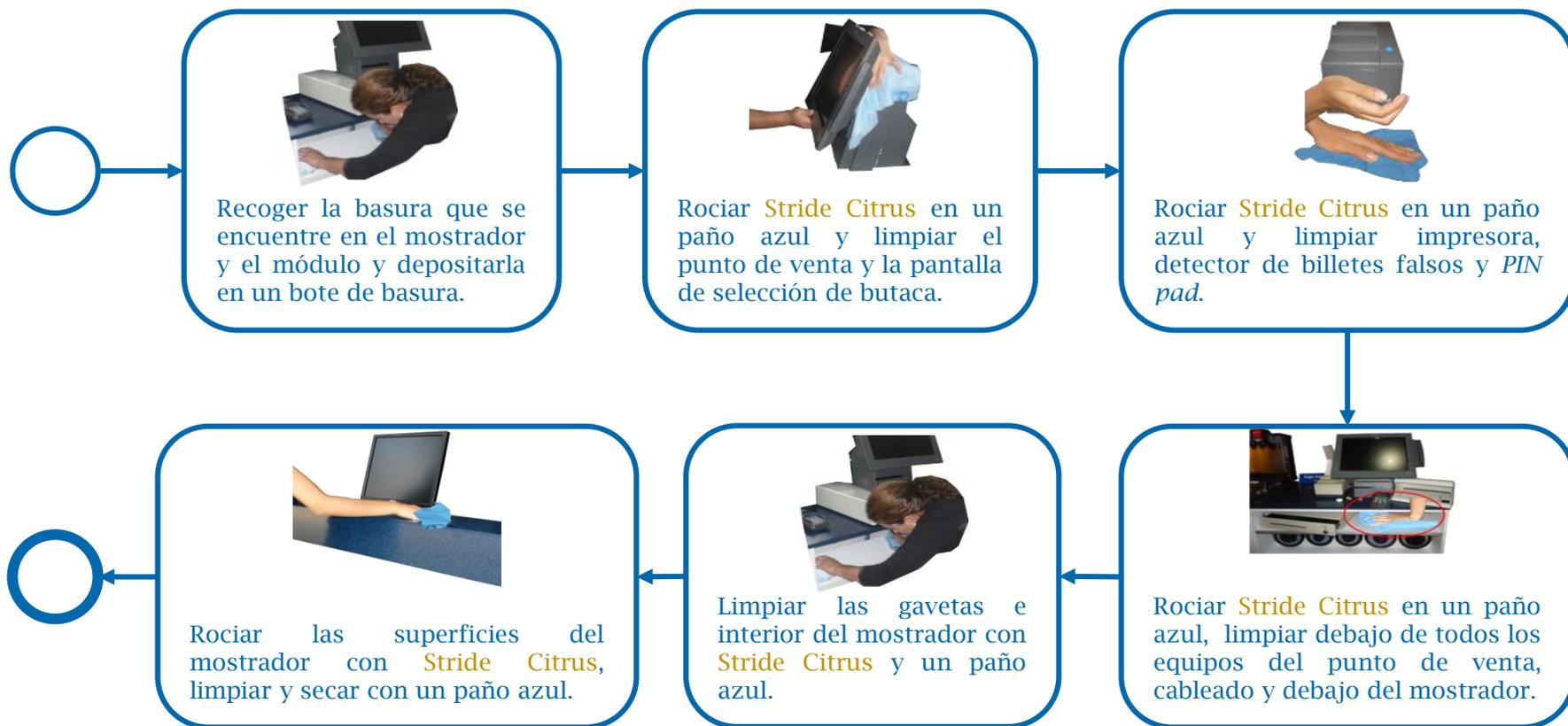






En caso de que no se logre quitar del todo la grasa de algunos insertos como el de mayonesa, utilizar **Break Up en lugar de **Suma Supreme**.

Nota: Este proceso se debe realizar por la noche.





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



Barrer el piso de toda el área sacar los residuos que se encuentren en la parte trasera de las palomeras.



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



Recorrer las palomeras hasta dejarlas en su lugar, cuidando no desconectarlas.



Con un trapeador limpio y agua quitar por completo el **Break Up**



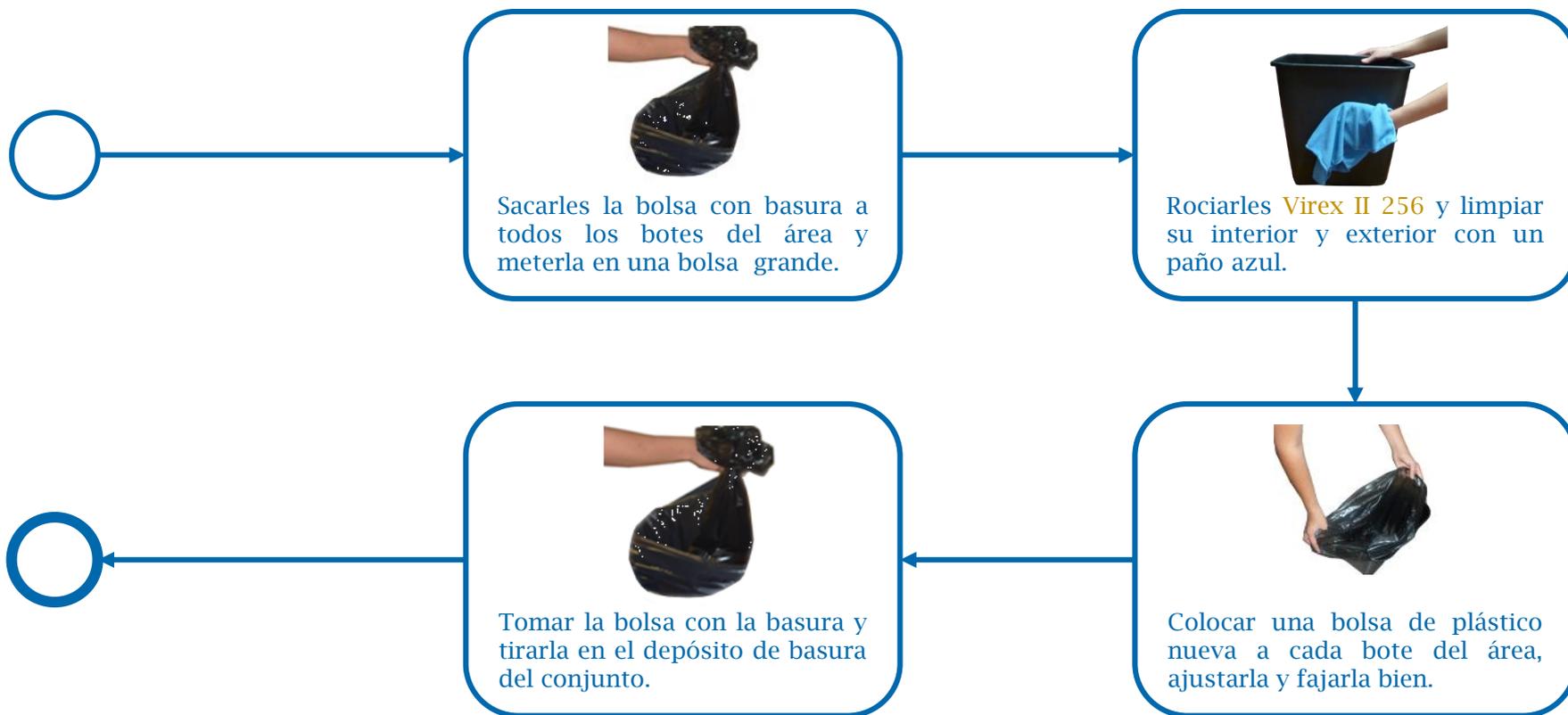
Pasar el Squeegee para eliminar el quimico.



Esparcir **Desengrasante Break Up** en el piso, esperar 5 minutos y tallarlo con un cepillo o escoba suave.

¹ La cubeta a la que se le ponga el agua de preferencia debe tener escurridor.

² Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para retirar todo el desengrasante y reemplazar el agua cuando ésta se encuentre muy sucia.





Gratinadora



Horno
Turbochef



Campana
extractora



Mesa fría



Exhibidor de
pan



Dispensador de
queso



Torre de
refrescos



Refrigerador de
bebidas
embotelladas



Vitrina
refrigerante



Utensilios cafeteras
superautomática
Black & White/
Cimbali



Molino



Blenders



Mueble de creperas



Punto de venta y mostrador



Piso del área



Botes de basura



Recipiente de polvo para frappés



Báscula



Mesa de trabajo



Condimentero

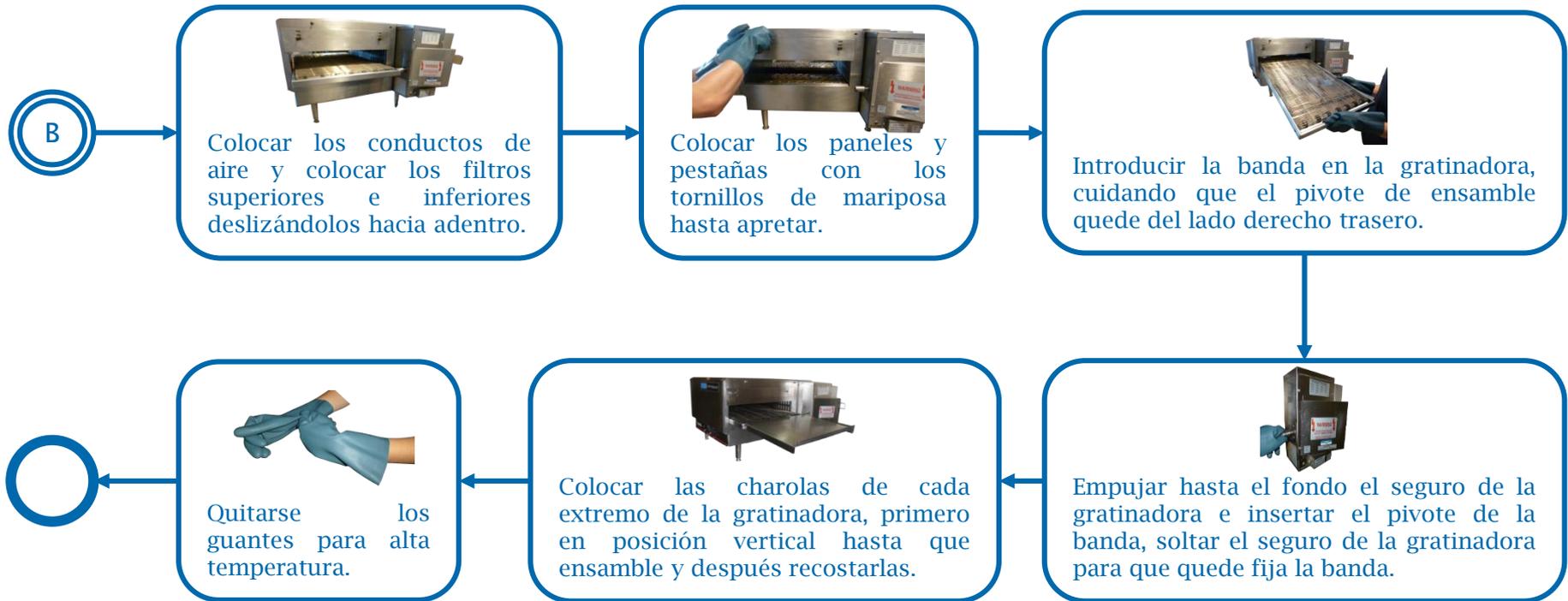


Previo a realizar la limpieza consultar las Partes principales de la gratinadora.





¹ Para quitar las pestañas y los paneles hay que girar los tornillos de mariposa hasta retirarlos. Los filtros y los conductos de aire hay que deslizarlos hacia afuera.





Tomar el panel de acceso inferior por ambos lados y suavemente moverlo de un lado y luego del otro hasta que salga.



Limpiar con un paño húmedo blanco las migajas de pan, sacar la rejilla y la piedra.



Rociar **Suma Supreme** en un paño blanco y limpiar el panel de acceso inferior y luego repetir con **Final Step**.



Lavar la rejilla de acuerdo a Limpieza de utensilios.



Apagar el horno, desconectarlo de la corriente eléctrica y colocarse guantes para alta temperatura.



Oprimir el botón de encendido de cualquier alimento y, cuando la temperatura llegue a 260 °F, apretar el botón "Stop".



Aplicar limpiador de planchas a un paño blanco y esparcirlo en toda la superficie interior del horno, cuidando no formar charcos.



Sacar la piedra y frotarla con un paño ligeramente humedecido o con fibra si tiene manchas difíciles.



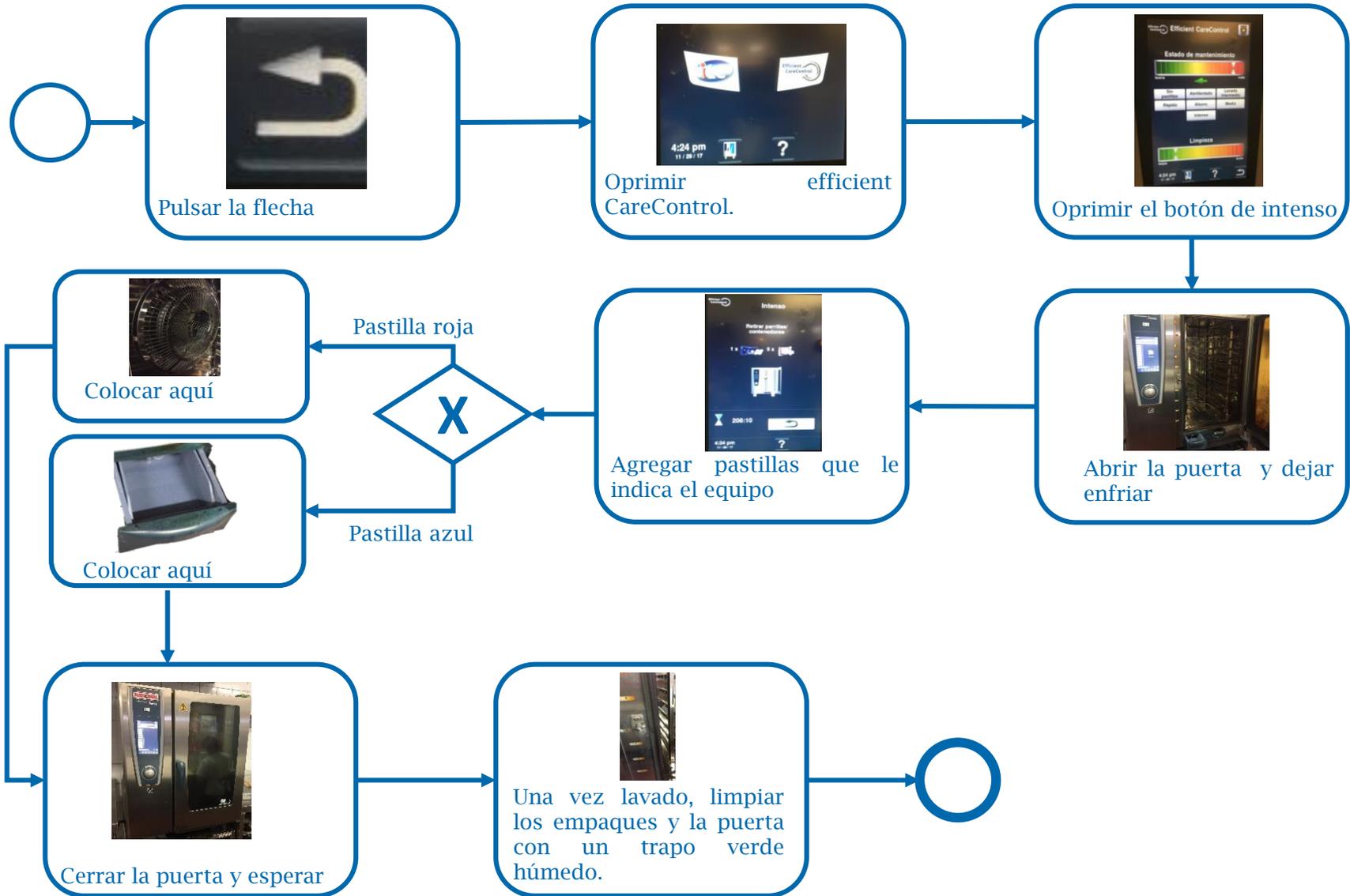
Tallar con una fibra verde el interior del horno y limpiarlo con un paño hasta retirar los residuos y el limpiador.



Aplicar **Final Step** sobre un paño blanco y distribuir sobre las superficies del interior del horno.



Colocar la piedra y la rejilla dentro del horno así como el panel inferior de la puerta del horno, limpiar el exterior el horno con un paño y quitarse los guantes.







Sacar los separadores de la mesa fría y lavarlos como se indica en [Limpieza de utensilios](#).



Lavar los insertos sucios como se indica en [Limpieza de utensilios](#).



Retirar la tabla de preparación de la mesa fría, llevarla a la tarja, lavarla con Suma Supreme, fibra esponja y enjuagarla.



Aplicar dos porciones de **Block Whitener** sobre la tabla y esparcirlo con la fibra esponja.



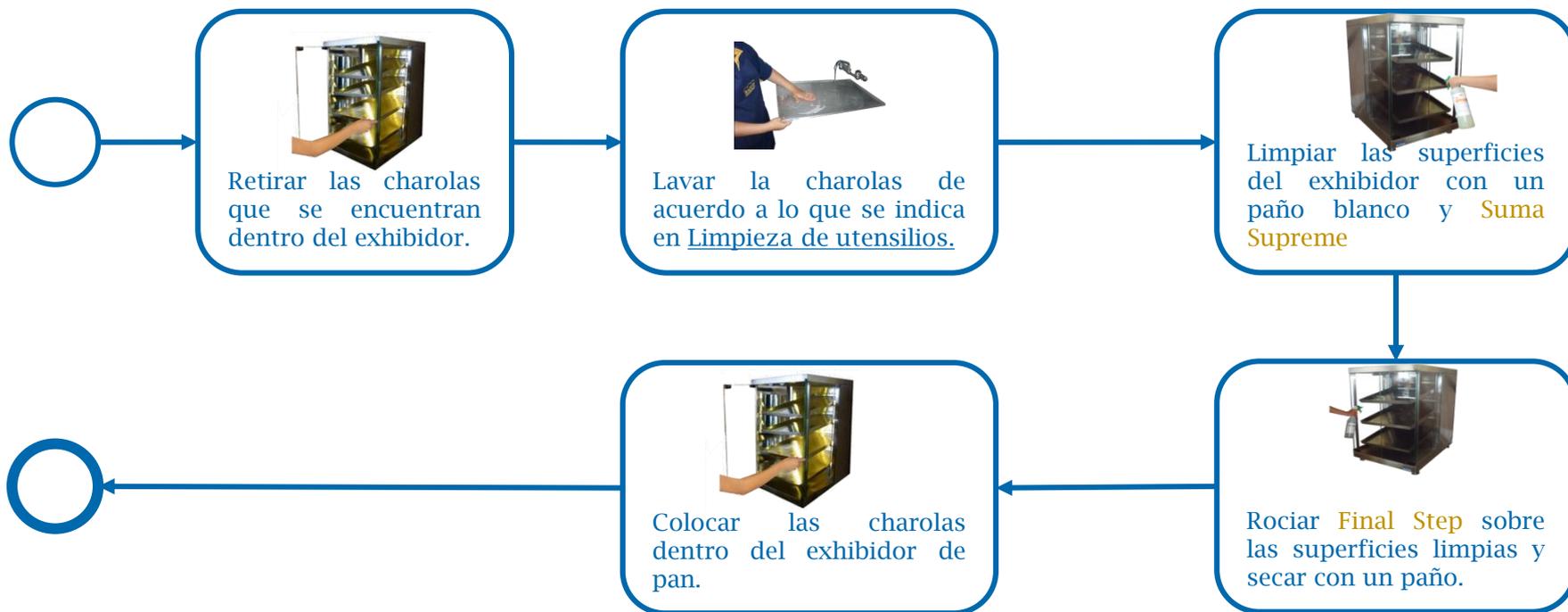
Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.



Rociar **Suma Supreme** al interior y exterior de la mesa fría, limpiar las superficies con un paño blanco y colocar los separadores. Remover el exceso de solución y sanitizar con **Final Step**.



Dejar actuar durante 10 minutos y después tallar y enjuagarla perfectamente.

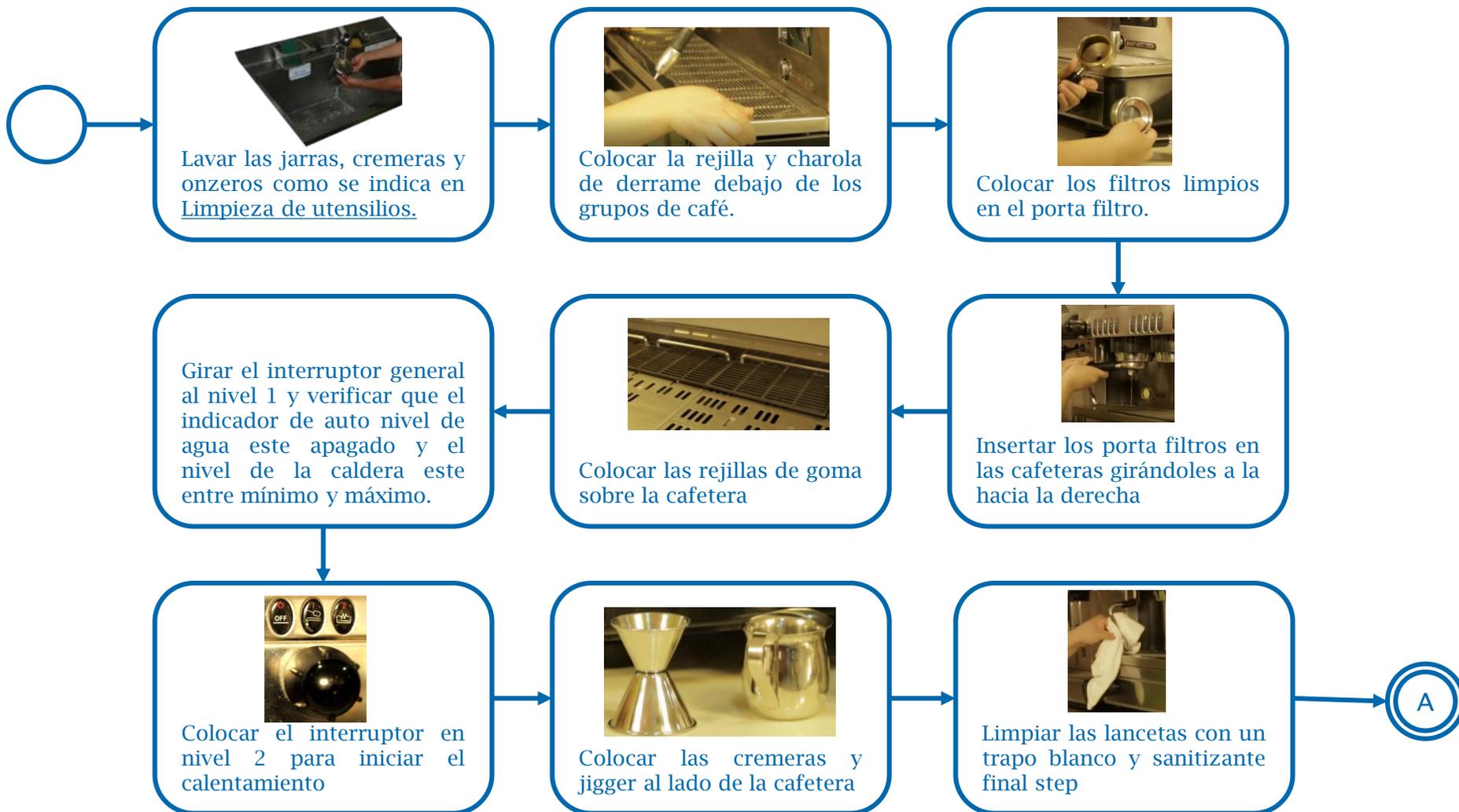












Nota: Nunca pasar el interruptor a la posición 2 sin antes verificar que la caldera contenga agua
En caso de no funcionar reportarlo con mantenimiento.





Rociar **Suma Supreme** en un paño y limpiar el exterior del molino.



Tallar el exterior con la parte amarilla de una fibra esponja para eliminar incrustaciones y exceso de suciedad.



Retirar el **Suma Supreme** con un paño verde.



Una vez que esté seca la tolva, colocarla en el molino.



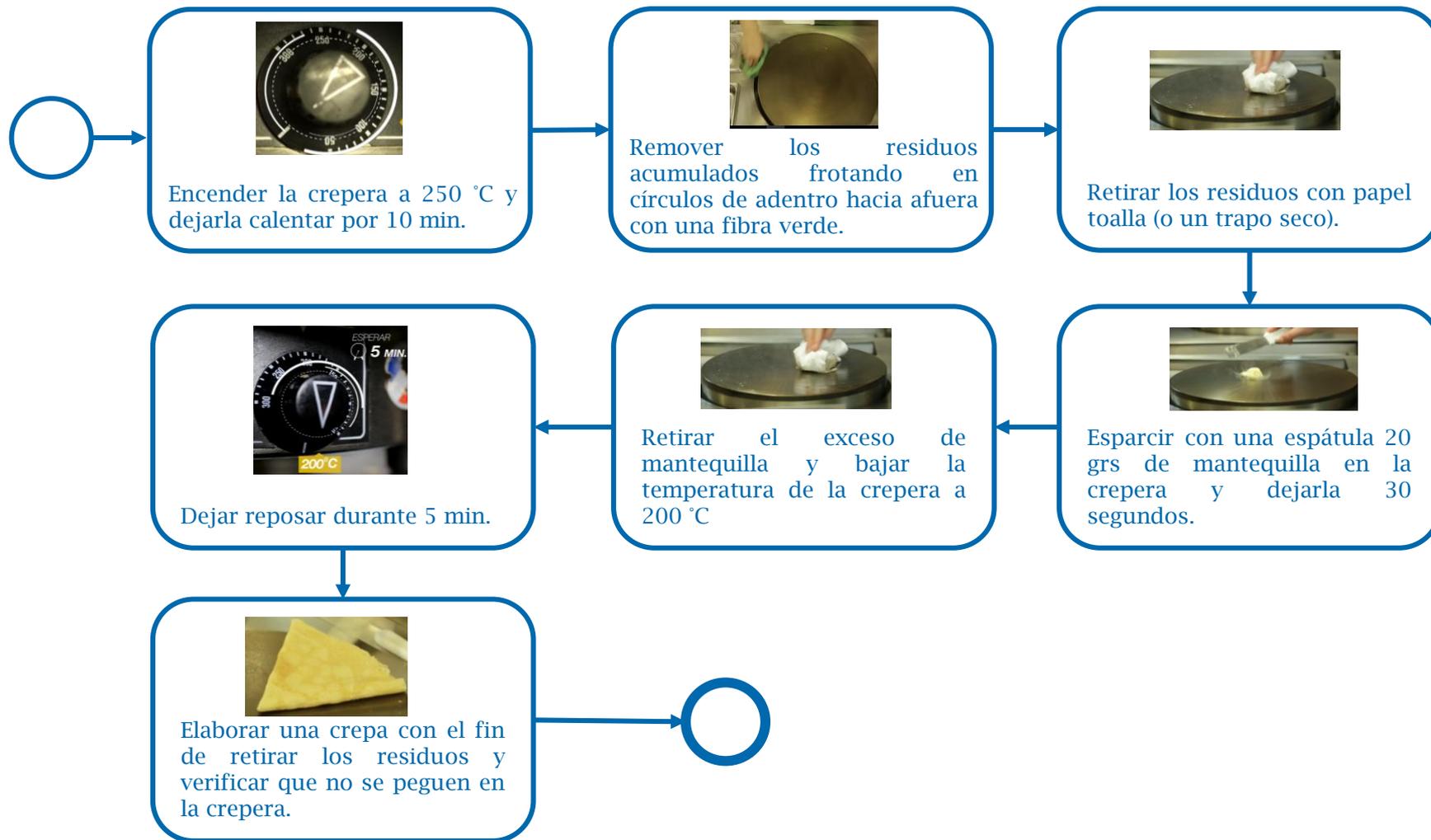
Una vez por semana, retirar la tolva del molino y lavarla como se indica en Limpieza de utensilios.



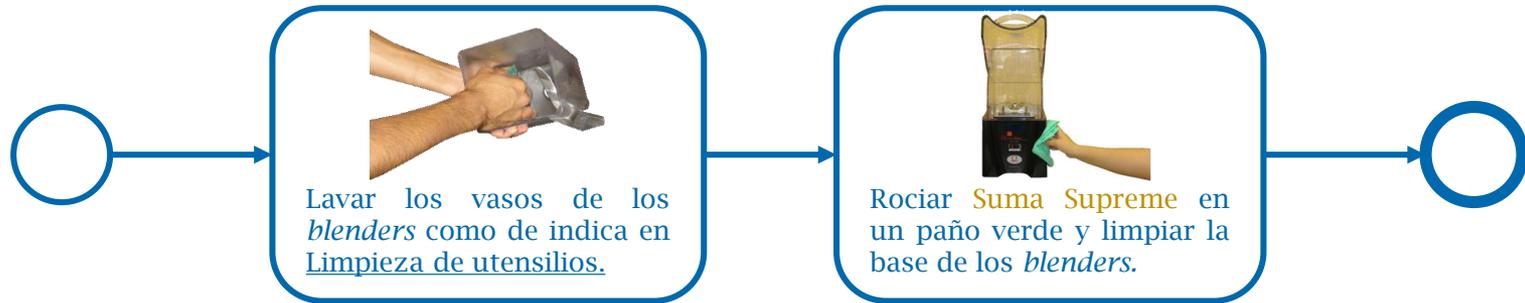
Lavar el tapete del molino como se indica en Limpieza de utensilios.



IMPORTANTE: Este es el proceso diario de limpieza del mueble y creperas, sin embargo NO SUSTITUYE el proceso de limpieza de creperas estipulado en el manual de cinecafé el cual debe realizarse 2 veces por semana.



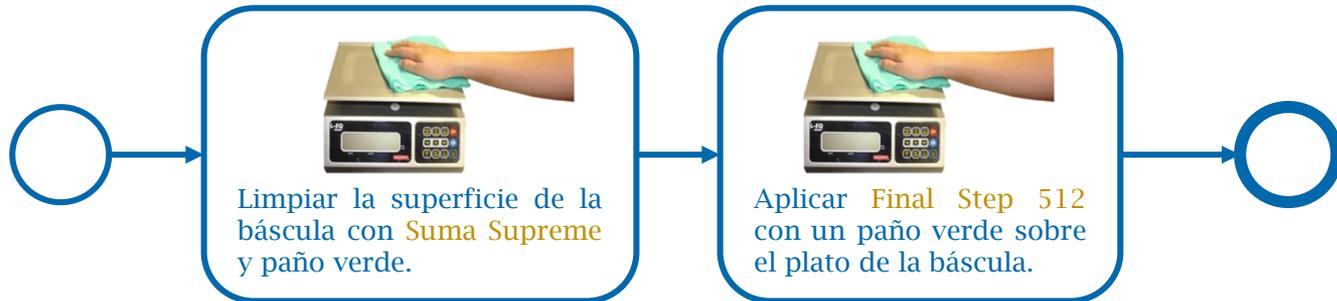
IMPORTANTE: El Rod debe registrar la merma de la crepa elaborada.
Este proceso solo se realiza en limpieza profunda se hace lunes y jueves.

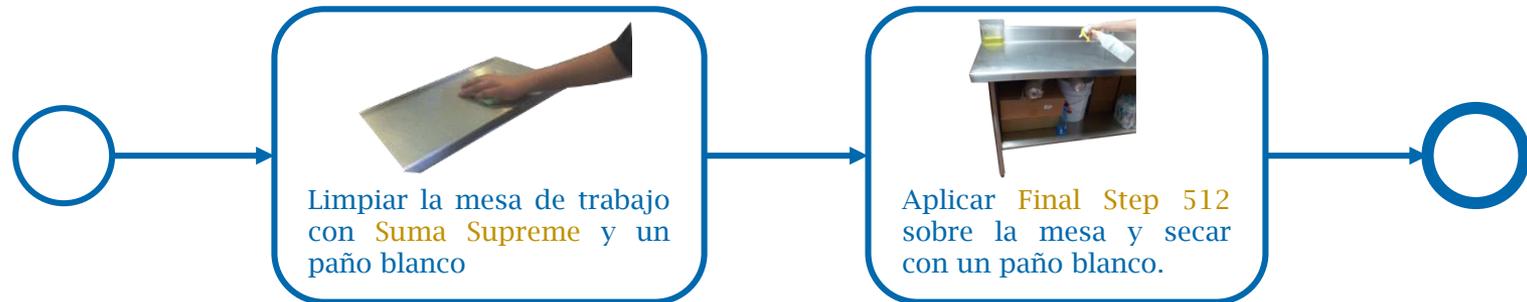




Los recipientes de polvos para *frappés* deben limpiarse diariamente.











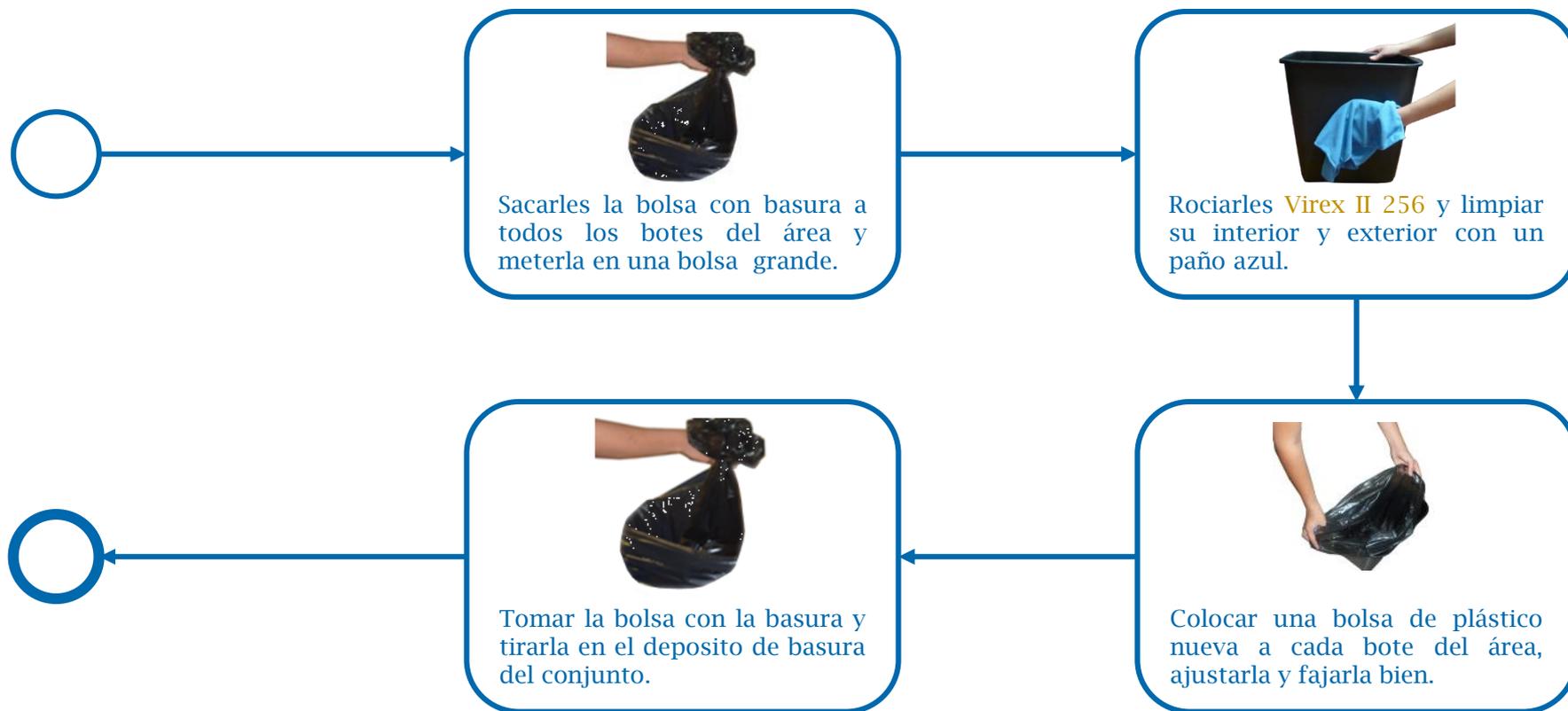
La limpieza del piso del área se debe de hacer diariamente.



¹ La cubeta a la que se le ponga el agua de preferencia debe tener escurridor.

² Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para retirar todo el desengrasante y reemplazar el agua cuando ésta se encuentre muy sucia.

La limpieza regular de los botes de basura se debe hacer diariamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en [Lavado de botes de basura](#).





Punto de venta



Postes unifila



Pantallas de
plasma



Taquilla
automática



Guardarropa



Piso del área



Botes de basura





Rociar Deep Gloce (limpiador de acero inoxidable) en los postes unifila, limpiar y secar con un paño azul.



Limpiar la cinta retráctil con break up y un paño azul.

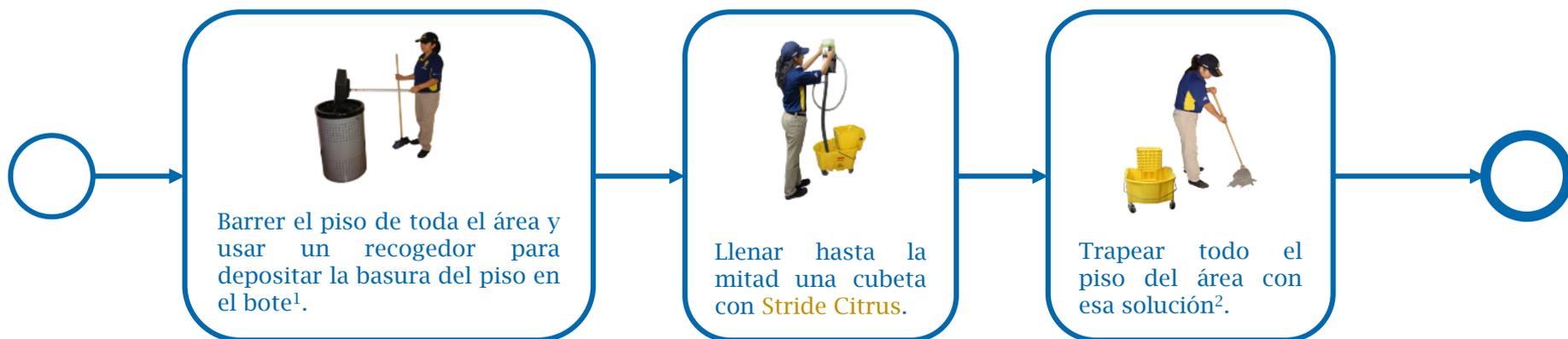
Nota: La limpieza de los postes unifila se debe hacer diariamente.
La limpieza de la cinta retráctil debe realizar una vez a la semana







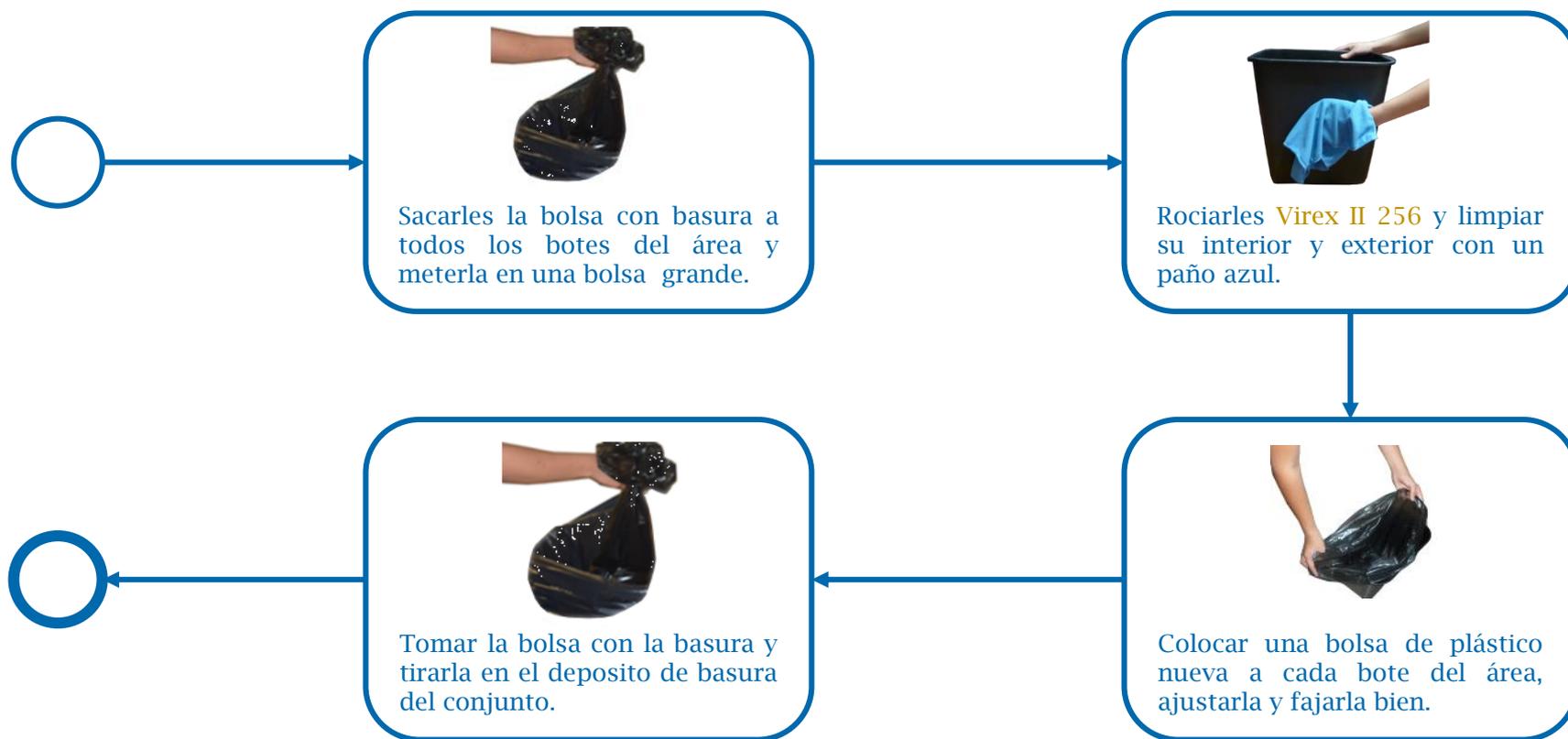
La limpieza del piso del área se debe hacer diariamente.



¹ Si hay residuos difíciles de retirar con la escoba, usar una espátula para removerlos.

² Enjuagar el trapeador en la solución y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para limpiar todo el piso del área.

La limpieza regular de los botes de basura se debe hacer diariamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de botes de basura.





Salas
tradicionales



Salas 4X



Charolas



Asientos para
niños



Subir los interruptores o solicitar por radio para encender las luces de aseo de la sala.



Tomar un bote grande con ruedas y colocarle dentro una bolsa grande.



Colocar el bote de basura grande y una cubeta vacía en el foro de la sala.



Pasar por las filas de butacas y recoger la basura que haya en ellas¹.



Limpiar las partes de tela de la butaca con un paño azul húmedo con agua.



Tallar con un cepillo grande el guardapolvo.



Recoger las charolas y/o asientos para niños que se encuentren y apilarlos en el foro de la sala.



Depositarlos en la basura.



Aplastar cada una de ellas y partirlas por la mitad.

Canastas o vasos de palomitas o papas

Otros

X

Vasos de refrescos



Si tienen líquido, vaciarlo en la cubeta. Aplastar cada uno hasta que queden totalmente comprimidos.

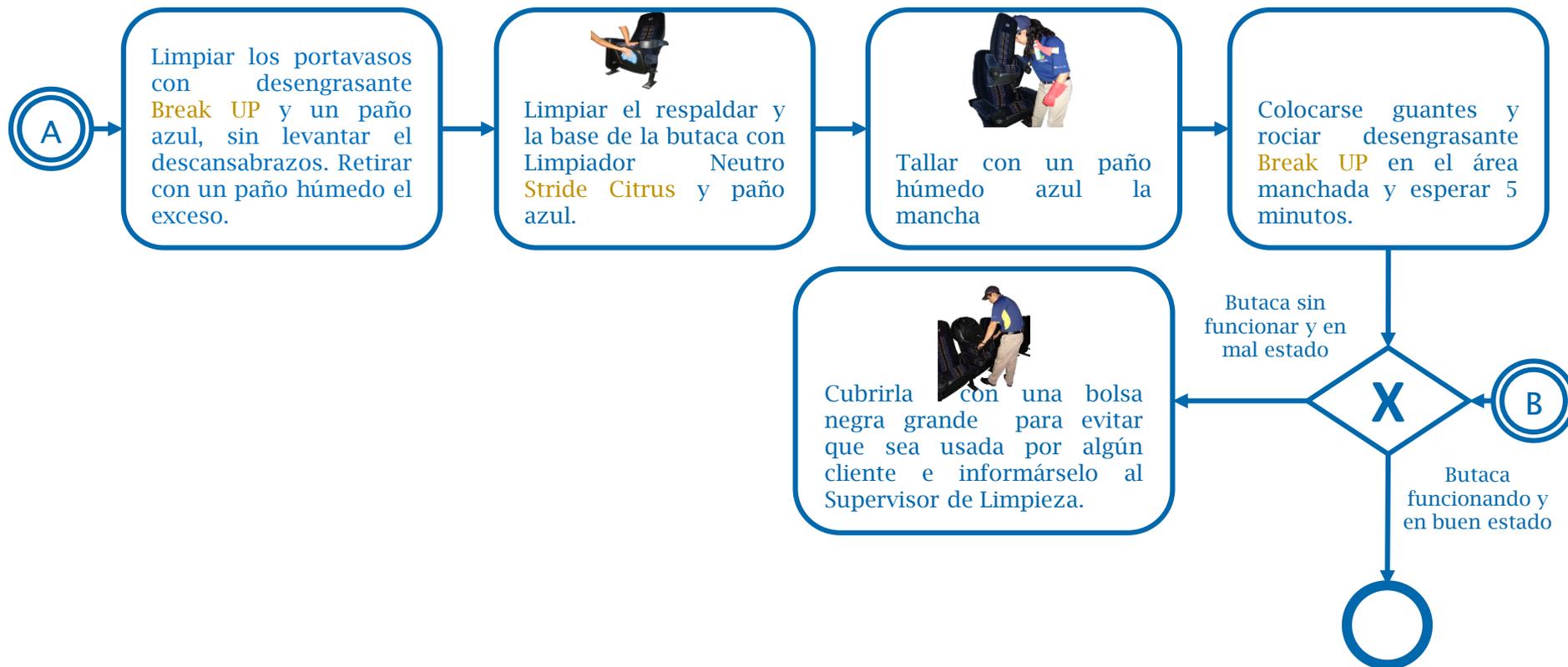
Butaca limpia

Butaca manchada o sucia

X

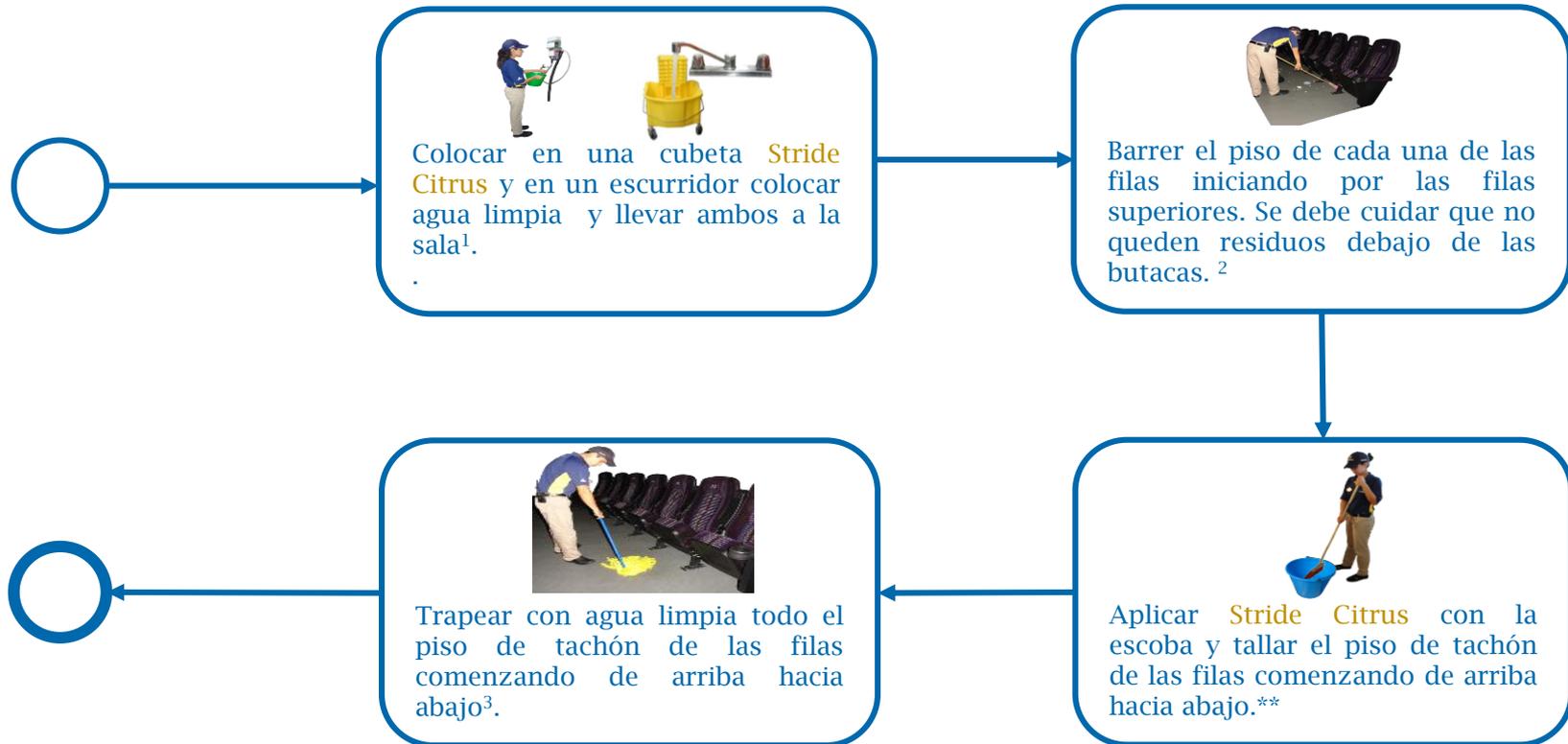
A

B





La limpieza del piso de tachón se debe hacer diariamente.



² Si hay residuos difíciles de retirar con la escoba, usar una espátula para removerlos.

³ Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente las veces que sea necesario para retirar todo el limpiador.

**En los casos en que el piso tachón se encuentre muy sucio o con manchas por derrames de queso o líquidos, utilizar Break Up sobre la mancha, esperar 5 minutos y trapear con agua limpia para remover por completo el Break Up y la suciedad. Esta es una medida para eliminar suciedad extrema o manchas muy pesadas, no para limpieza regular.



Colocar en una cubeta **Stride Citrus** y en un escurridor colocar agua limpia y llevar ambos a la sala.



Barrer el piso de cada una de las filas iniciando por las filas superiores. Se debe cuidar que no queden residuos debajo de las butacas.



Aplicar **Break up** con la escoba y dejarlo actuar entre 5 a 10 min y tallar el piso de tachón de las filas comenzando de arriba hacia abajo.



Aplicar **Stride Citrus** con el trapeador comenzando de arriba hacia abajo.**



Trapear con agua limpia todo el piso de tachón de las filas comenzando de arriba hacia abajo³.



Pasar con el Squeegee para remover el quimico.



Barrer la alfombra de los escalones (comenzando de arriba hacia abajo) y la de los pasillos de la sala.



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



Si la alfombra tiene manchas o chicles, colocarse guantes y rociar **Break UP** en el área manchada y esperar 5 minutos.



Tallar con una escobetilla la mancha y secarla con un paño azul.



Informarle al Supervisor de Limpieza en caso de que no se quite la mancha.



La limpieza regular de los botes de basura se debe hacer diariamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de botes de basura.





Limpiar los pasamanos y barandales (si aplica) con **Stride Citrus** y un paño azul.



Limpiar el tívoli de las escaleras y del pasillo de la sala con **Stride Citrus** y un paño azul.



Rociar **Stride Citrus** en un paño azul y limpiar los señalamientos, extintores y molduras de los pasillos (policarbonato) de la sala.



Revisar capacidad de basura del bote grande con llantas.



Bajar los interruptores o solicitar por radio el apagado las luces de aseo de la sala.



Rociar **Good Sense** sobre los pasillos en la parte baja de estos cada 5 filas.



Rociar **Stride Citrus** a las puertas, marcos y números de la sala y limpiarlos con paño azul.



Llevarse el bote al tiradero, sacarle la bolsa con los desechos y depositarla en el tiradero, si es necesario



Colocarle una bolsa de plástico nueva y bien fajada al bote.



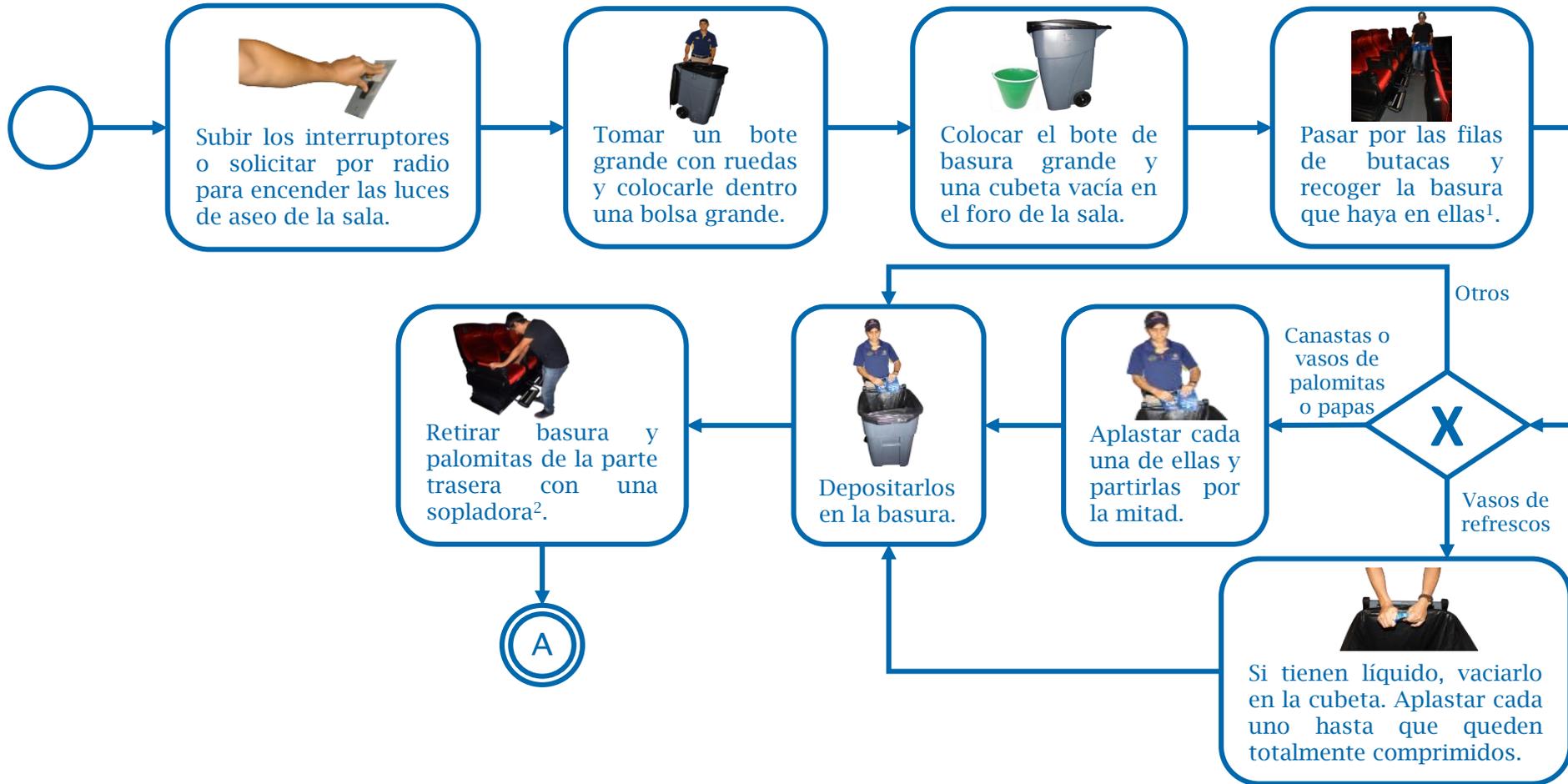
Retirar el bote de basura y los insumos de limpieza de la sala y almacenarlos.



Si se encuentran objetos extraviados en la sala, entregarlos al encargado del módulo de atención al cliente.

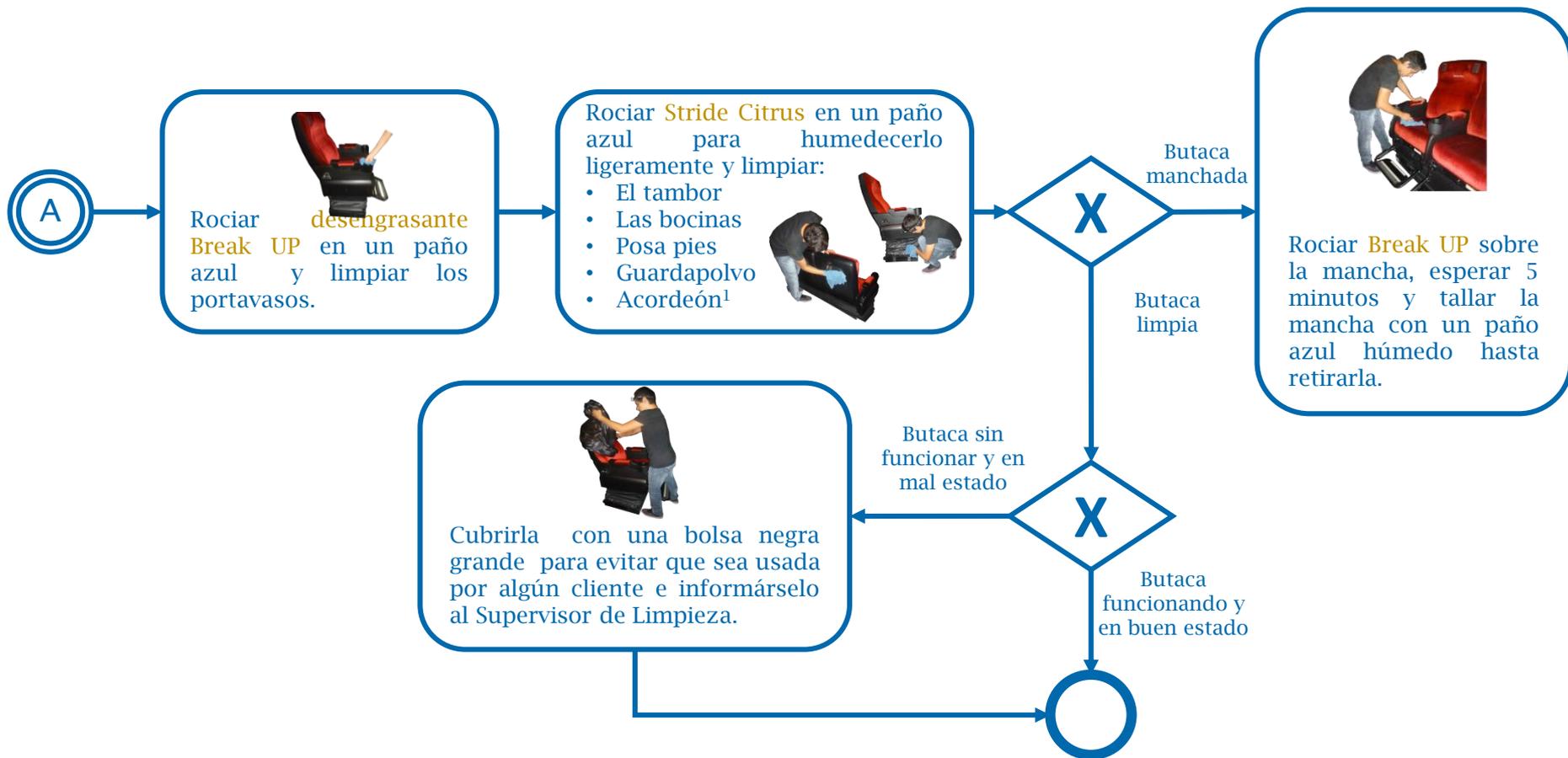


Debido a que estas salas tienen un sistema eléctrico delicado es recomendable secar de inmediato cualquier derrame, realizar la limpieza de butacas y del piso de tachón sin exceso de químicos ni humedad y nunca rociar directamente los químicos en las butacas. La limpieza de las butacas se debe hacer diariamente.



¹ Mientras se recoge la basura, bajar los brazos de las butacas que se encuentren levantados para realizar su limpieza.

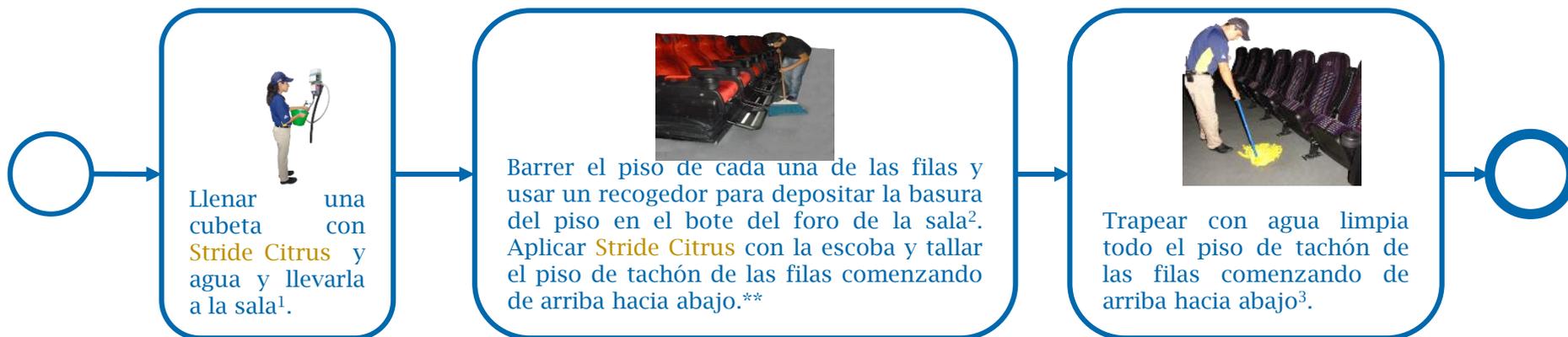
² Se debe usar con mucho cuidado la sopladora en esta parte de las butacas, ya que ahí se encuentran cables que al moverse pueden dañarse o desconectarse.



¹ Si se encuentra cualquier daño en el acordeón o guardapolvo, notificar inmediatamente al encargado de mantenimiento.



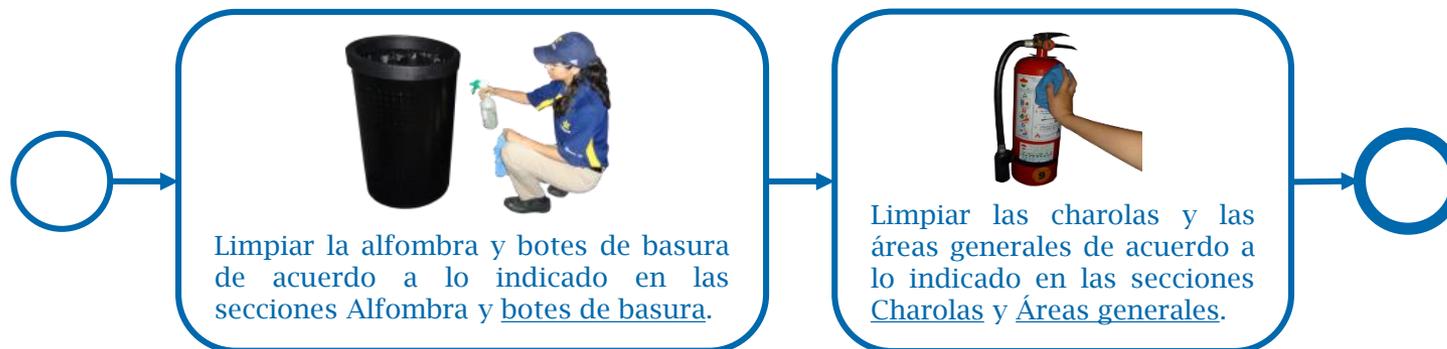
El piso de tachón es el que se encuentra entre las filas de las butacas, en el caso de las salas 4DX es un área delicada que nunca debe estar húmeda. La limpieza del piso de tachón se debe hacer diariamente.

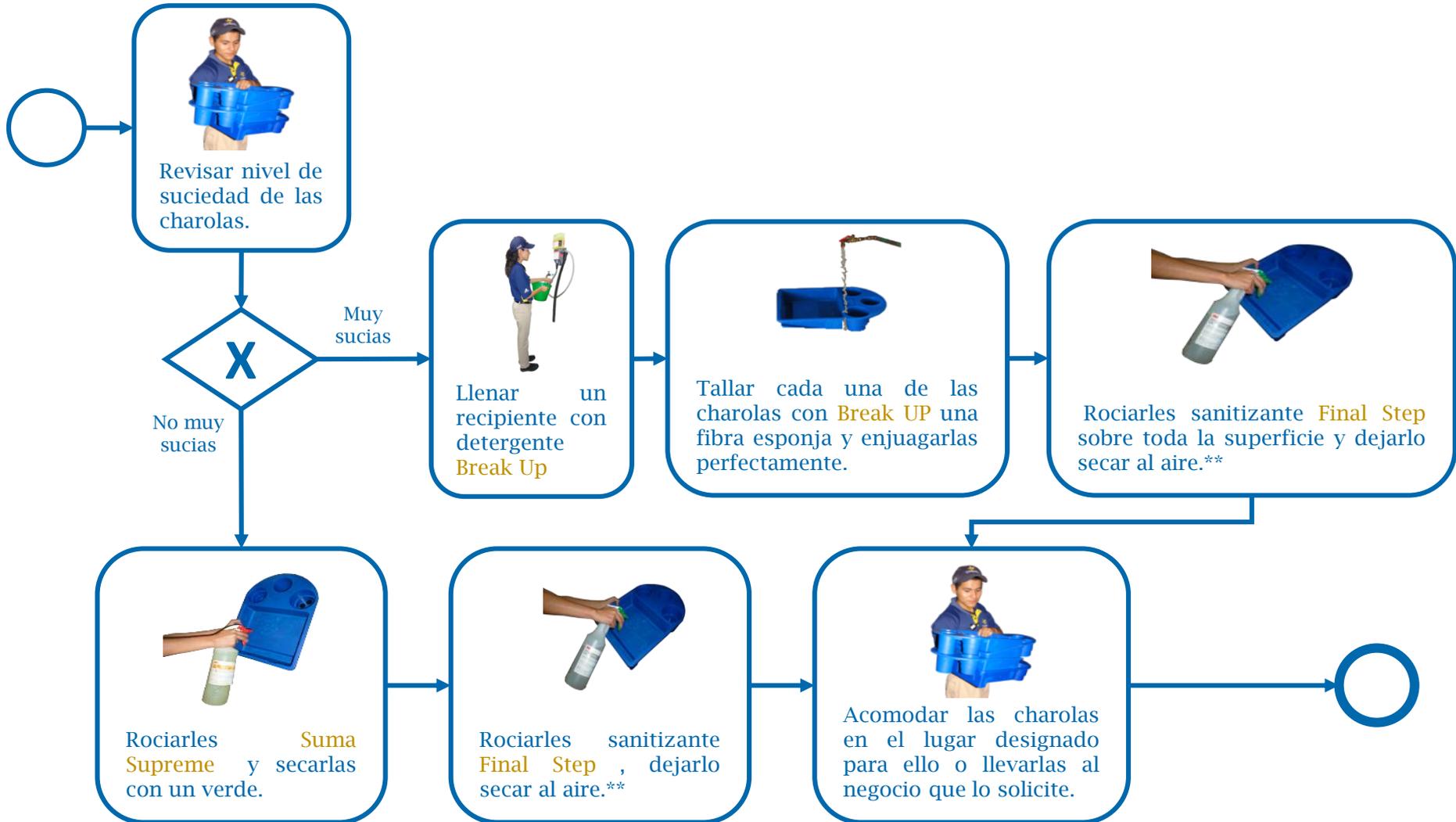


² Si hay residuos difíciles de retirar con la escoba, usar una espátula para removerlos.

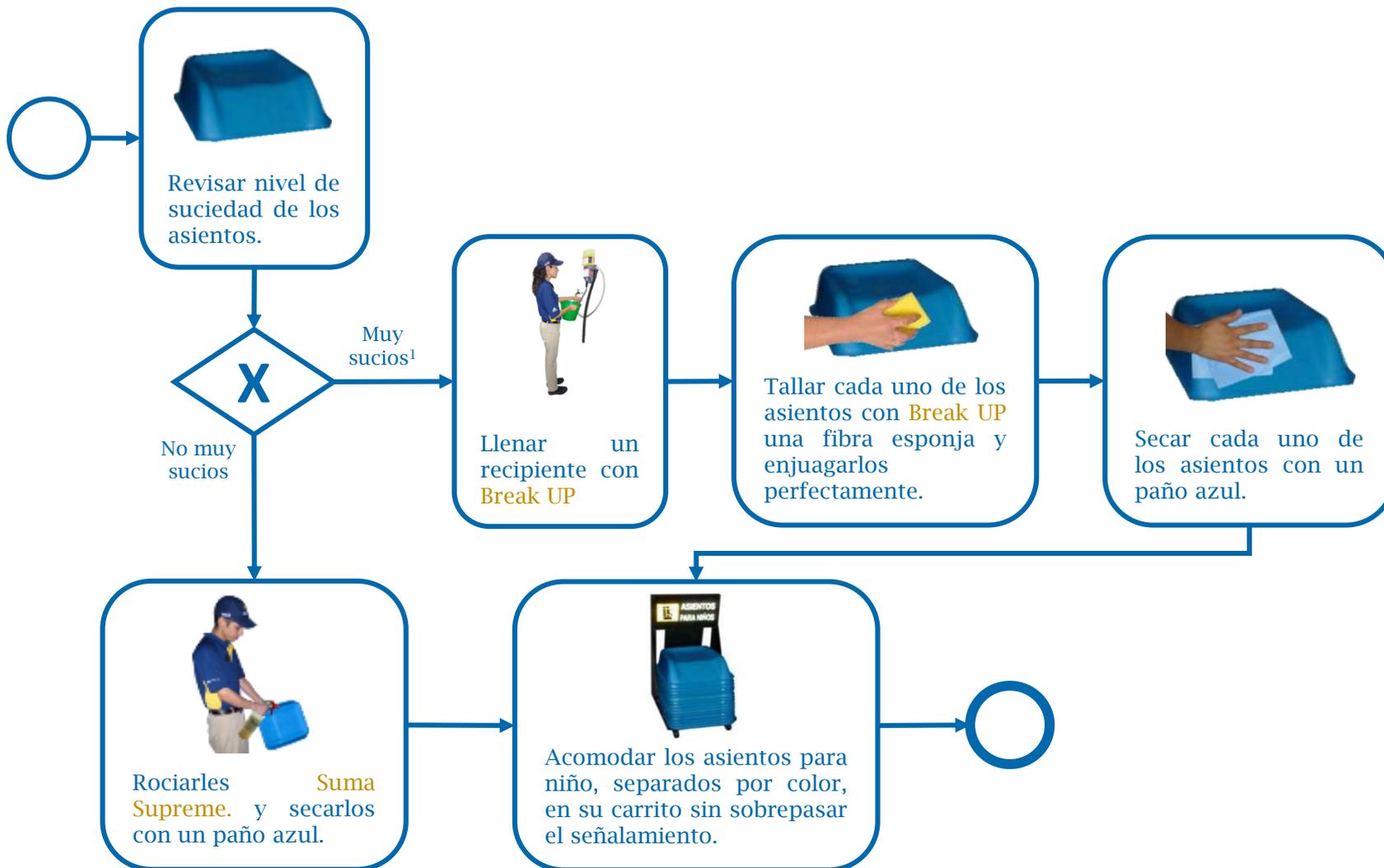
³ Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente las veces que sea necesario para retirar todo el limpiador.

^{**}En los casos en que el piso tachón se encuentre muy sucio o con manchas por derrames de queso o líquidos, utilizar Break Up sobre la mancha, esperar 5 minutos y trapear con agua limpia para remover por completo el Break Up y la suciedad. Esta es una medida para eliminar suciedad extrema o manchas muy pesadas, no para limpieza regular.





**Según sea la disponibilidad de Charolas con que cuente el conjunto. Si es necesario se pueden secar utilizando un trapo color verde.



¹ Independientemente de si están muy sucios o no, dos veces a la semana se debe realizar esta limpieza.



Piso de área



Botes de basura



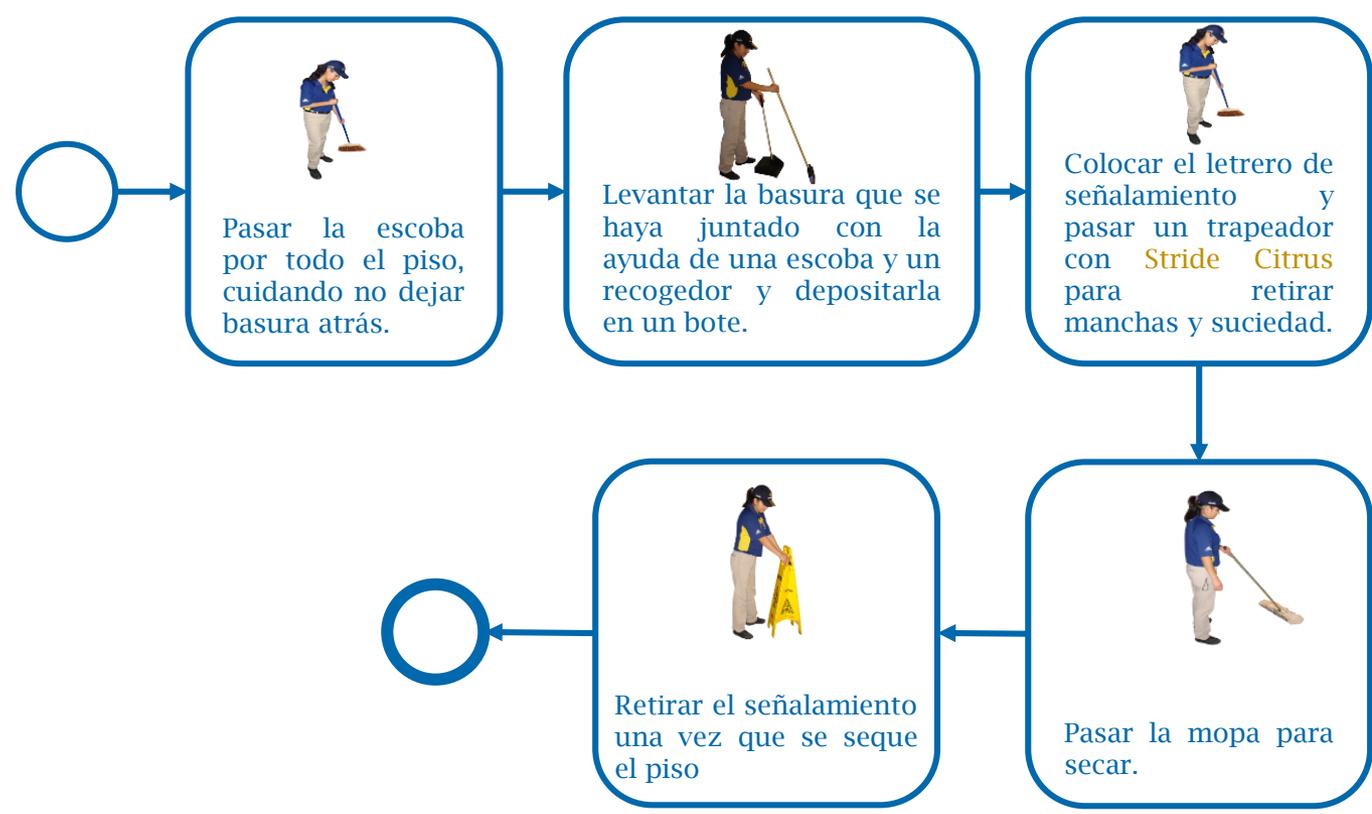
Pasillos de acceso
y de salida



Área de mesas



Trípticos de
información



Esta limpieza se debe realizar de manera diaria.

¹ La cubeta a la que se le ponga el agua de preferencia debe tener escurridor.

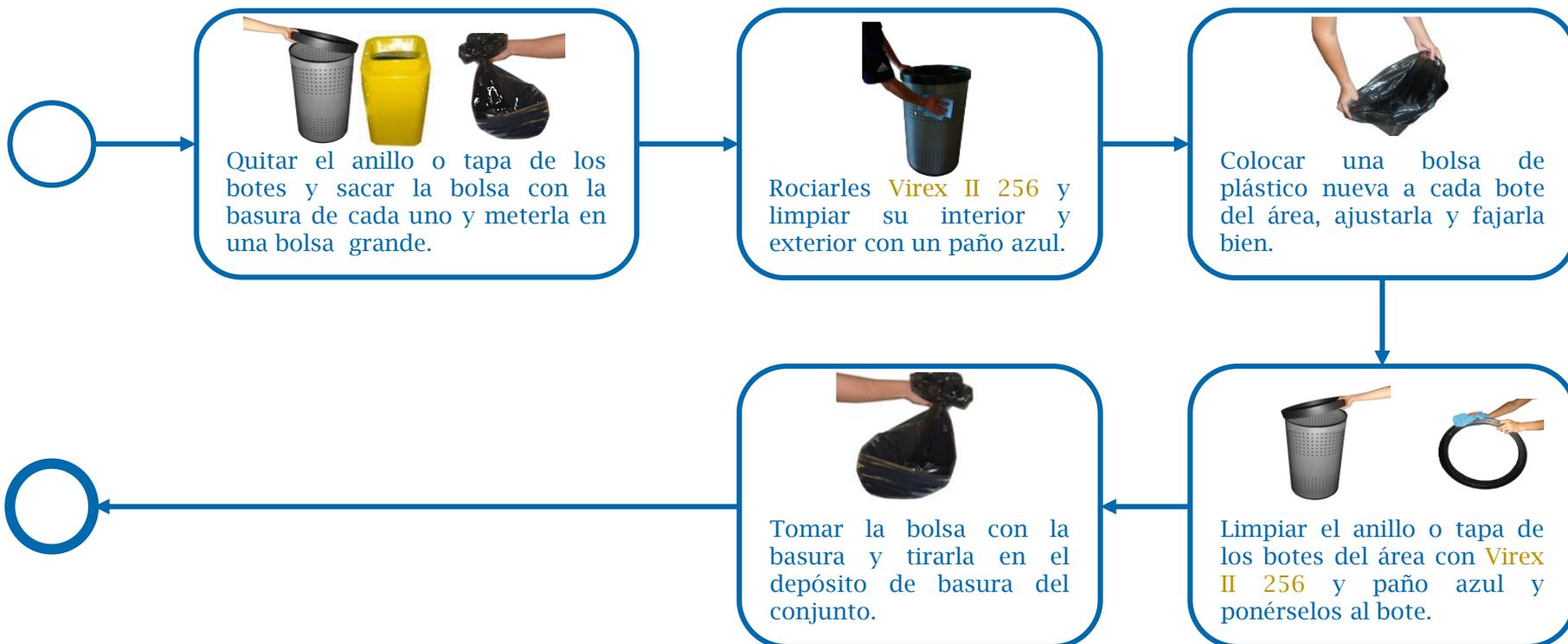


Este es un proceso de recuperación del piso, solo se debe utilizar en los casos en que el piso este muy sucio o manchado y la limpieza diaria con **Stride Citrus** no elimine eficientemente la suciedad.

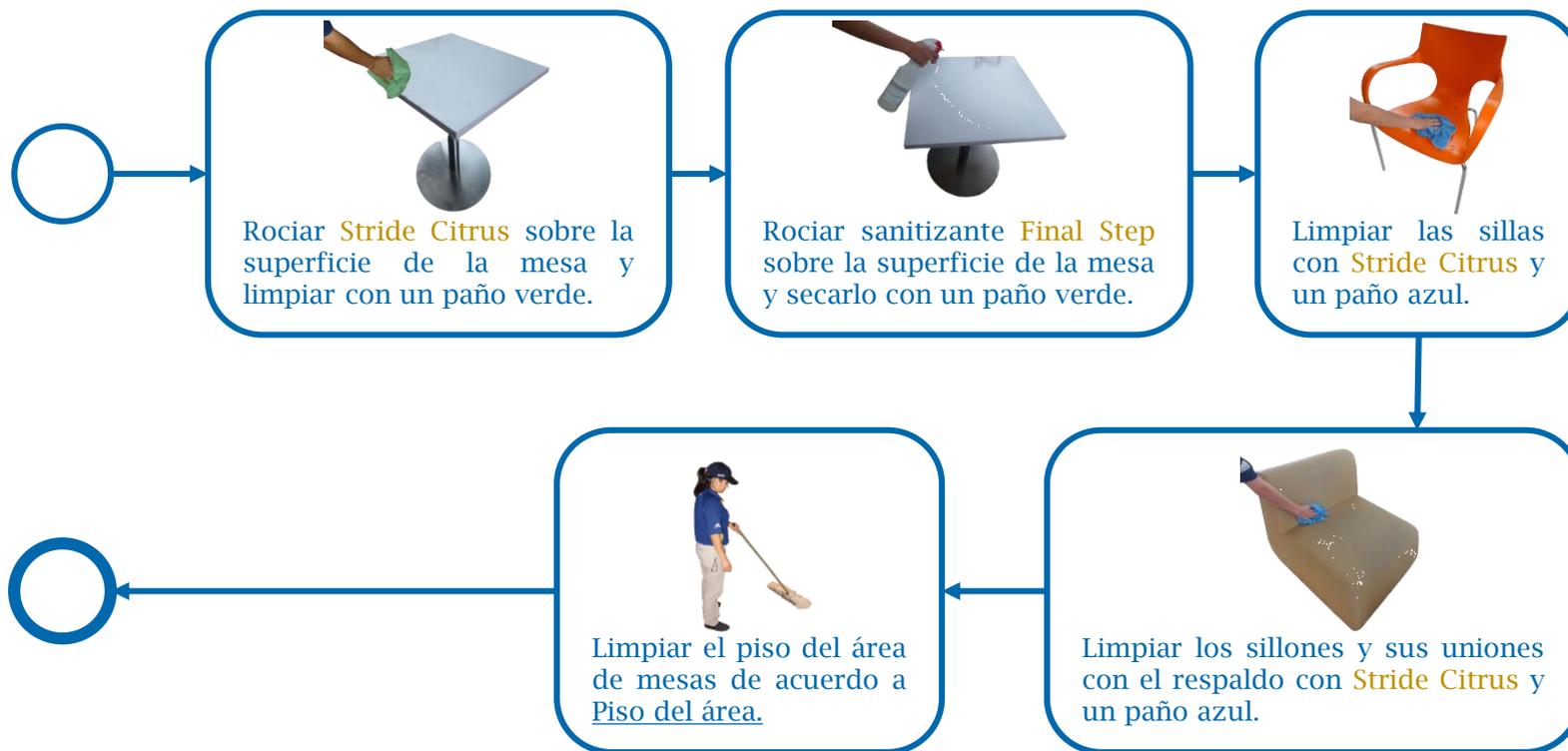
Para recuperar el piso, se debe realizar este proceso 2 veces por semana, durante un mínimo de 3 semanas.

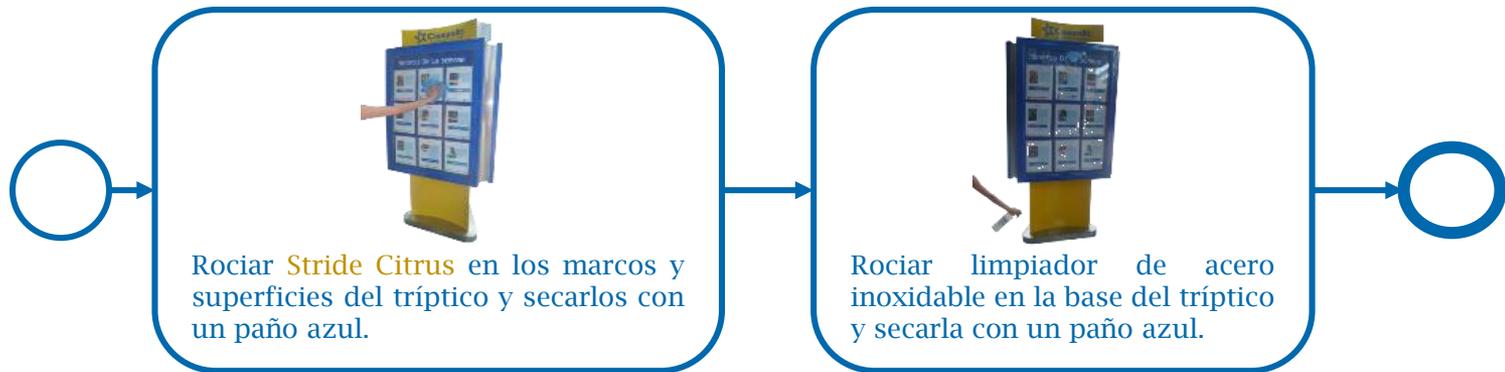


La limpieza regular de los botes de basura se debe hacer diariamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de botes de basura.



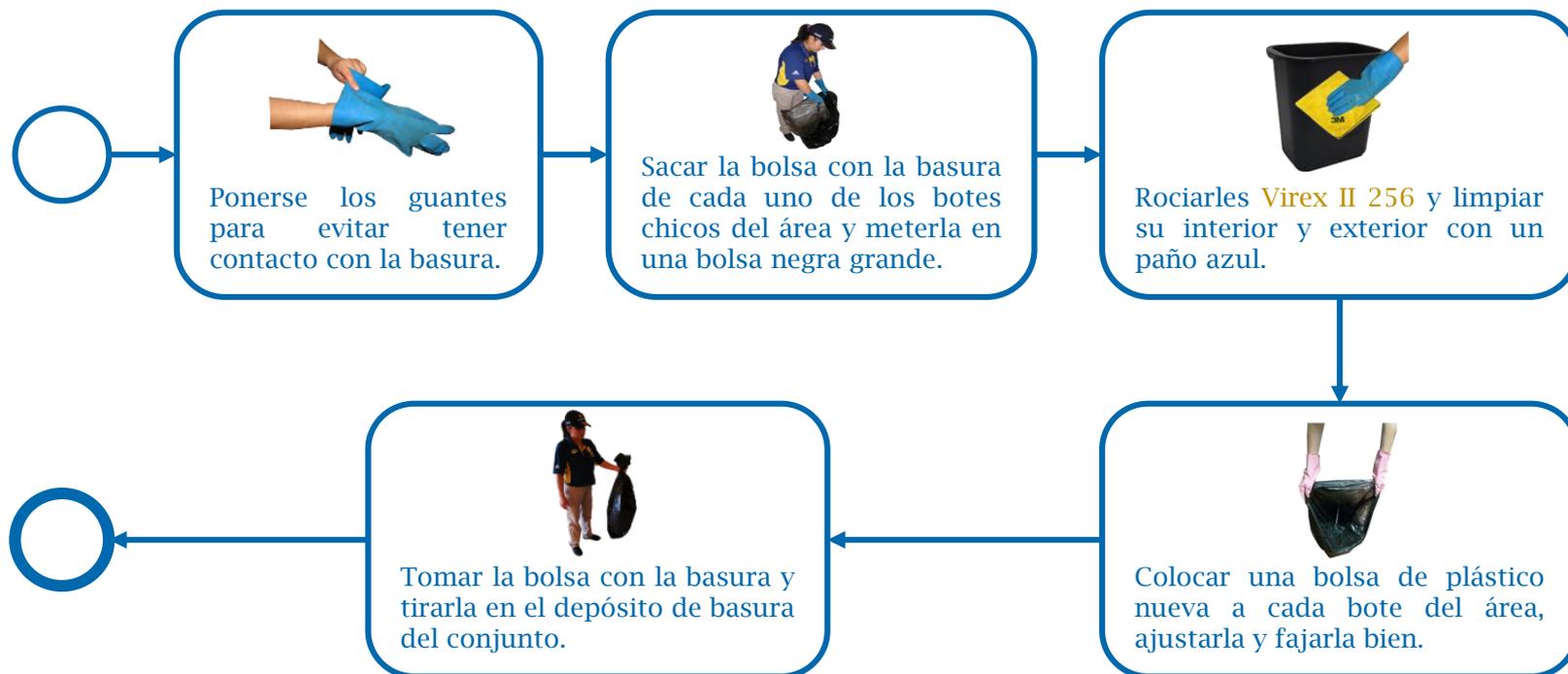
La limpieza del área de mesas se debe hacer diariamente.



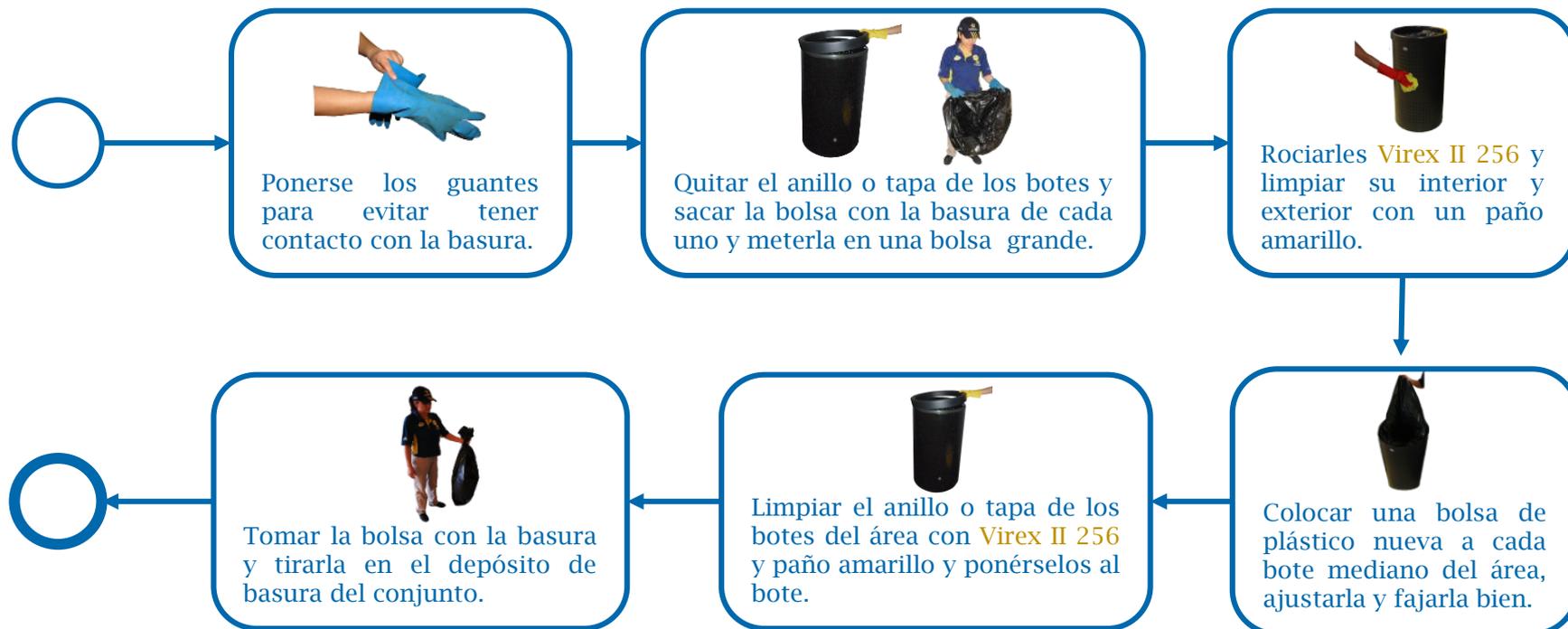




La limpieza regular de los botes de basura chicos se debe hacer diariamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de botes de basura.



La limpieza regular de los botes de basura medianos se debe hacer diariamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de botes de basura.





Rociar **Stride Citrus** sobre el espejo y secar con un paño.

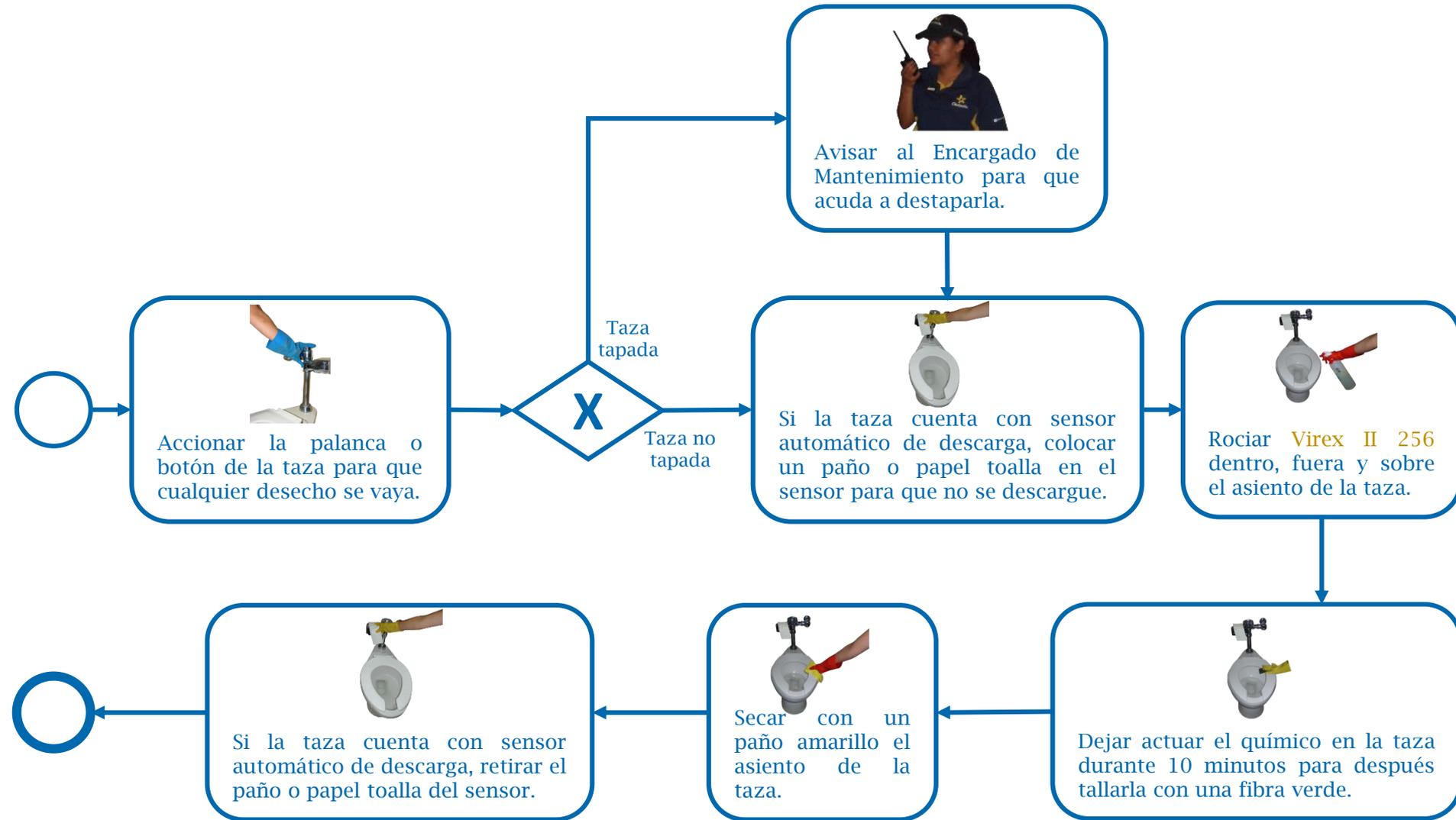


Rociar **Virex II 256** sobre el lavamanos, tallarlo con una fibra verde y secarlo con un paño amarillo.

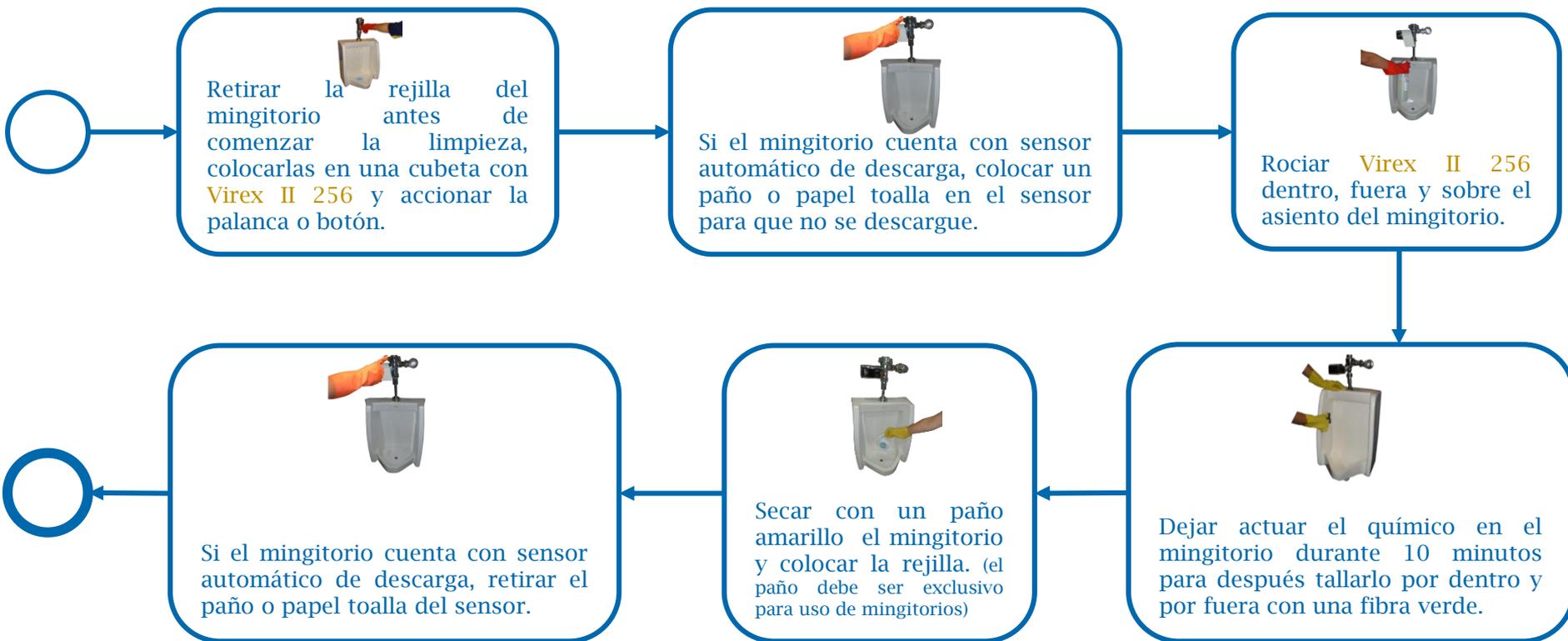


Rociar limpiador de acero inoxidable en las llaves de los lavamanos y secar con un paño.

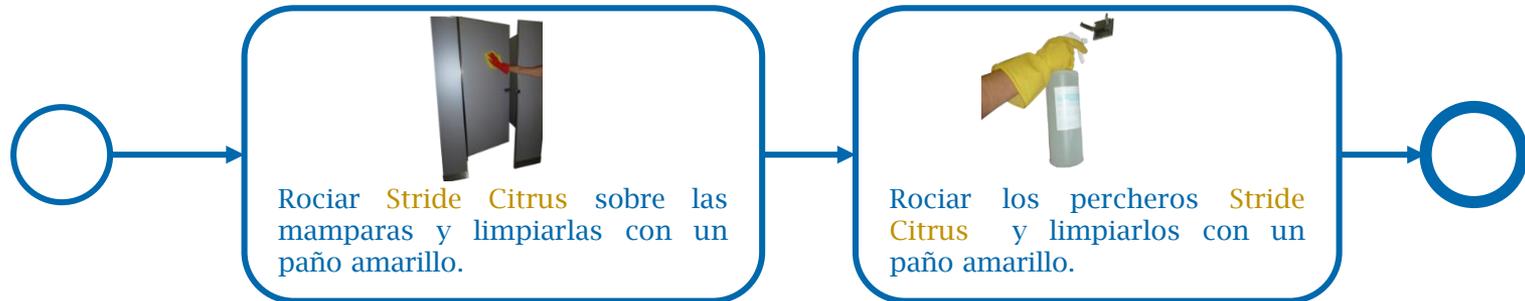
Si sobre la superficie cerámica nota incrustaciones, aplique la solución desincrustante **Emerel** y dejar actuar 10 minutos. Talle con esponja o fibra no abrasiva para remover la incrustación, enjuague y seque.

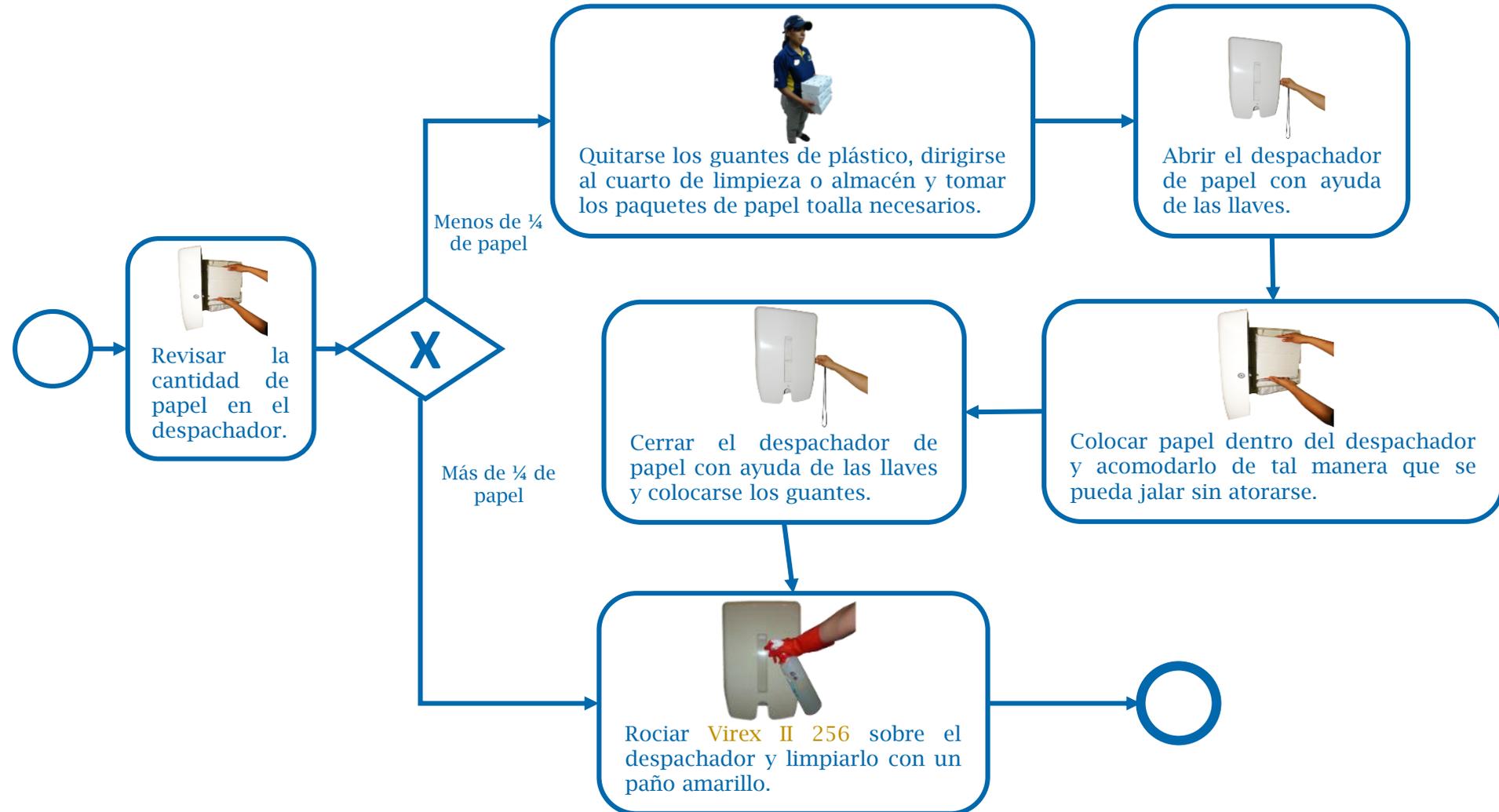


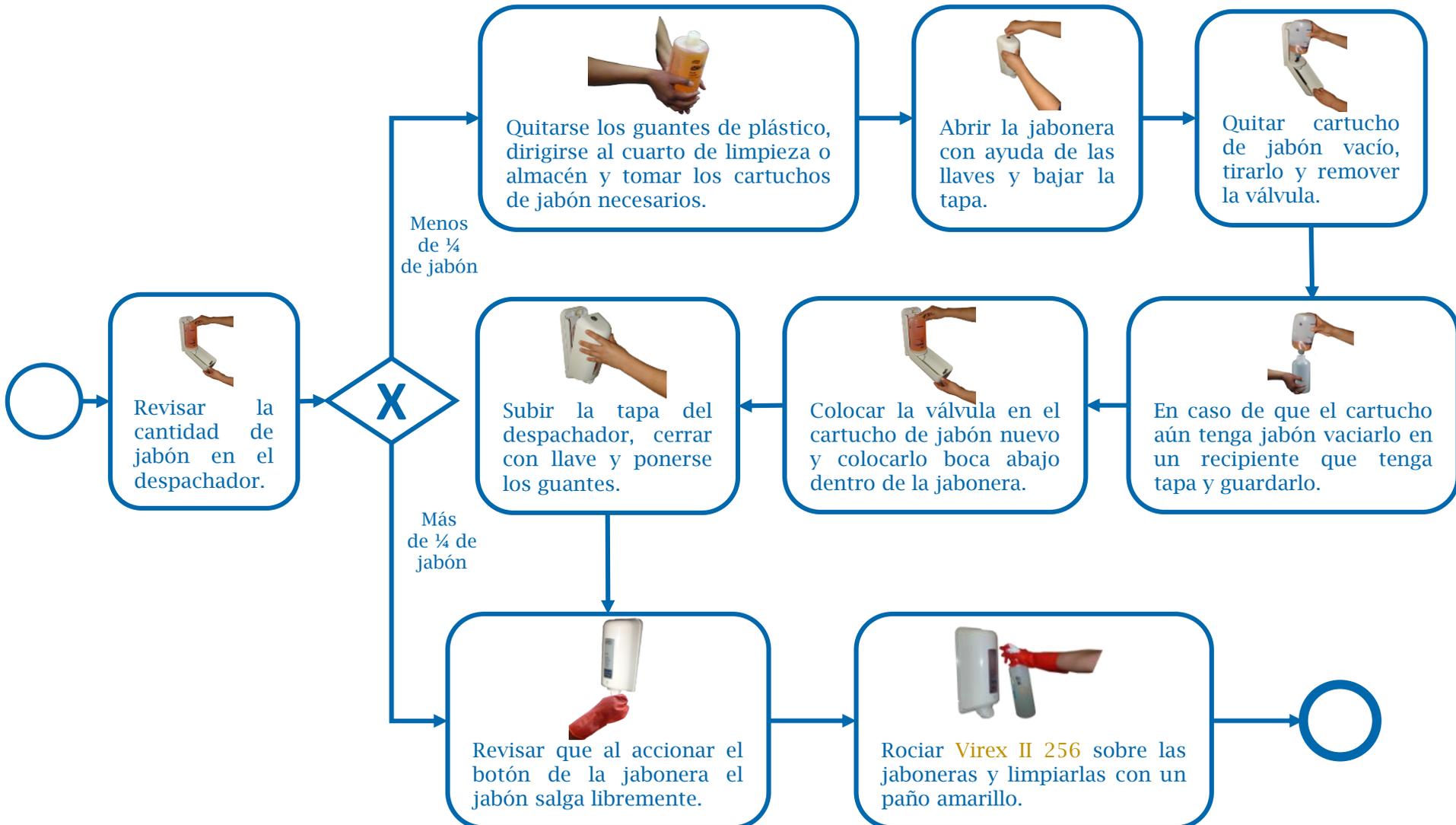
Si se notan manchas o incrustaciones, aplique la solución desincrustante **Crew Clinging** y dejar actuar 10 minutos. Talle con esponja o fibra no abrasiva para remover la mancha o incrustación, enjuague y seque.

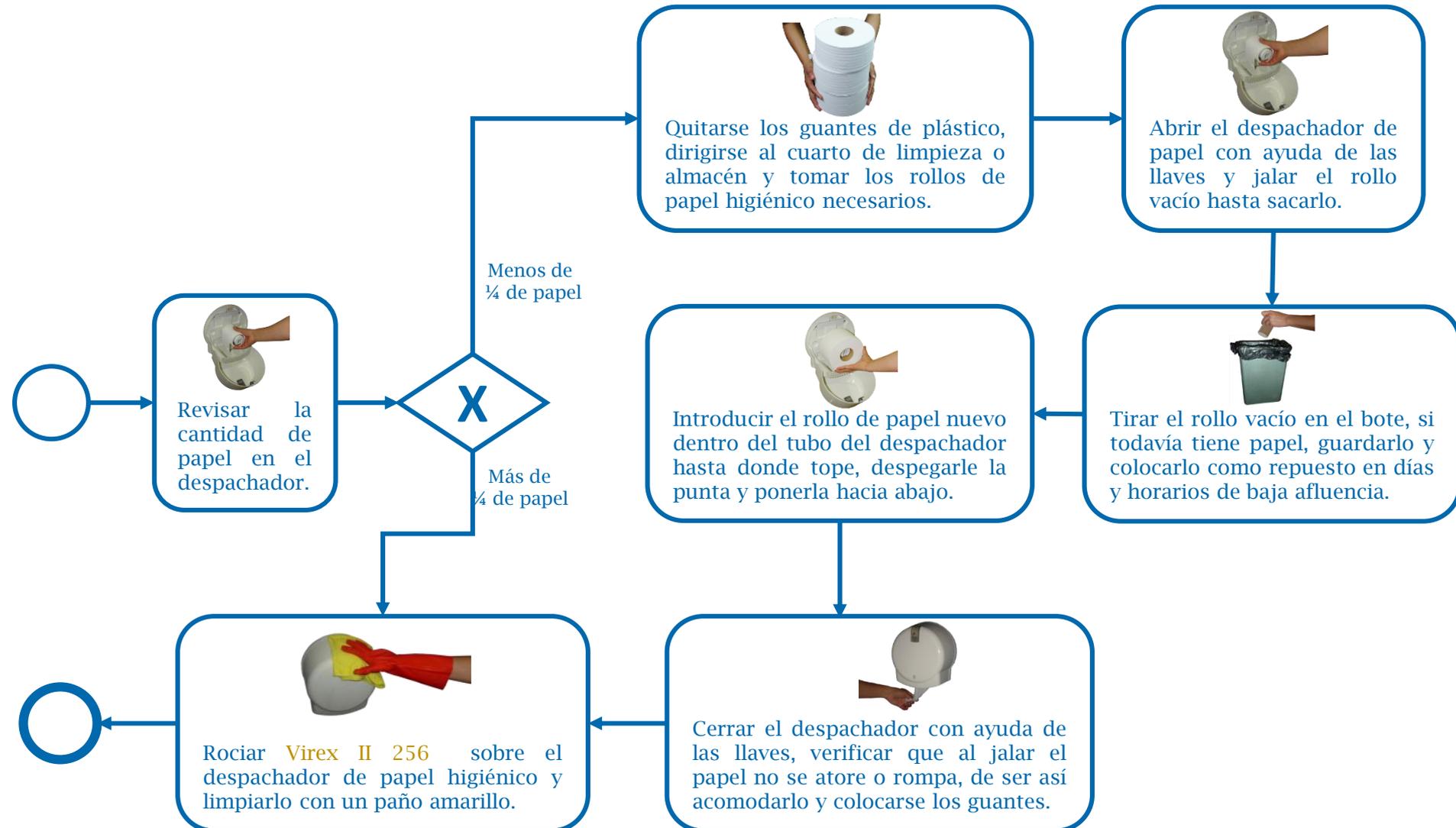


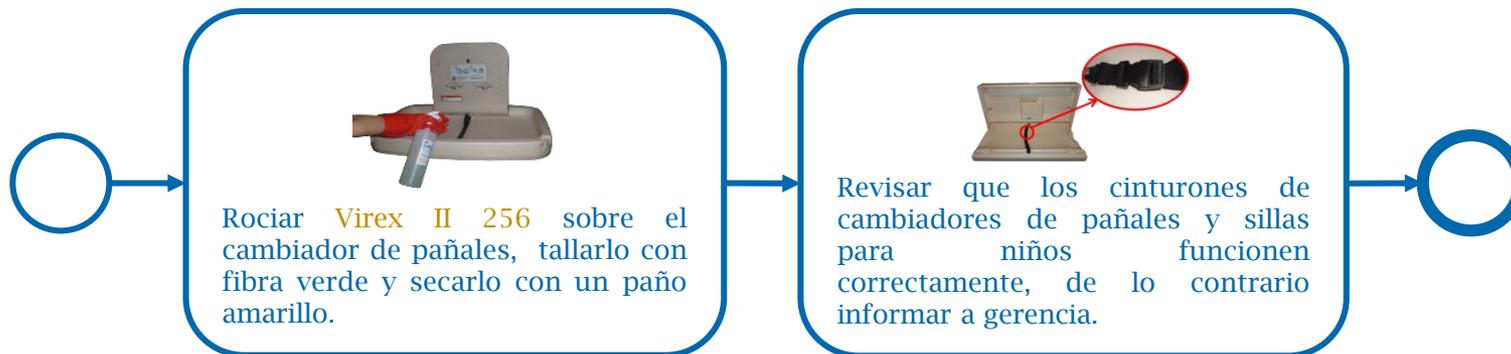
Si se notan manchas o incrustaciones, aplique la solución desincrustante **Crew Clinging** y dejar actuar 10 minutos. Talle con esponja o fibra no abrasiva para remover la mancha o incrustación, enjuague y seque.











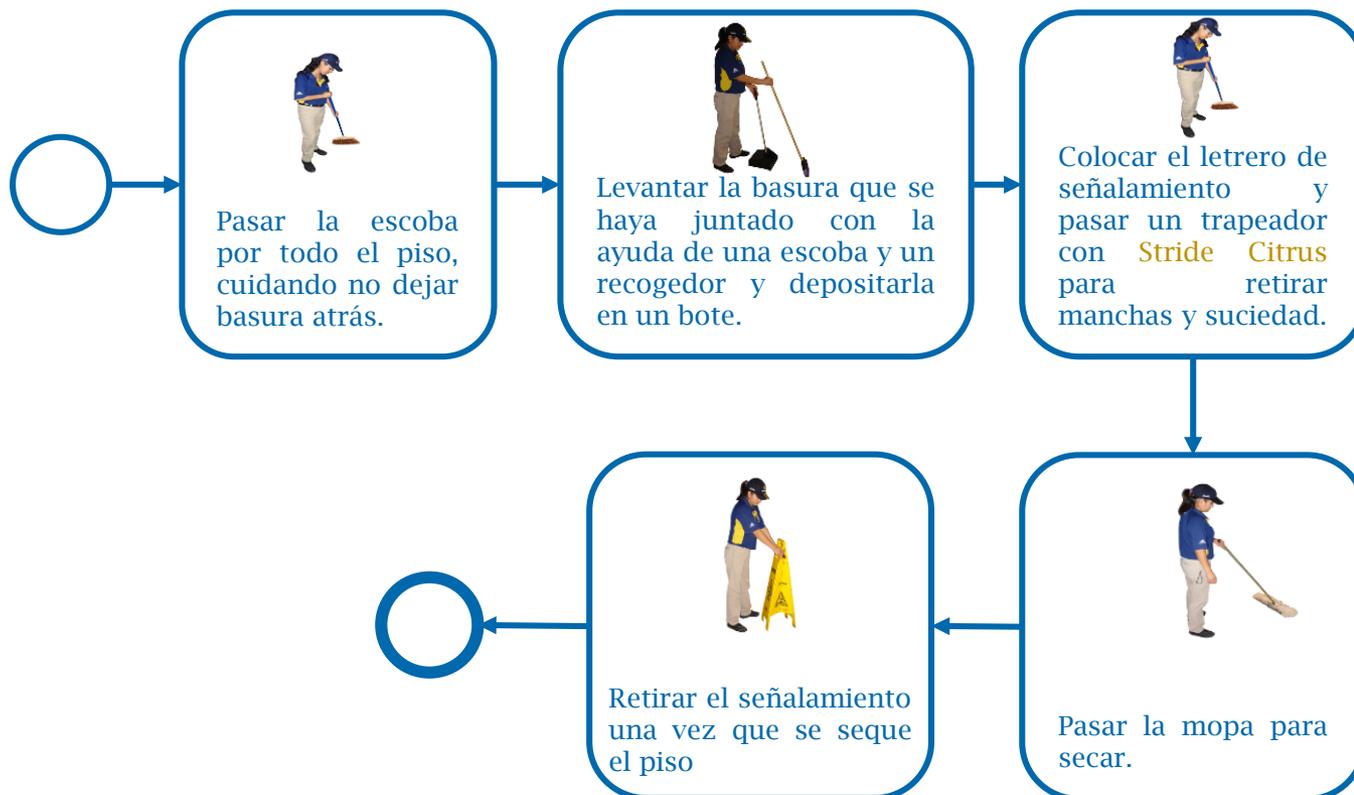
Limpeza preoperativa

Accesorios de baño

(Sillas para niños)

CA-TRA-GR-LMPO-01





Esta limpieza se debe realizar de manera diaria.

¹ La cubeta a la que se le ponga el agua de preferencia debe tener escurridor.



Muebles



Botes de basura



Baños





Colocar en una cubeta
Stride Citrus.



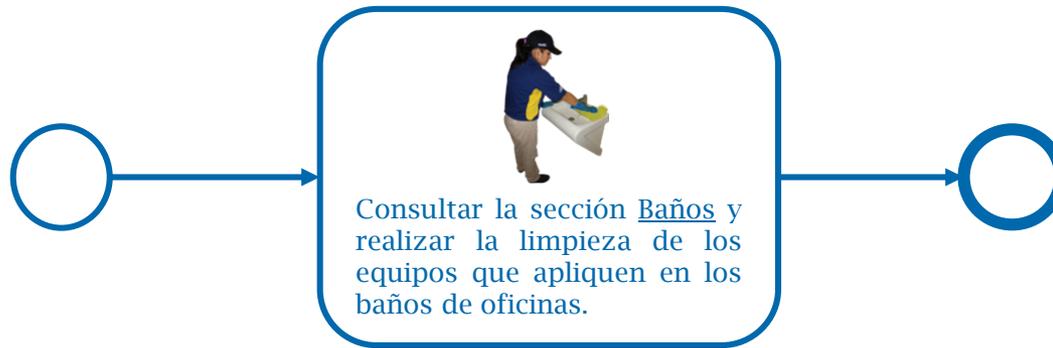
Sumergir paño azul dentro
de la cubeta con limpiador y
exprimirlo perfectamente.



Limpiar las superficies de los
muebles de la oficina con el
paño azul recién
humedecido y secarlas con
otro paño azul seco.

La limpieza regular de los botes de basura medianos se debe hacer diariamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en [Lavado de botes de basura](#)







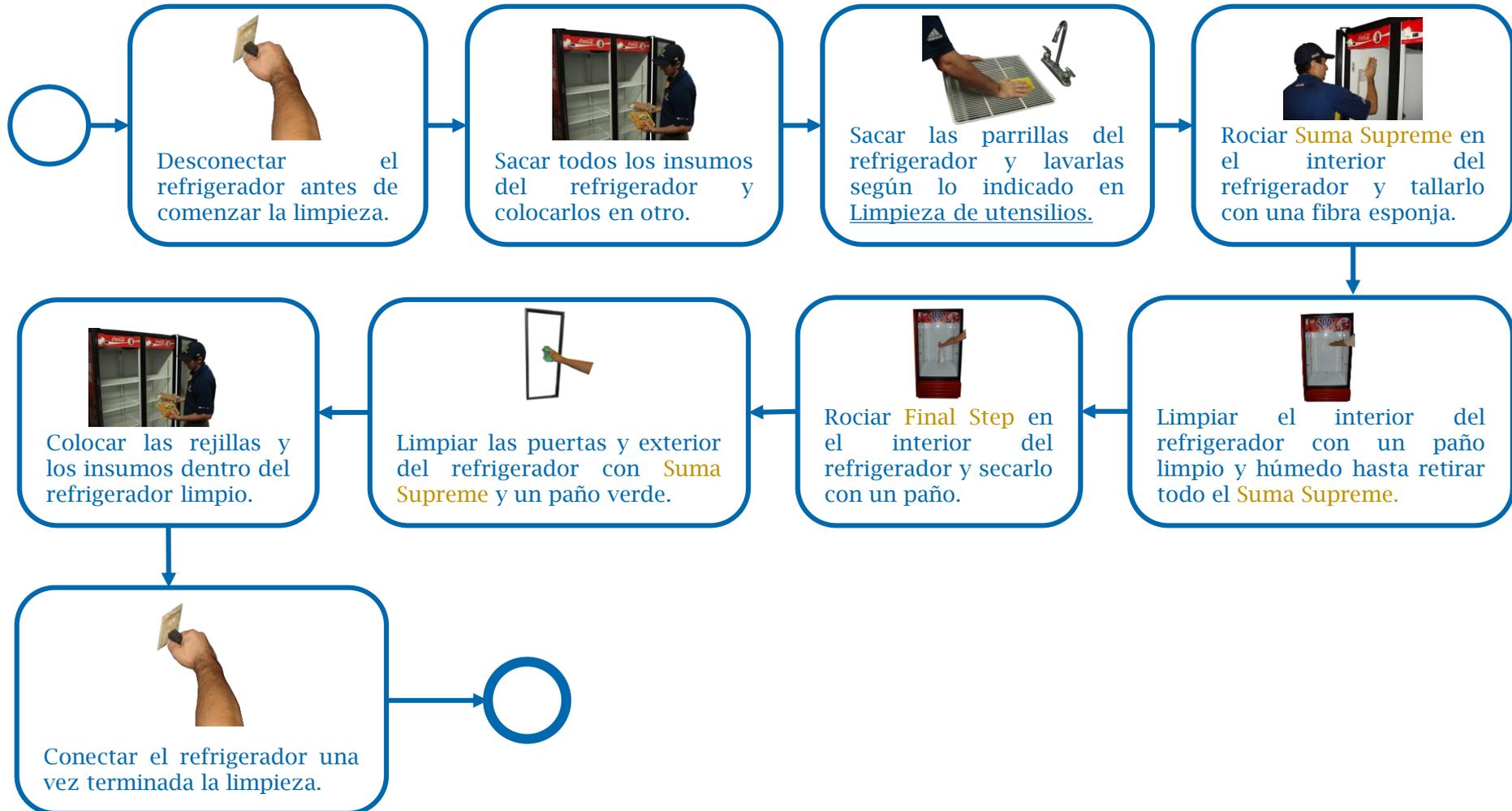
Refrigeradores



Congeladores



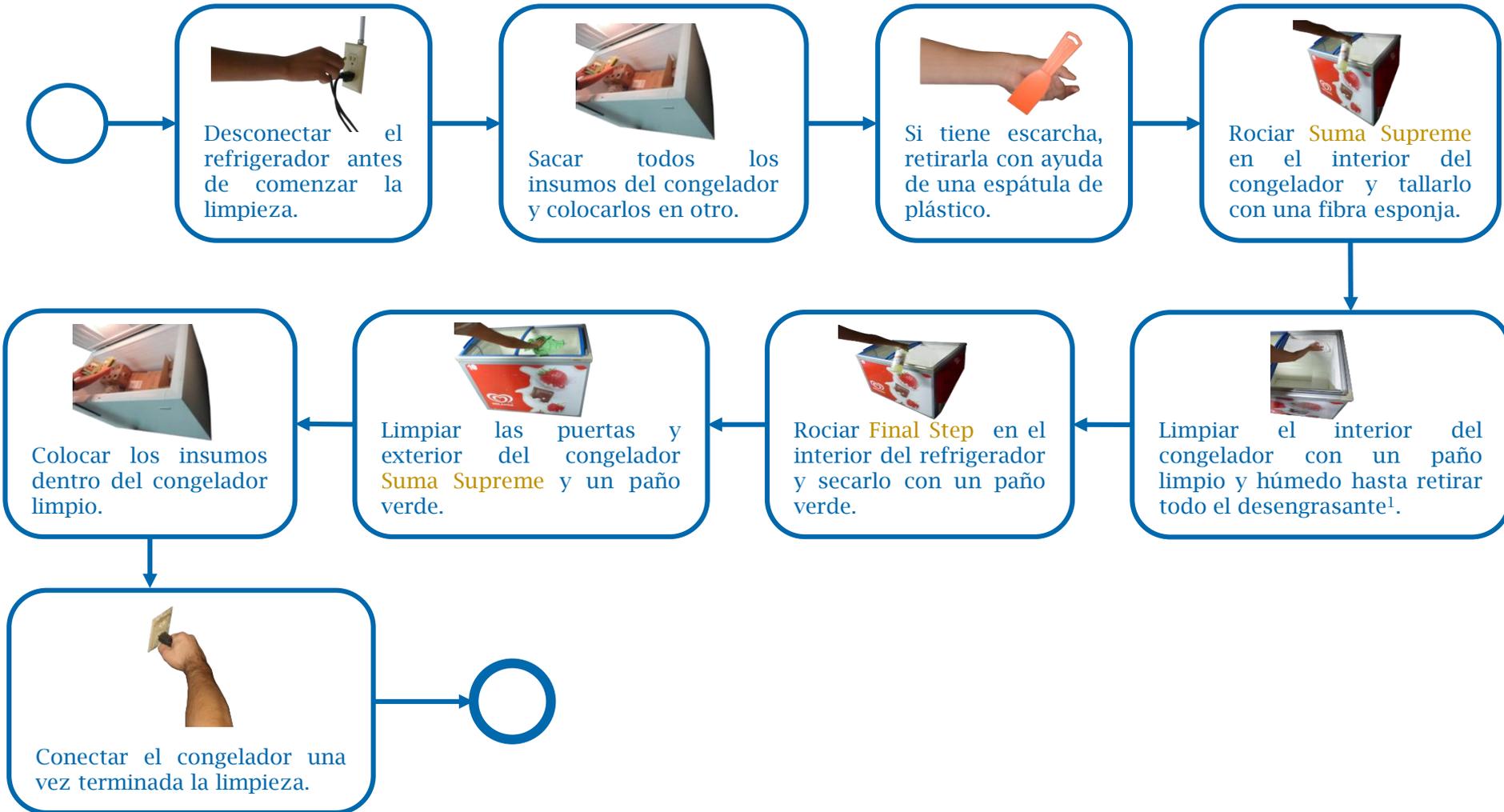
La limpieza de los refrigeradores y de la parte inferior de las mesas frías se debe hacer semanalmente.



¹ Enjuagar el paño en agua limpia, las veces que sea necesario para retirar todo el limpiador.



La limpieza de los congeladores se debe hacer semanalmente.



¹ Enjuagar el paño en agua limpia, las veces que sea necesario para retirar todo el limpiador.



Carro
transportador
de hielo



Fábrica de hielo



Carrito de
servicio



Tarja



Cepillo de la
estación para
lavado manos



Escurreedores
para utensilios
de cocina



Superficies
generales

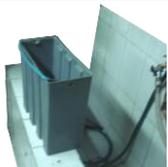


Botes de basura



Piso de área

Este proceso debe realizarse de manera diaria.



Enjuagar las cubetas para retirar cualquier exceso de suciedad.



Tallar las cubetas por dentro y por fuera con **Suma Supreme** y fibra esponja.



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



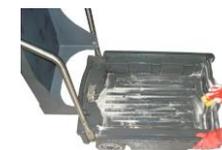
Dejar escurrir las cubetas boca abajo por 5 minutos para que actúe el **Final Step** y después secar su interior con un paño blanco y el exterior con uno verde.



Dejar actuar el **Final Step** durante 5 minutos y después colocarle todas las cubetas al carro transportador.



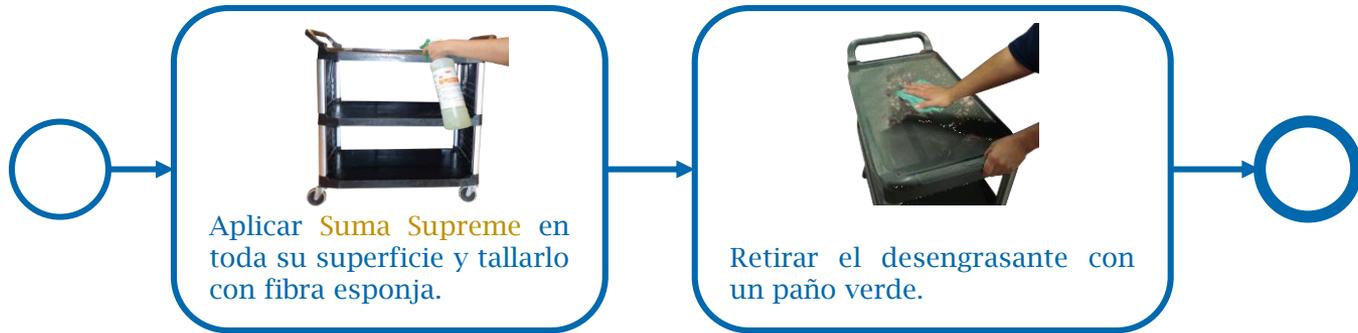
Enjuagar perfectamente el carro transportador y rociarle **Final Step 512** en toda su superficie.

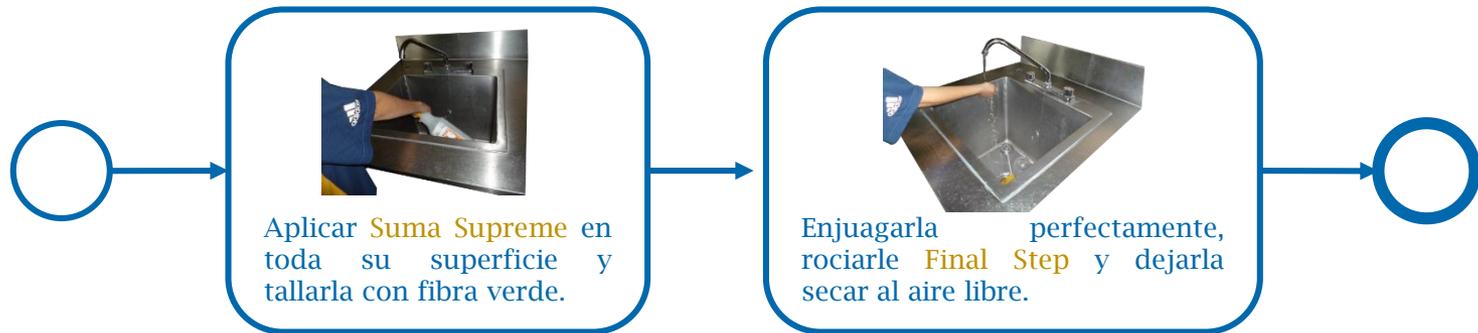


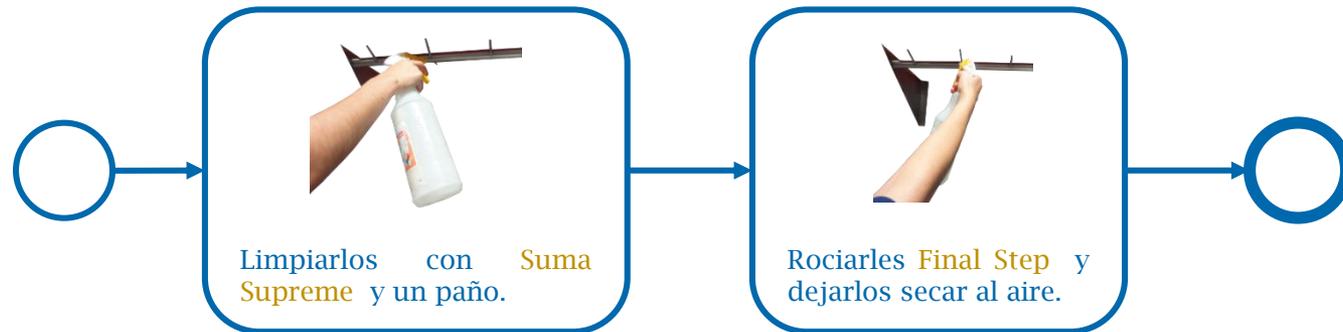
Tallar las superficies y la tapa del carro transportador con **Suma Supreme** y fibra esponja.

Este proceso se debe realizar dos veces por semana.







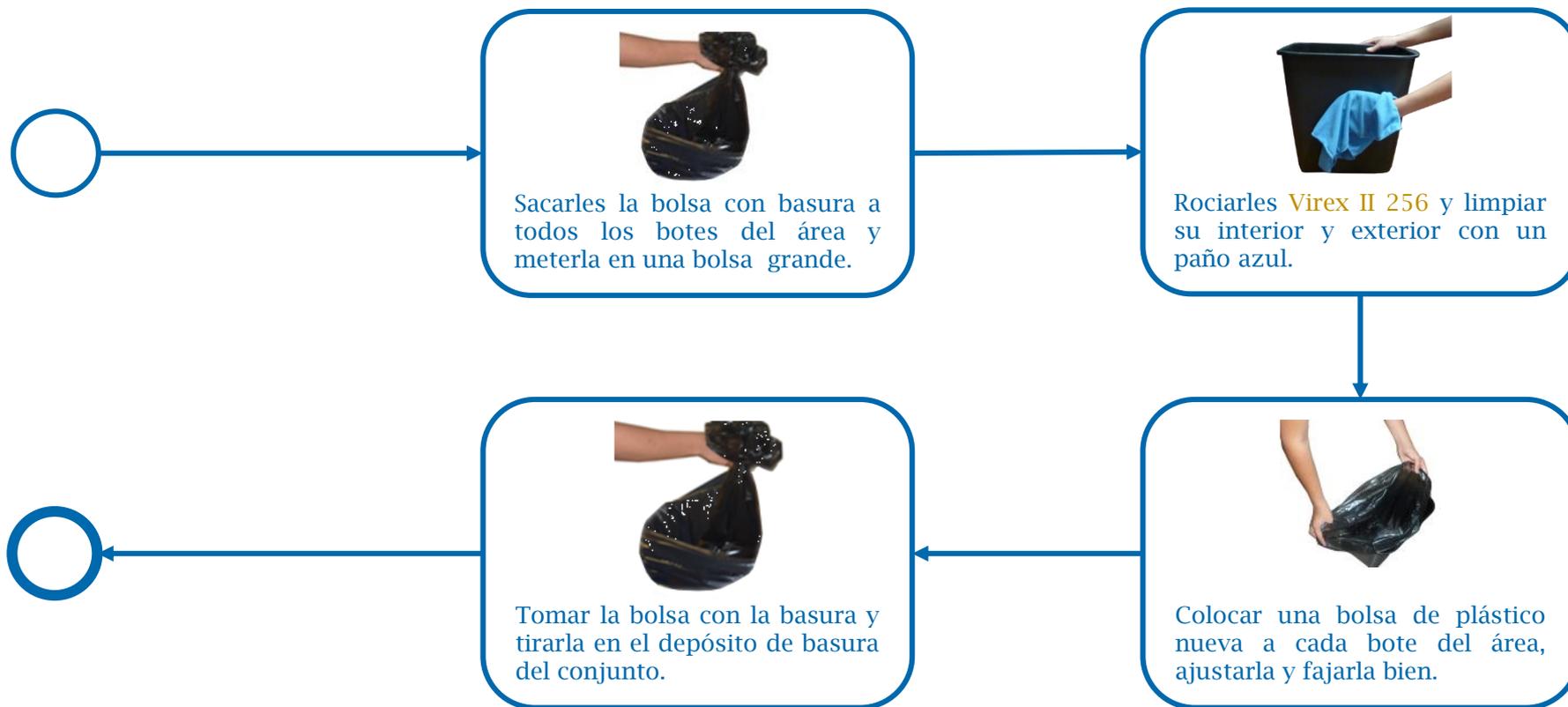


La limpieza de las superficies generales se debe hacer diariamente.

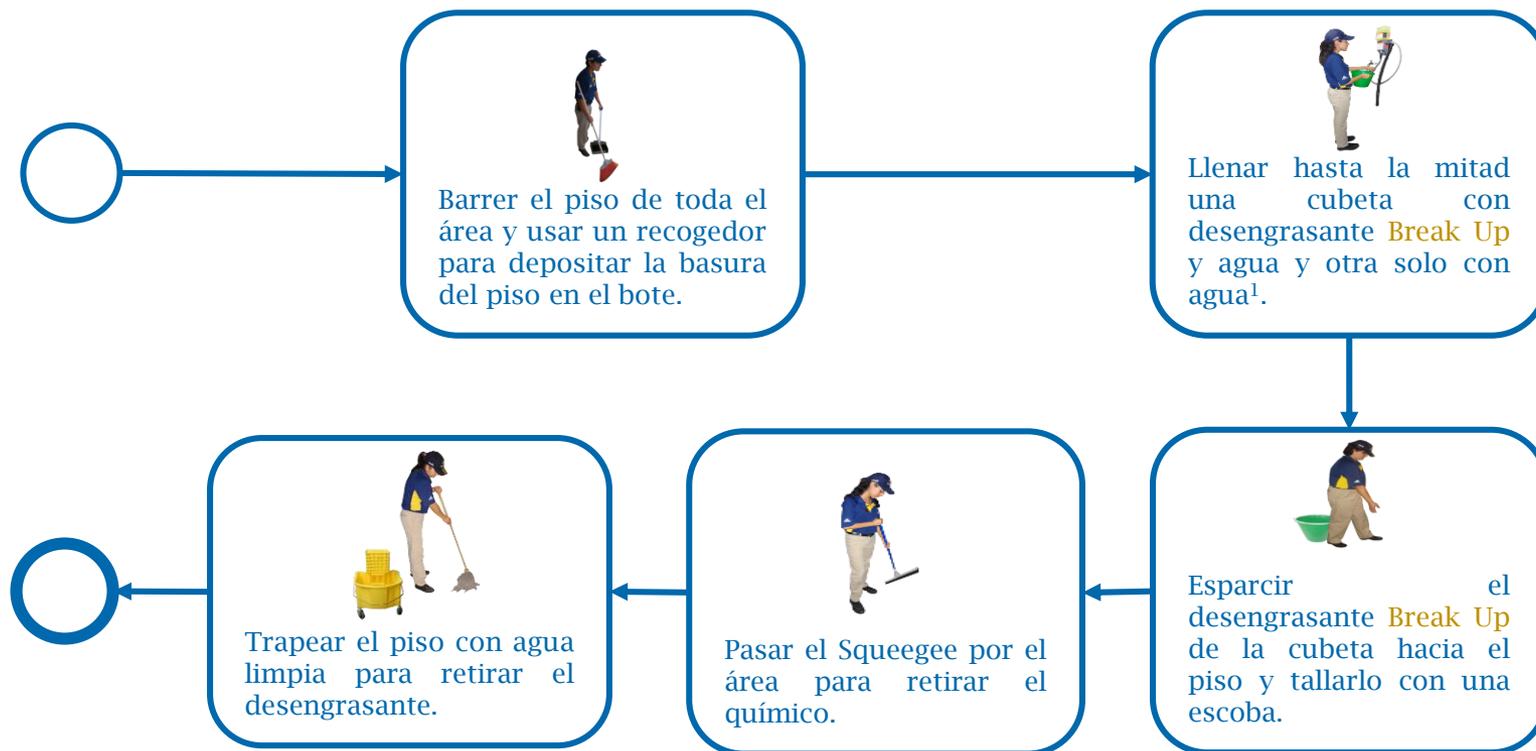




La limpieza regular de los botes de basura se debe hacer diariamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en [Lavado de botes de basura](#).



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



¹ La cubeta a la que se le ponga el agua de preferencia debe tener escurridor.

² Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para retirar todo el desengrasante y reemplazar el agua cuando ésta se encuentre muy sucia.



Casilleros



Máquina
expendedora



Mesas y sillas



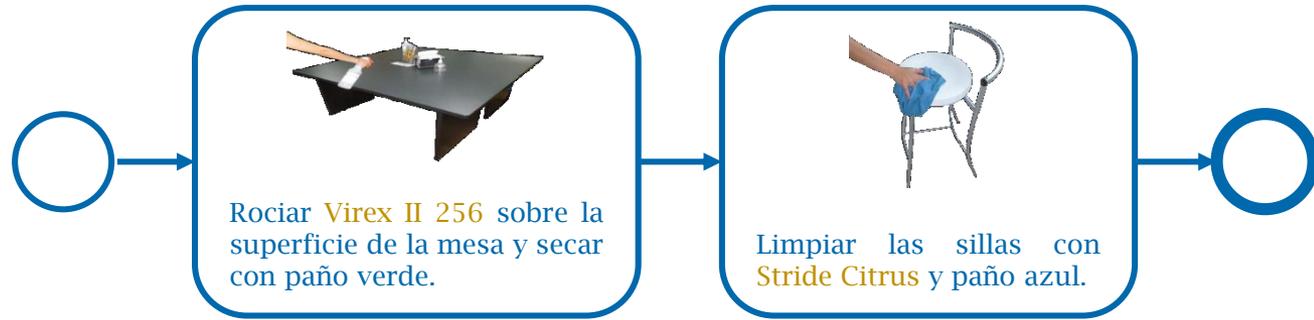
Baños



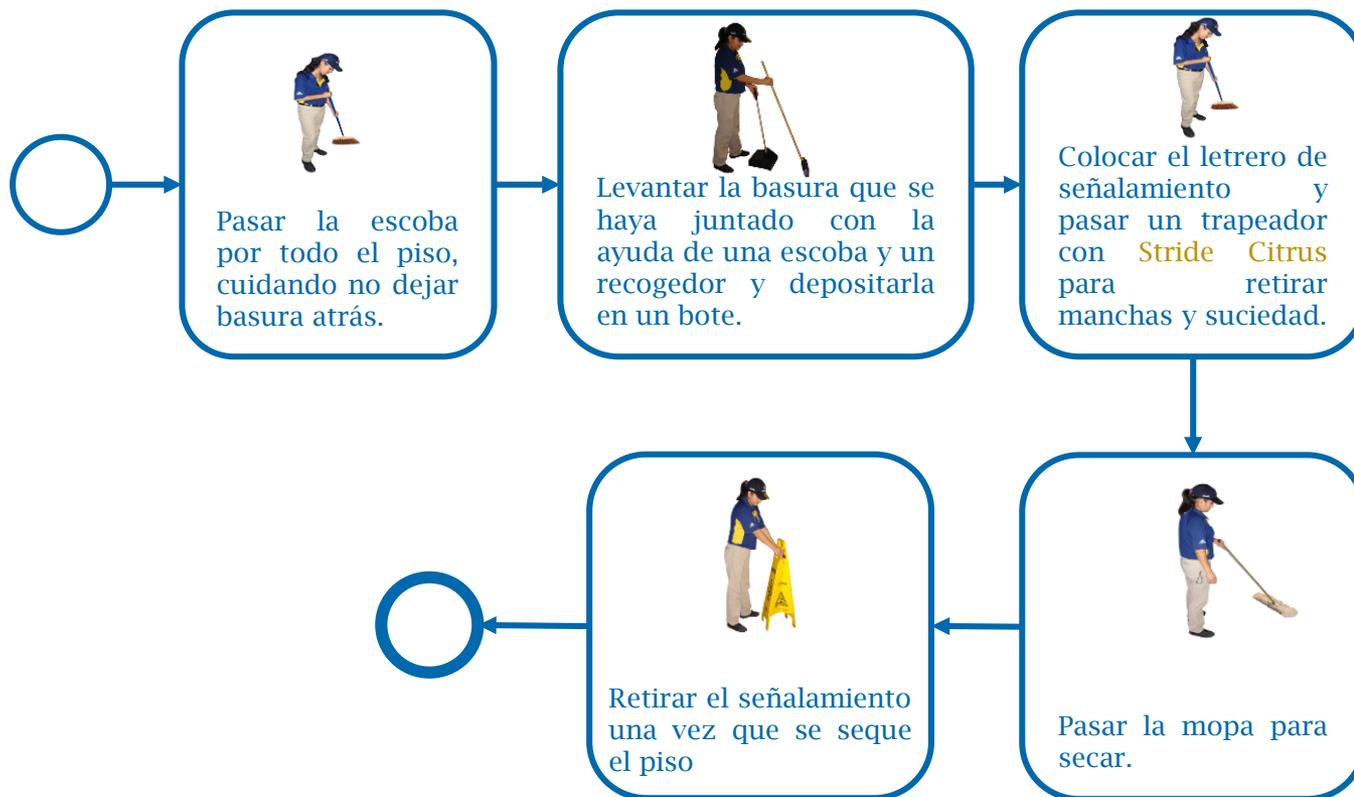
Piso del área











¹ La cubeta a la que se le ponga el agua de preferencia debe tener escurridor.



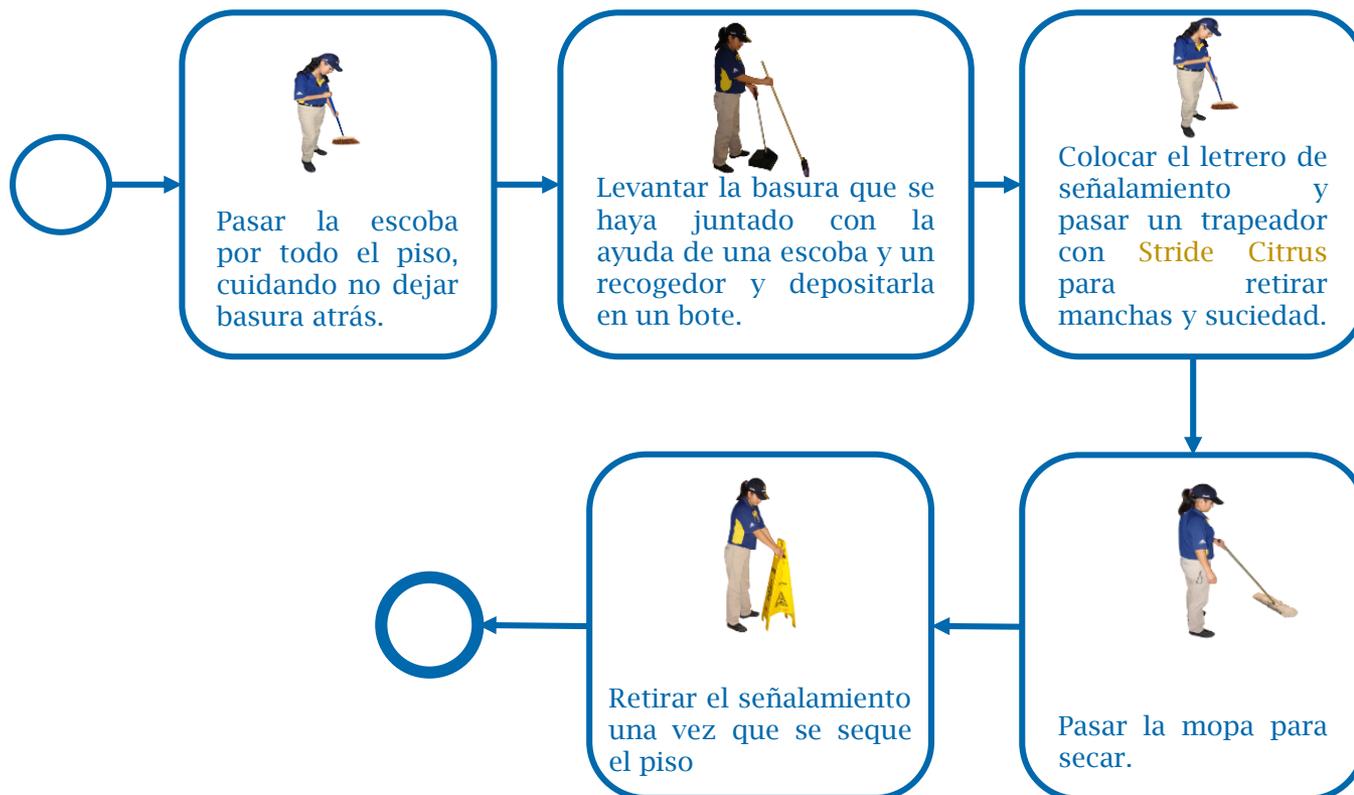
Piso del área



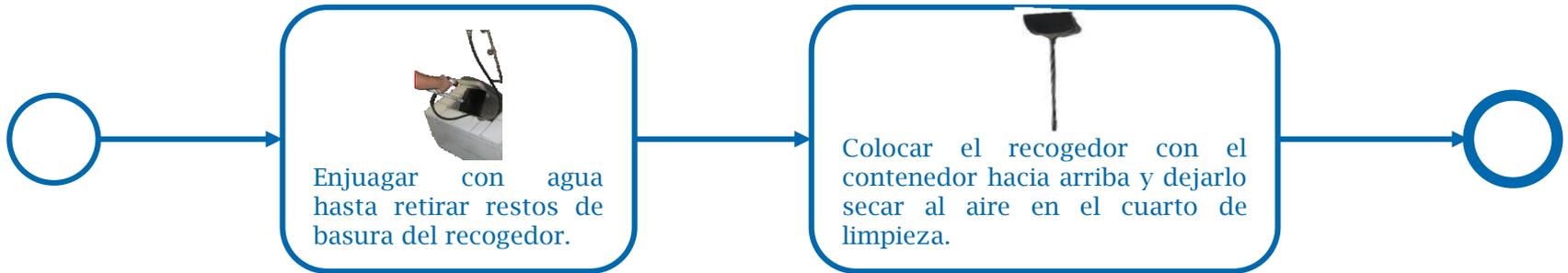
Lavado de
artículos de
limpieza

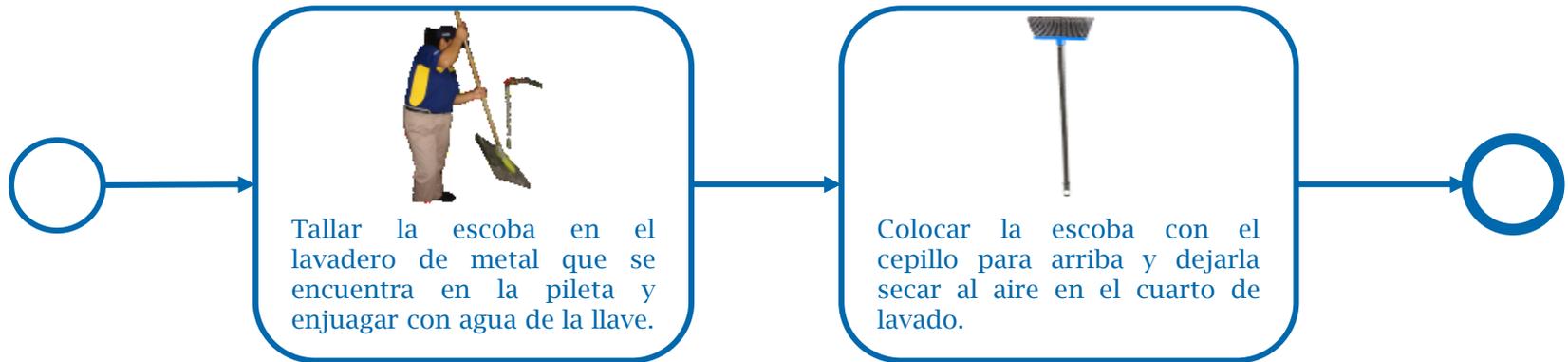


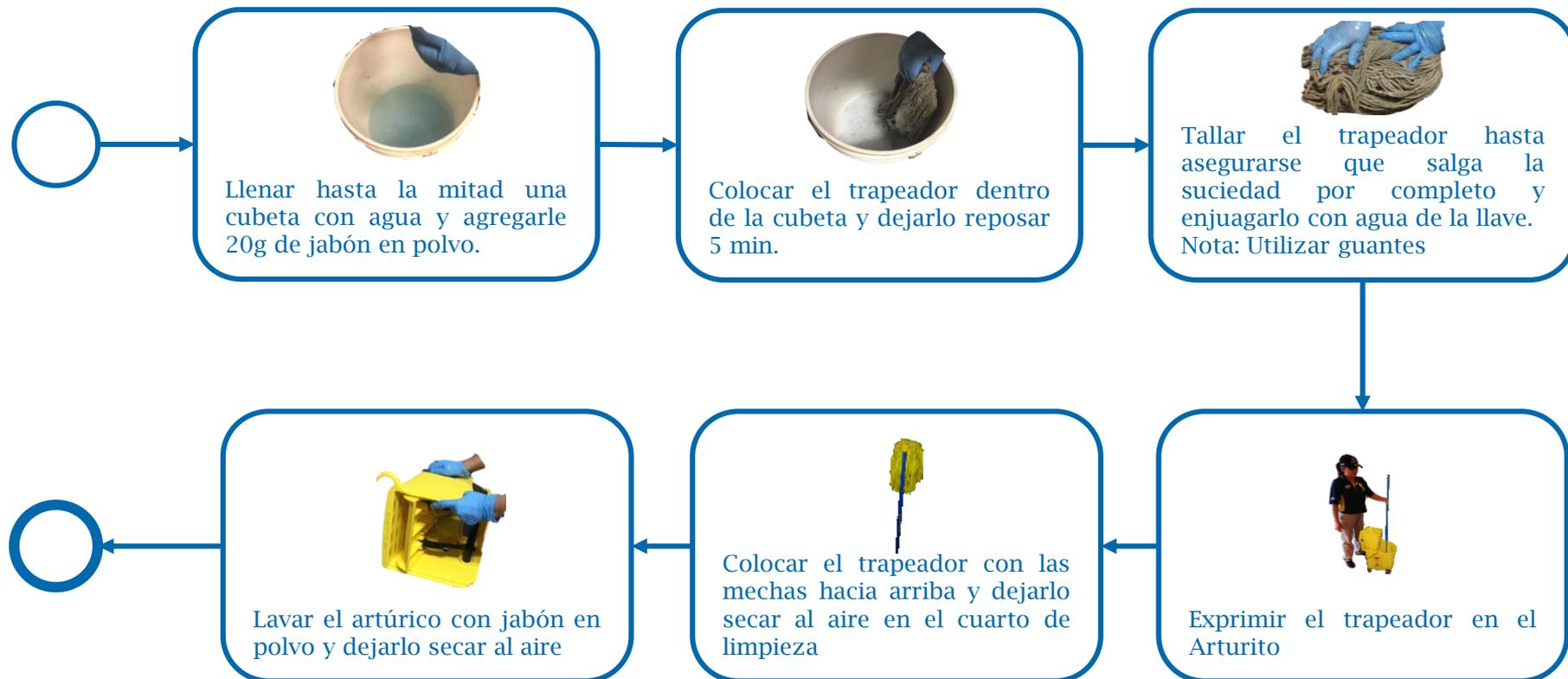
Pileta

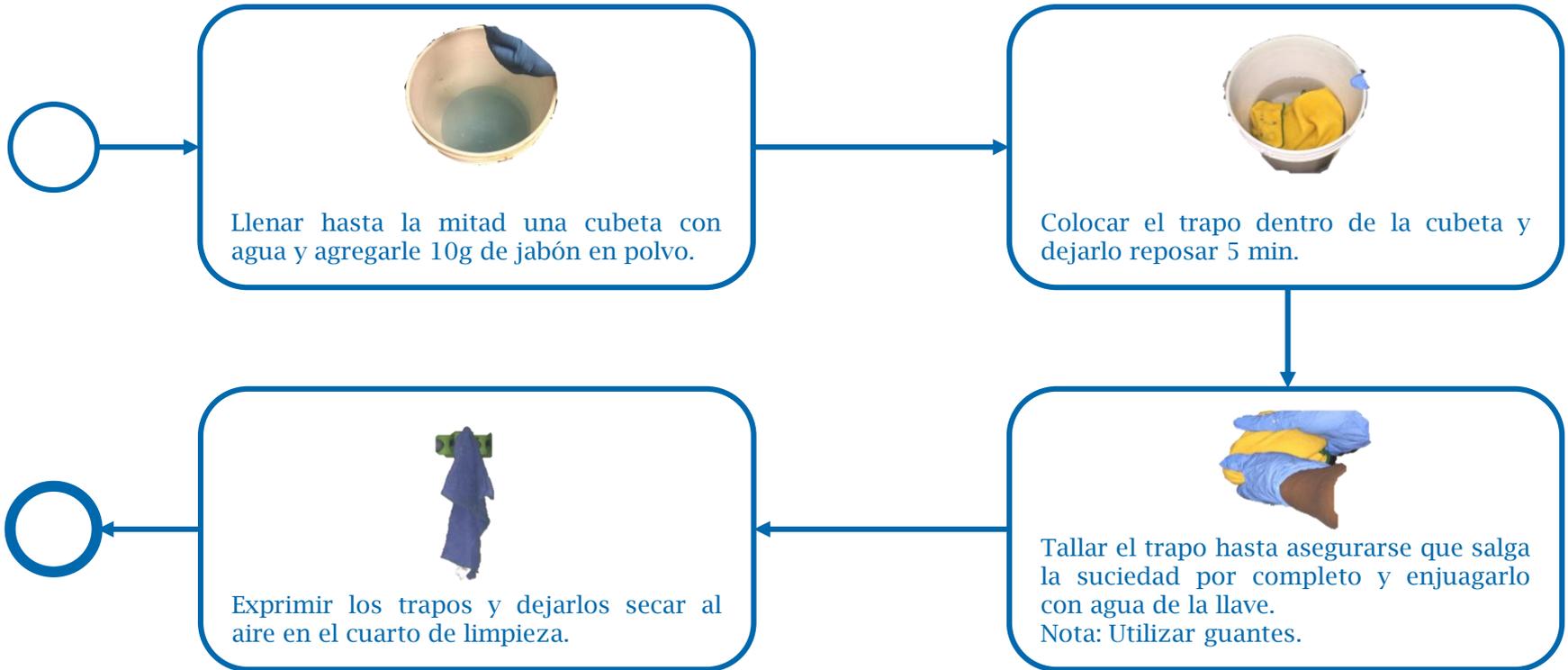


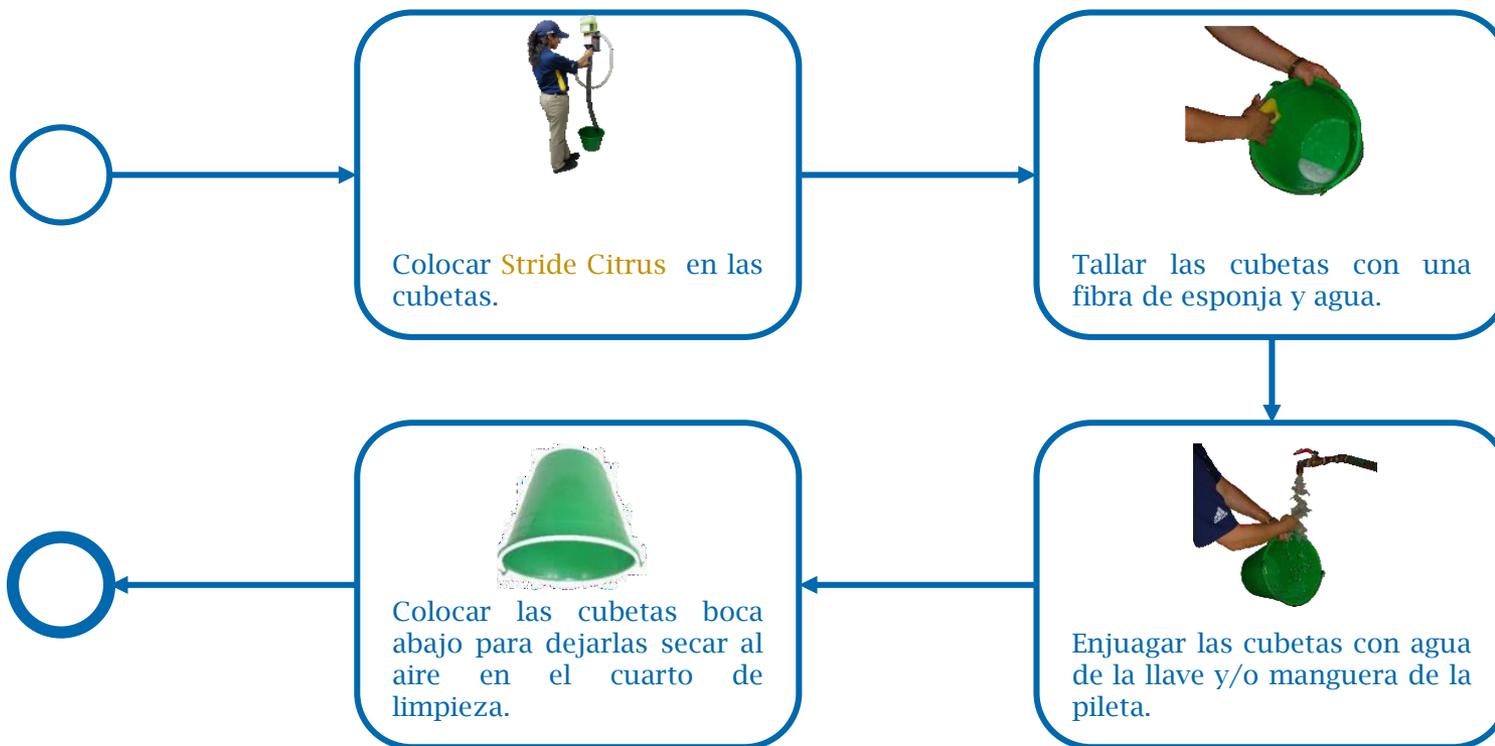
¹ La cubeta a la que se le ponga el agua de preferencia debe tener escurridor.

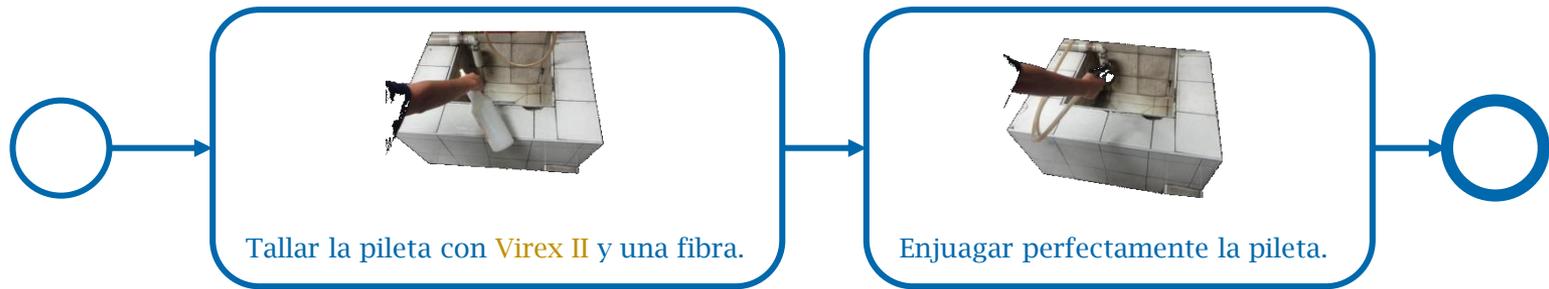














Botes chicos



Botes medianos



Botes grandes
con ruedas

El lavado de los botes chicos de basura se debe realizar dos veces por semana en el cuarto de limpieza.



El lavado de los botes medianos de basura se debe realizar dos veces por semana en el cuarto de limpieza.

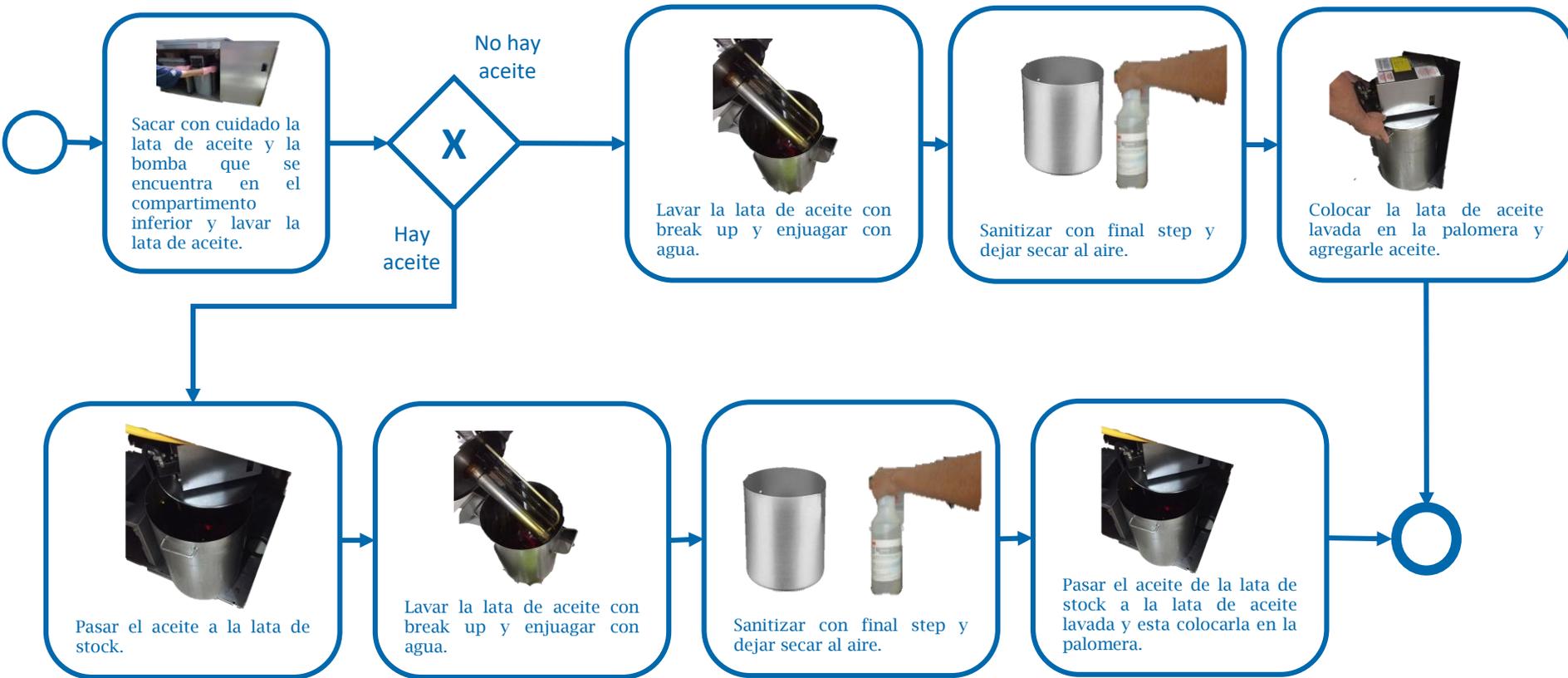


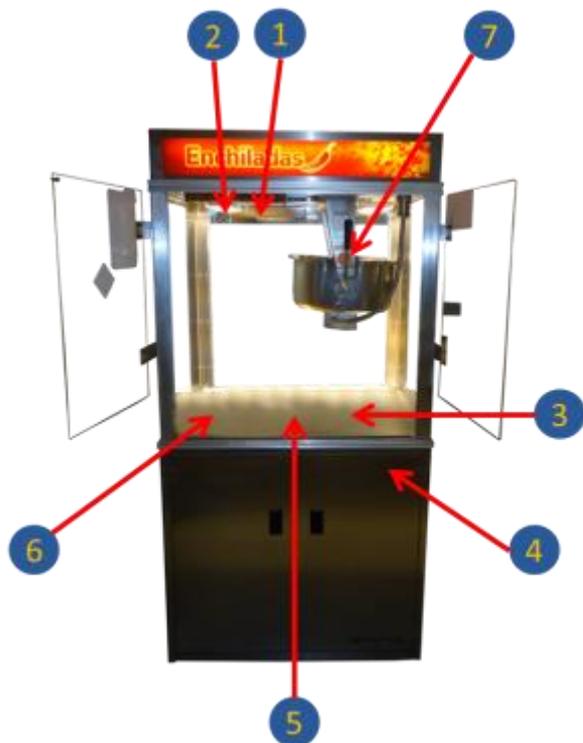


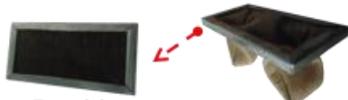
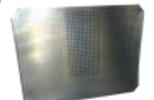
El lavado de los botes grandes con ruedas se debe realizar dos veces por semana en el cuarto de limpieza.

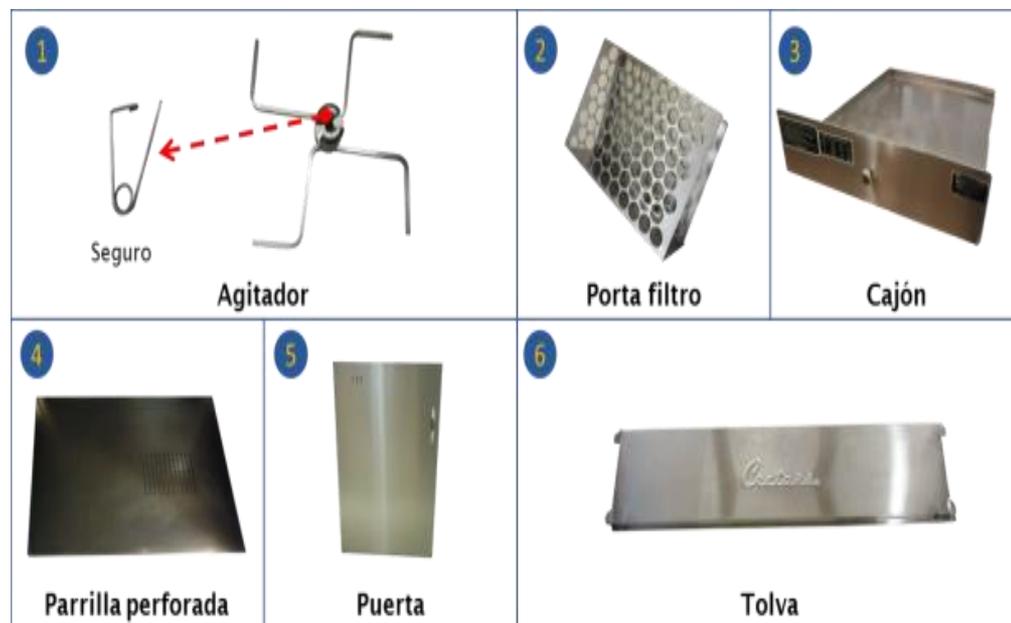
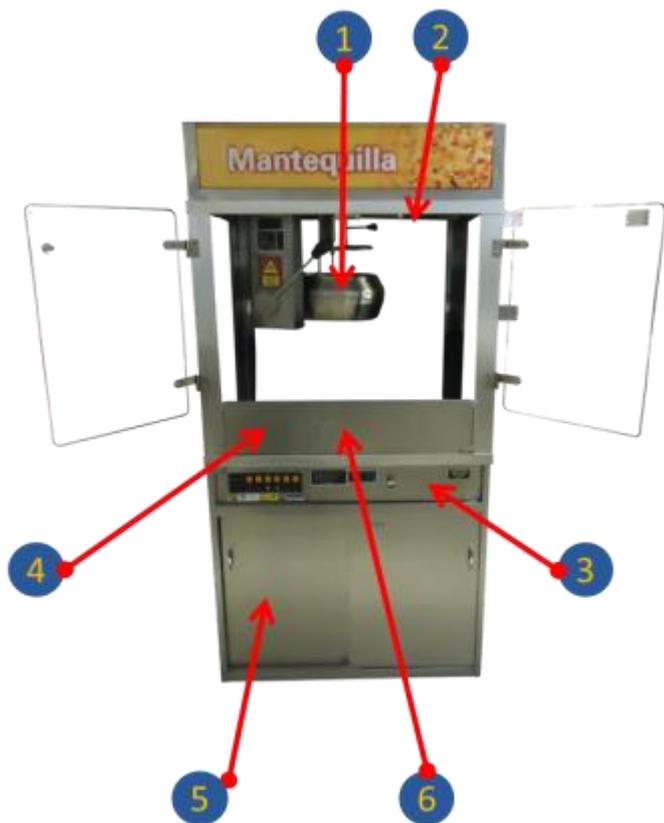


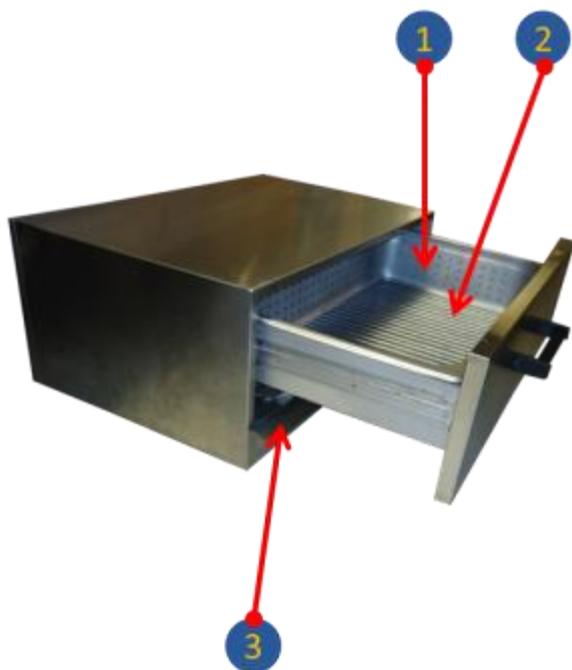
ANEXOS

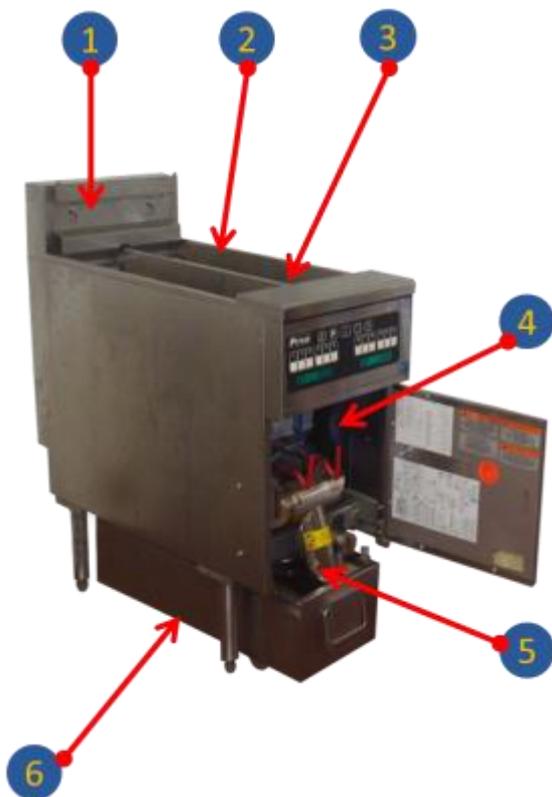




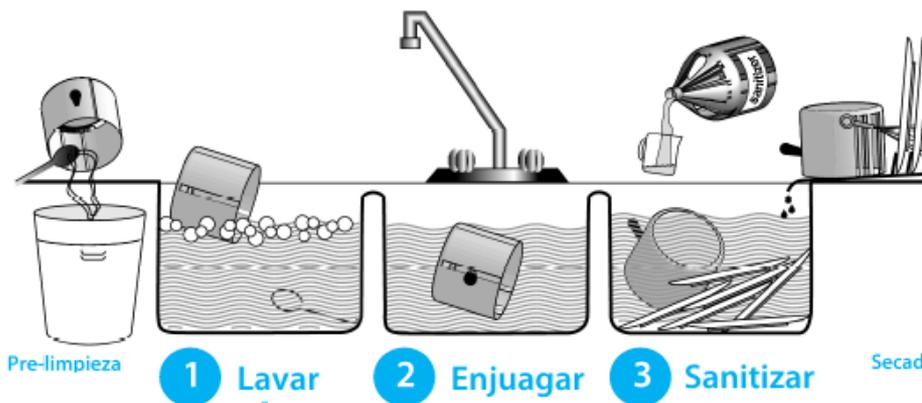
<p>1</p>  <p>Tornillos Tapa del filtro Tornillos</p>	<p>2</p>  <p>Tapa del porta filtro Porta filtro</p>		
<p>3</p>  <p>Panel interior</p>	<p>4</p>  <p>Cajón de desperdicio</p>	<p>5</p>  <p>Tolva</p>	<p>6</p>  <p>Parrilla perforada</p>
<p>7</p>  <p>Tornillos Tapa de la olla Tornillos Tubo de aceite</p>			







Técnica de 3 pasos



Suma Supreme

En casos de mucha grasa o suciedad utilizar Break Up y dejar actuar de 3 a 5 minutos

Su uso:

Este método se usa para lavar, enjuagar, sanitizar y dejar secar al aire equipos pequeños utensilios, piezas de equipos desmontables y utensilios que caben en el sistema de tres compartimientos y que no se dañarán al sumergirlos en agua.

¿Por qué 3 pasos?

La razón es para hacer más eficiente el proceso de lavado y desinfección de utensilios; reduciendo el tiempo del proceso, reduciendo el gasto de agua por volúmenes muy altos de utensilios por lavar y utilizando al máximo las soluciones desengrasantes, detergentes y sanitizantes.

¿En qué consta?

Consta en llenar cada una de las tarjas de solución detergente, agua y sanitizante estando preparadas para sumergir en inmersión utensilios de cocina e incrementar la remoción de suciedad para el caso del desengrasante, sin necesidad de un tallado excesivo, enjuagar en una tarja aparte, sin contaminar la solución desengrasante, y desinfectando al igual, garantizando una mayor vida útil de la solución desinfectante a través del tiempo.

Final Step 512

Sumergir por completo, acción inmediata



Humedecer las manos con agua.



Aplicar en la palma de la mano, dos gotas de espuma.



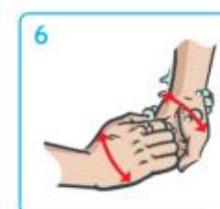
Frotar enérgicamente la palma y dorso de las manos.



Frotar la palma de la mano derecha sobre el dorso de la izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Entrelazar los dedos y frotar entre ellos.



Frotar el dorso de la mano derecha con la palma de la mano izquierda y con los dedos cerrados.



Frotar el pulgar de la mano izquierda con la ayuda de la palma derecha con movimientos circulares y viceversa.



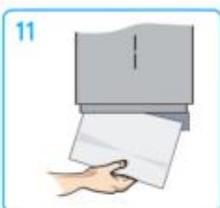
Frotar las yemas y uñas con la palma de la mano derecha contra la izquierda haciendo movimientos circulares.



Frotar la muñeca con la ayuda de la palma de la mano derecha, con movimientos circulares.



Enjuague con abundante agua, evitando el contacto con el grifo.



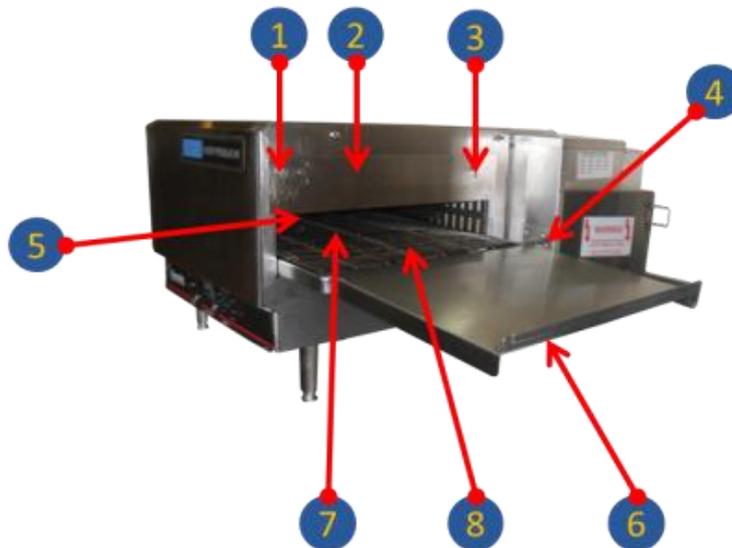
Secar las manos con una toalla descartable, comenzando por manos y luego por muñecas.



Cerrar el grifo con la misma toalla descartable o con una nueva si es posible.



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



 1 Panel	 2 Pestañas	 3 Tornillos
 4 Pivote	 5 Conducto de aire	 6 Charola
 7 Filtro	 8 Banda	



- Proceso condimentero se debe realizar en la noche (Diapositiva 27).
- Limpieza de piso con squeegee en dulcería, cocina, Coffee Tree (Diapositiva 29, 56 y 114)
- Proceso de limpieza del Rational (Diapositiva 37)
- Proceso de las cafeteras (Diapositiva 45-46)
- Proceso de crepas (Diapositiva 49)
- Proceso lavado del trapeador (Diapositiva 125)
- Proceso lavado de los trapos (Diapositiva 126)
- Proceso lavado de la cubeta de aceite (Diapositiva 134)



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, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el 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 esté 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 y 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.