

GUIA RÁPIDO COZINHA

BRA-TRA-GR-CCA-00

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. (“Scanton US” o “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, muestras, 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.



Revisão e Recepção de Alimentos



Lavagem de Utensílios



Preparação de Alimentos



Porcionamento de Alimentos



Condimenteira e Limpeza Geral



Providenciar Pedidos

Início



Intermediário



Fim



Atividade



Atividade com ponto de controle



Fluxo



Decisão

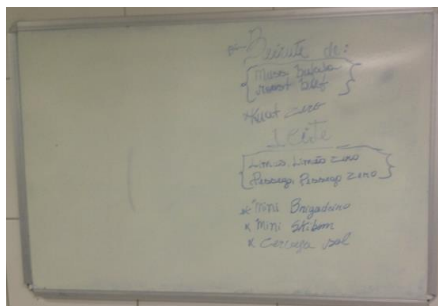




Revisar semanalmente se o abastecimento de verduras são suficientes para atender a demanda e se eles encontram-se em bom estado para consumo.
Nota: Verificar sempre a validade das verduras.



Revisar diariamente se o abastecimento de condimentos são suficientes para atender a demanda e se eles encontram-se em bom estado para consumo.

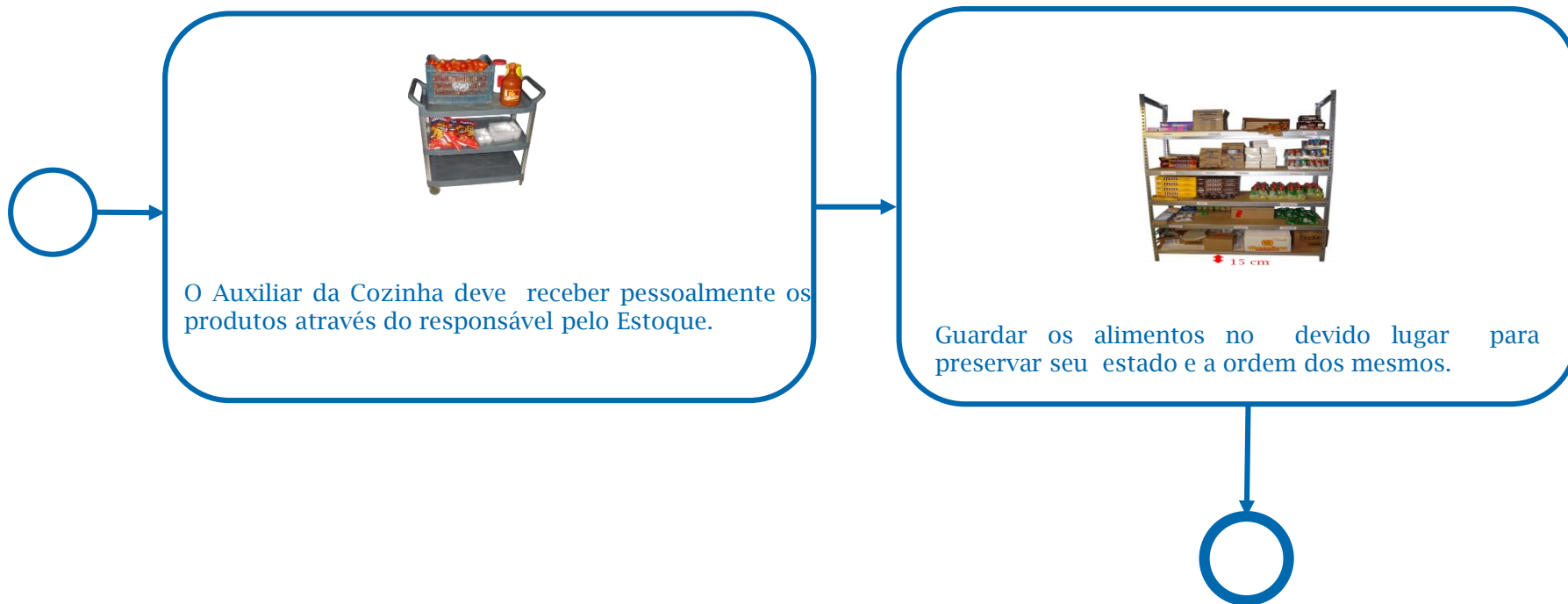


Anotar no quadro de Alimentos da Cozinha, os produtos faltantes para que o responsável pelo Estoque providencie o abastecimento



Revisar diariamente se o abastecimento de congelados são suficientes para atender a demanda.
Nota: Verificar sempre a validade dos alimentos.

Nota: A luva de látex deve ser utilizada na limpeza de equipamentos e utensílios quando obtiver contato com produtos corrosivos.





Lavagem de Utensílios






Lavagem e Higienização



Corte



Limpar a superfície da mesa de trabalho higienizando com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde. Em caso de muita sujeira, utilize uma esponja aplicando a solução diretamente sobre a sujeira. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



Encher o recipiente com o produto Sumaveg (solução: 1 caneca dosadora para cada 20L de água).



Mergulhar os tomates que serão utilizados e deixar em imersão de 10 a 15min.



Enxaguar individualmente os tomates e as folhas de alface, rúcula e manjericão na água corrente e deixá-los secar ao ar livre.



Lavar as folhas do alface, rúcula e manjericão individualmente na água corrente. Em seguida, colocar o alface e a rúcula em um recipiente com o produto Sumaveg (solução: 1 caneca dosadora para cada 20L de água). Deixar mergulhado em imersão de 10 a 15min.





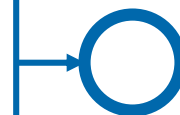
Limpar a superfície da mesa de trabalho higienizando com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde. Em caso de muita sujeira, utilize uma esponja aplicando a solução diretamente sobre a sujeira. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



Lavar as mãos, segundo o indicado na Técnica de Lavagem de Mãos. Em seguida, colocar as luvas de plástico.



Pegar tábua e a faca limpas e higienizadas e colocá-las na mesa de trabalho.
Tábua: Lavá-la com o produto Suma D27 utilizando uma escova. Enxaguar na água corrente, e em seguida, deixar imersa no produto Sumaveg (solução: 1 caneca para cada 20L de água) por pelo menos 10 minutos.
Faca: Lavá-la com o produto Suma D27.

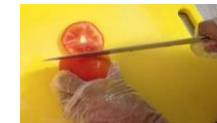




Pegar o tomate lavado e higienizado, conforme o procedimento de Lavagem e Higienização.



Cortar o tomate na metade.



Para rechear o Mini Hambúrguer:
Cortar o tomate em fatias finas e repetir com a outra metade.



Guardar as fatias de tomates em um recipiente limpo, com tampa. Em seguida, etiquetar o recipiente com a data secundária (data de validade Cinépolis: 1 dia após cortado).



Para rechear o Mini Hamburguer Sliders:
Cortar o tomate em fatias e colocar uma fatia em cada mini hamburguer.



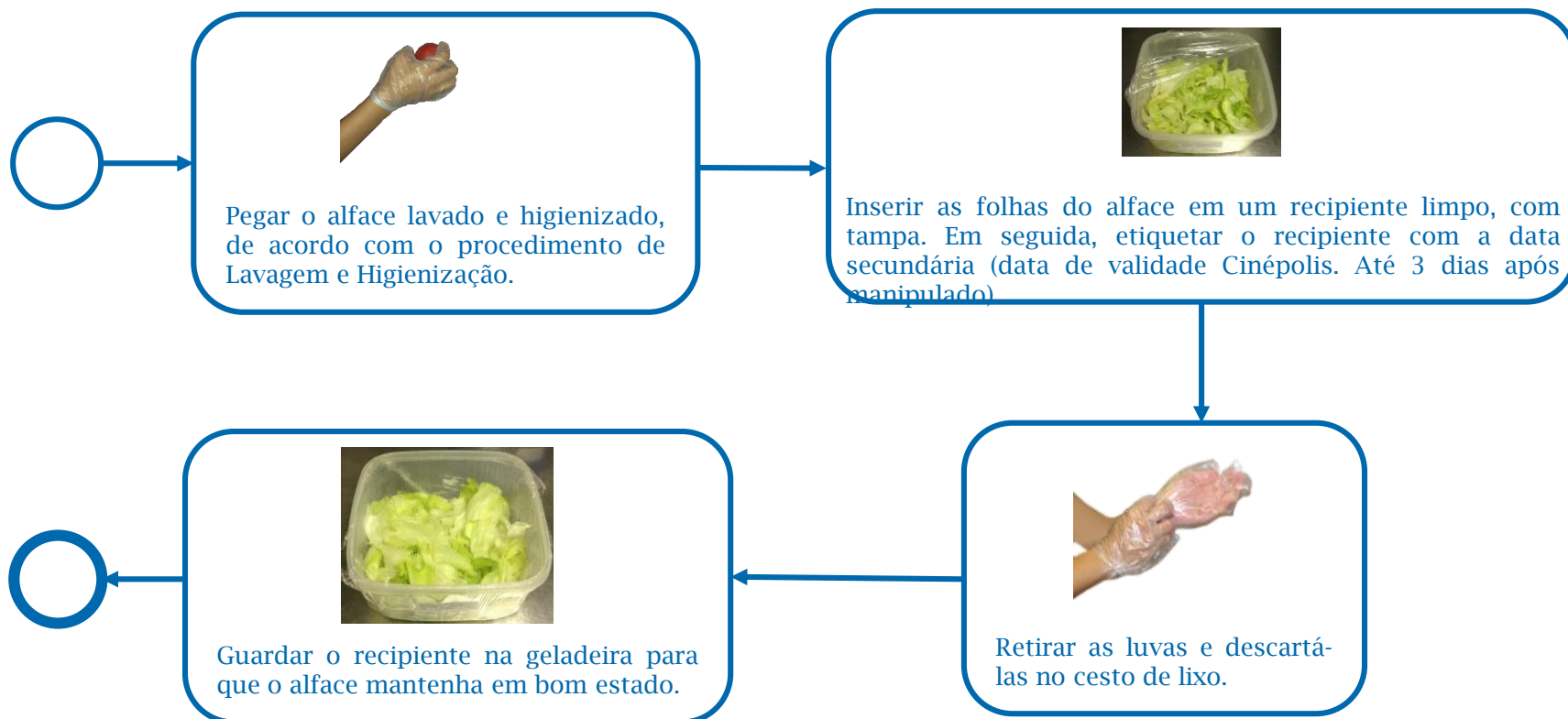
Para rechear a Crepe Napolitana/
Condimenteira:
Cortar o tomate em fatias e depois cortá-las ao meio e na horizontal.
Rechear a crepe Napolitana e abastecer a condimenteira com $\frac{1}{4}$ do tomate.



Retirar as luvas e descartá-las no cesto de lixo.



Guardar o recipiente na geladeira para que o tomate mantenha em bom estado.





Pegar o picles do recipiente.



Cortar as pontas do picles nos dois lados.



Cortar o picles em fatias finas.



Retirar as luvas e descartá-las no cesto de lixo.



Inserir o picles e o líquido dele em um recipiente limpo, com tampa. Em seguida, etiquetar o recipiente com a data secundária (data de validade Cinépolis: até 3 dias após aberto).



Guardar o recipiente na geladeira para que o picles se mantenha em bom estado.



Pegar a cebola lavada na água corrente.



Cortar os dois extremos da cebola.



Retirar com as mãos, as capas secas da cebola e, se necessário, fazer um corte ao longo para retirá-las.



Inserir a cebola picada em um recipiente limpo, com tampa. Em seguida, etiquetar o recipiente com a data secundária (data de validade Cinépolis. Até 3 dias corridos para consumo).



Fazer cortes transversais pequenos, em forma de quadros e repetir os cortes com as outras cebolas.



Partir pela metade, ao longo da cebola e colocar uma metade com a parte plana sobre a tábua.



Retirar as luvas e descartá-las no cesto de lixo.



Guardar o recipiente no refrigerador para que a cebola se mantenha em bom estado.



Preparação para porcionar



Porcionamento de nachos



Porcionamento de mussarela
e presunto



Porcionamento de Boneless
(frango empanado)



Porcionamento de mini
hamburger e hot dog



Porcionamento de batata
e churros



Revisar as receitas dos alimentos para saber a quantidade exata para porcionamento.



Limpar a superfície da mesa de trabalho higienizando com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde. Em caso de muita sujeira, utilizar uma esponja aplicando a solução diretamente sobre a sujeira. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



Limpar a balança com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde.



Preparar os utensílios necessários para porcionar: facas, tábuas, sacos plásticos, embalagens em geral. As facas e as tábuas devem ser lavadas, conforme indicado em Limpeza de Utensílios.



Abrir o saco de Doritos e esvaziá-lo em uma bandeja.



Lavar as mãos conforme indicado em Técnica de Lavagem de mãos vigente.



Colocar luvas de plástico, fazendo um nó para ajustá-las.



Preencher 60grs de nachos inteiros na embalagem (por cima dos nachos quebrados).



Despejar cerca 30grs de nachos quebrados na embalagem (equivalente a $\frac{1}{2}$ copo).



Pressionar o botão ON da balança e esperar que a mesma marque zero.



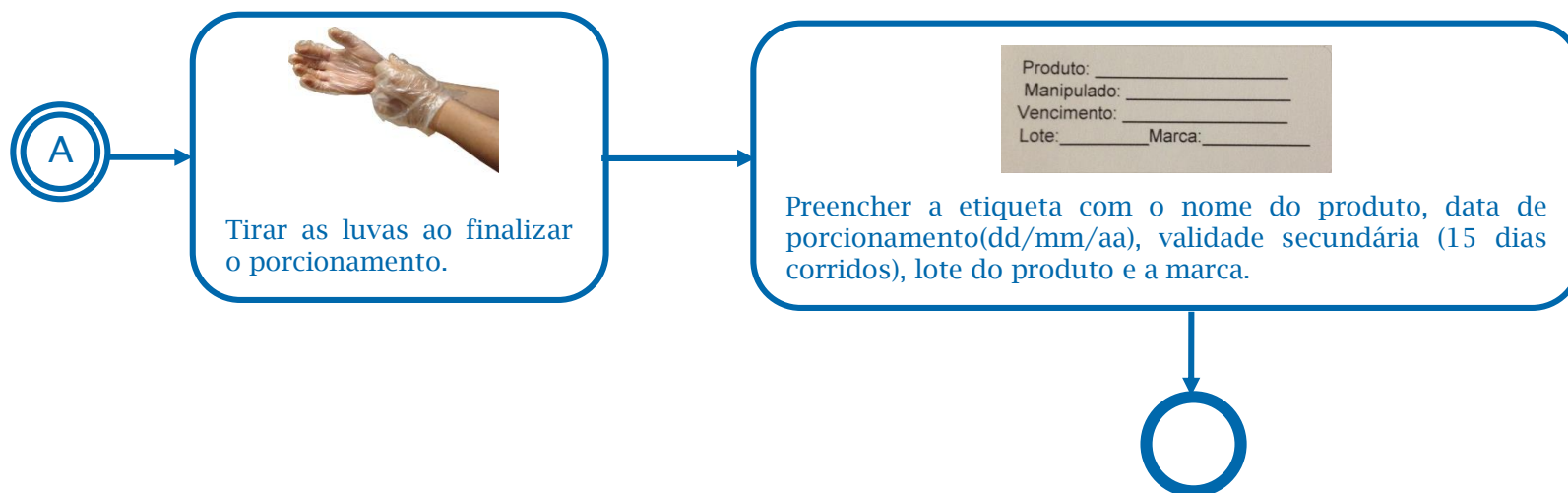
Agrupar os nachos inteiros de maneira que a visualização seja agradável.

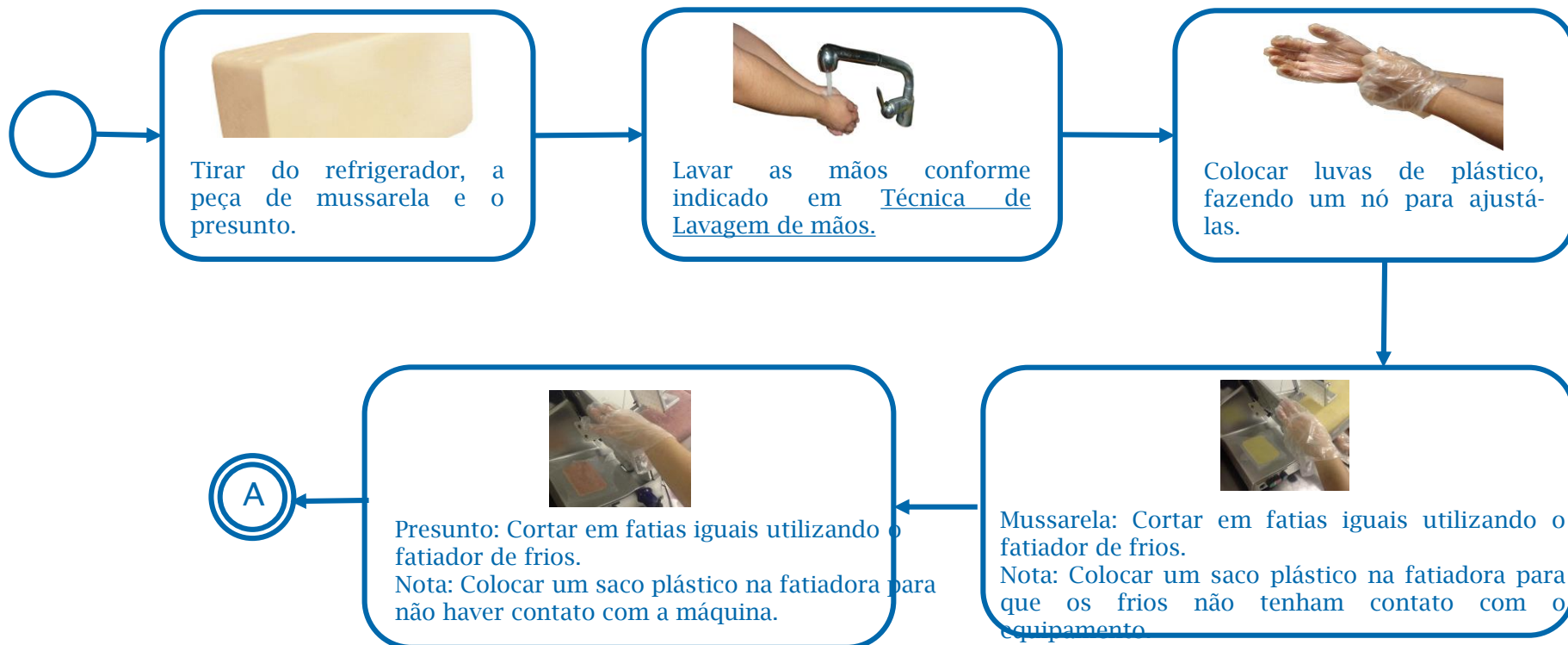


Para armazenamento: Colocar as embalagens dentro do recipiente com tampa.

A

Nota: O porcionamento de nachos deve conter 90grs no total. Importante considerar nachos quebrados abaixo dos nachos inteiros para promover um visual mais atrativo ao cliente.





A



Colocar a mussarela e o presunto fatiado dentro de cada recipiente correspondente com tampa para armazenamento.



Tirar as luvas ao finalizar o porcionamento.

Produto: _____
Manipulado: _____
Vencimento: _____
Lote: _____ Marca: _____

Preencher a etiqueta com o nome do produto, data de porcionamento(dd/mm/aa), validade secundária (05 dias para uso), lote do produto, marca e o nome da pessoa que porcionou. NSA



Retirar do congelador os sacos de boneless que vão ser porcionados e colocá-los sobre a área de trabalho. Abri-los com uma faca



Lavar as mãos conforme indicado em Técnica de Lavagem de mãos.

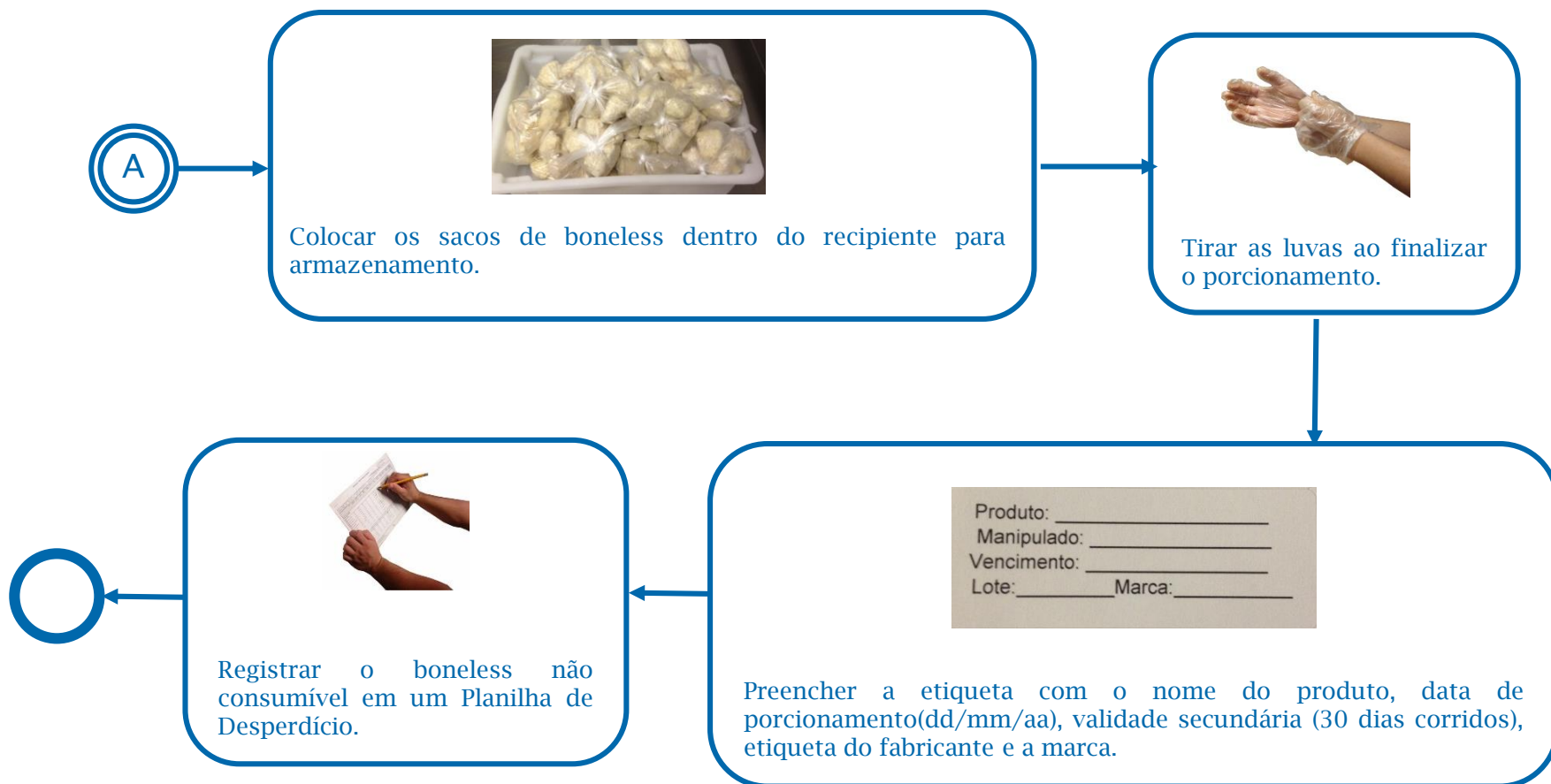


Colocar luvas de plástico, fazendo um nó para ajustá-las.



A

Colocar os boneless em um saco plástico (conforme quantidade indicada na receita) e fechá-lo.
Nota: Fazer um nó nas embalagens ajustando o máximo possível as porções para eliminar o ar.





Retirar do refrigerador, os sacos de mini hamburger e *hot dog* e colocá-los sobre a área de trabalho. Abri-los com uma faca.



Lavar as mãos conforme indicado em [Técnica de Lavagem de mãos](#).



Colocar o mini hamburger e o *hot dog* em um saco plástico (conforme quantidade indicada na receita) e fechá-lo.
Nota: Fazer um nó nas embalagens ajustando o máximo possível as porções para eliminar o ar.

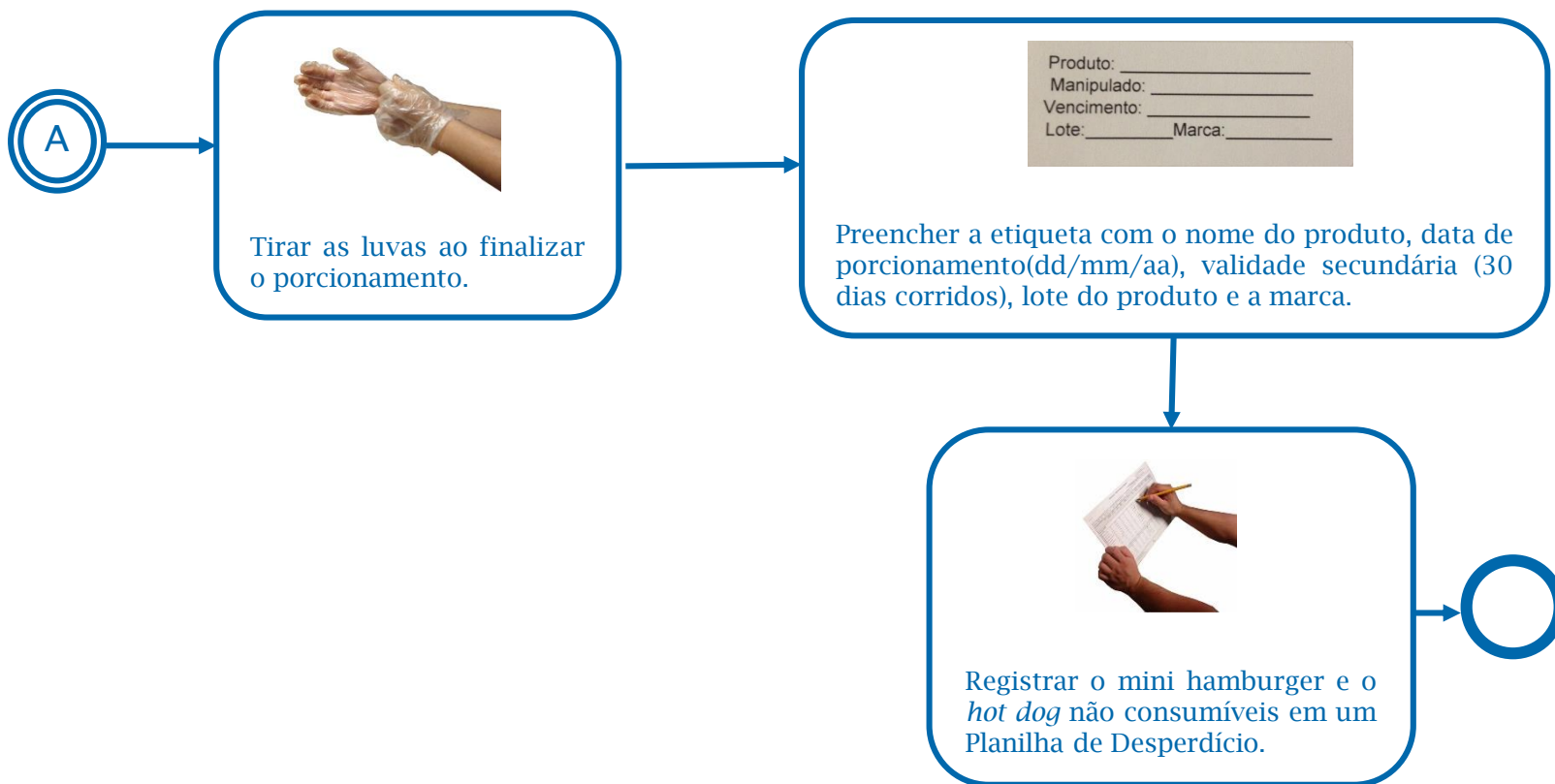


Colocar luvas de plástico, fazendo um nó para ajustá-las.



Colocar o mini hamburger e o *hot dog* dentro de cada recipiente correspondente para armazenamento.

A





Retirar do congelador os sacos de batatas *smile* e os churros que serão porcionados e colocá-las sobre a área de trabalho. Abri-los com uma faca



Lavar as mãos conforme indicado em Técnica de Lavagem de mãos.



Colocar luvas de plástico, fazendo um nó para ajustá-las.



Colocar as batatas e os churros dentro de cada recipiente correspondente para armazenamento.



Colocar as batatas e os churros em um saco plástico (conforme quantidade indicada na receita) e fechá-lo.
Nota: Fazer um nó nas embalagens ajustando o máximo possível as porções para eliminar o ar.





A



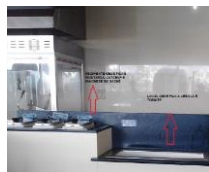
Retirar as luvas, ao finalizar o porcionado.

Produto: _____
Manipulado: _____
Vencimento: _____
Lote: _____ Marca: _____

Preencher a etiqueta com o nome do produto, data de porcionamento(dd/mm/aa), validade secundária (30 dias corridos), lote do produto e a marca.



Registrar a batata *smile* e o churros não consumíveis em um Planilha de Desperdício.



Preparação das
Condimenteiras



Habilitação móvel das
Condimenteiras



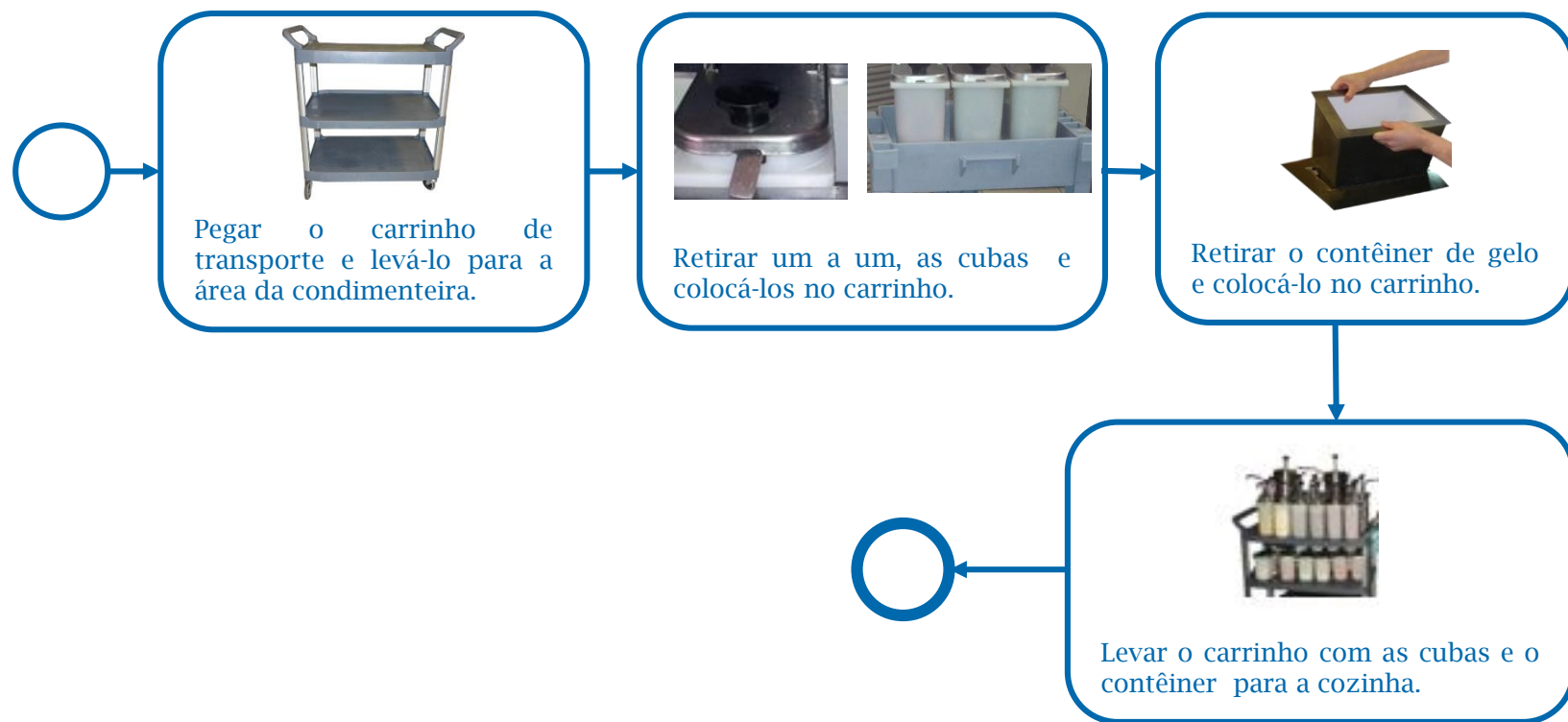
Desabilitação móvel das
Condimenteiras e Manteigueira

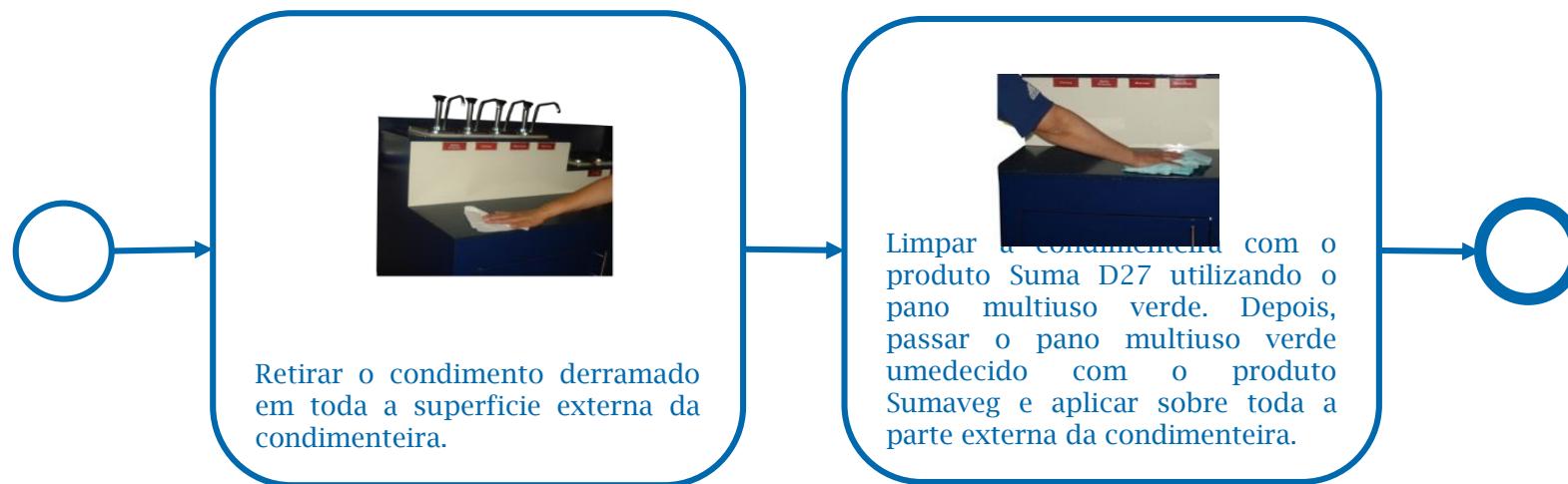
Cozinha

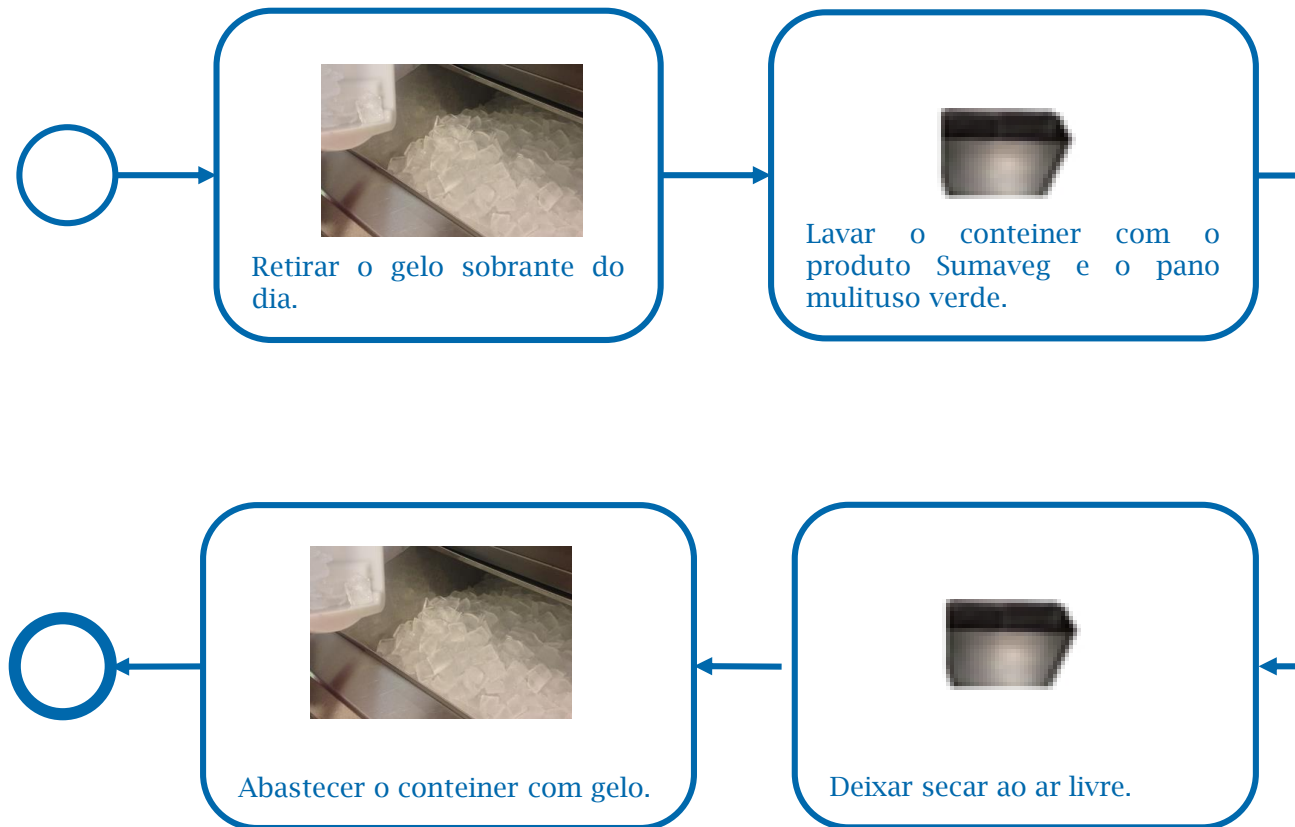
Preparação de Condimenteiras (Modelo de Condimenteira existente) BRA-TRA-GR-CCA-00

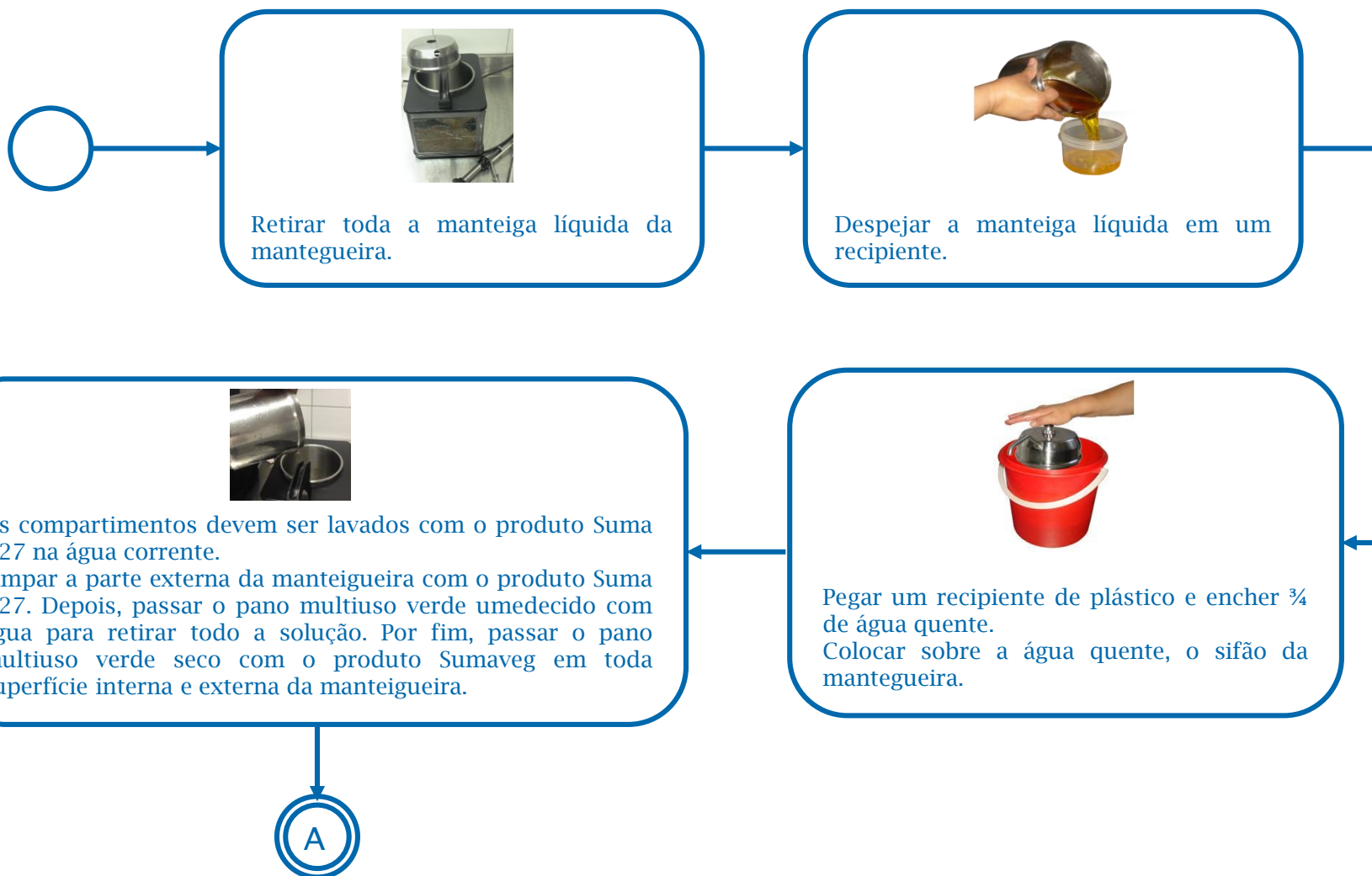
















Recolher as cubas com as respectivas tampas e pinças para lavagem.



Colocar os condimentos/ cebola/ tomate e batata palha que sobraram em seus respectivos recipientes com a ajuda de uma pinça.
Nota: Em caso de apresentar mal estado para consumo, descartá-las.



Armazenar a cebola e o tomate no refrigerador cortados.
Os demais (condimentos e batata palha), devem ser armazenados em um recipiente.



Imergir as tampas das cubas em um recipiente ou cuba com o produto Sumaveg (1 caneca para 20 L de água). Deixar agir por pelo menos 10 minutos.
Lavar as cubas e as pinças conforme indicado em Limpeza de Utensílios.



Enxaguar as tampas das cubas na água corrente.



Imergir as tampas das cubas em um recipiente ou cuba com o produto Suma D27. Deixar agir por pelo menos 5 minutos.
Em caso de sujidade, esfregar com a esponja.



Imergir os utensilios no produto Suma D27 e deixá-lo por pelo menos 5 minutos.



Esfregar os uternsílios com a ajuda de uma esponja.



Enxaguá-los na água corrente



Colocar os sifões no devido lugar (na torre de refrigerantes) e as tampas das cubas.

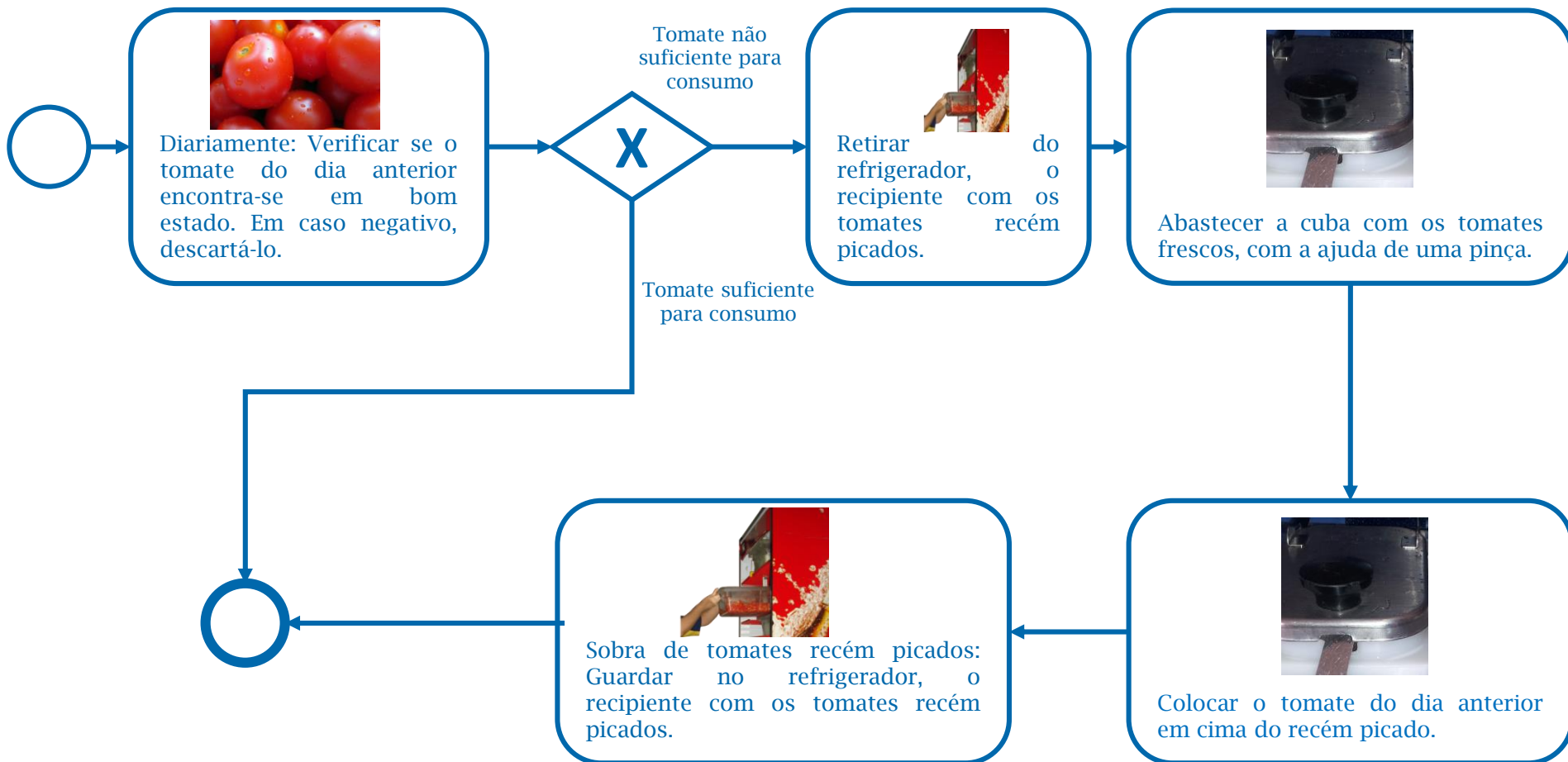


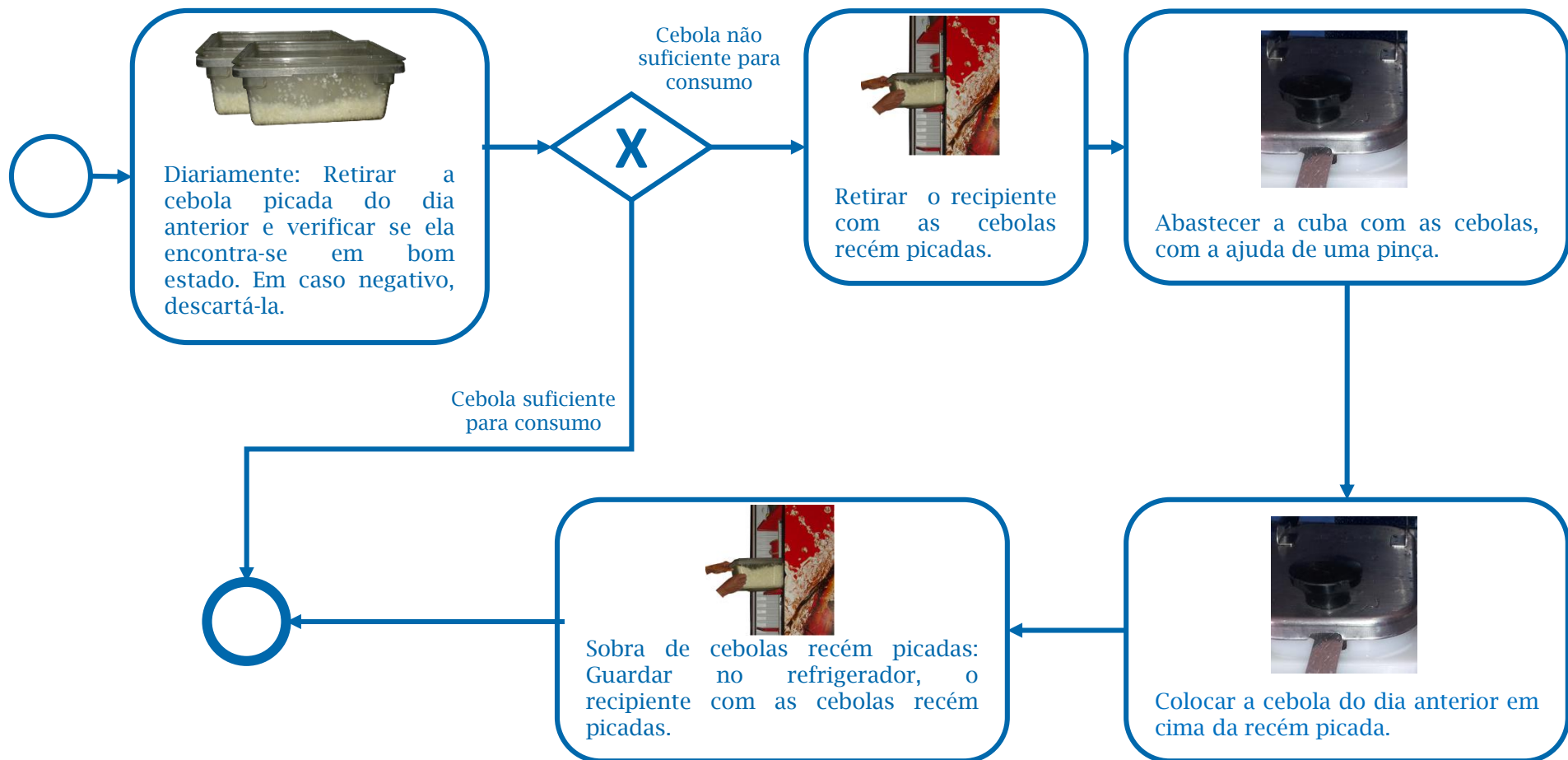
Deixar secar ao ar livre na área de trabalho.



Imergir os utensilios no produto Sumaveg (solução 1 caneca para 20L de água) e deixá-lo por pelo menos 10 minutos.

Nota: Não é necessário enxaguar os sifões e tampas na água corrente.









Pegar um carrinho de transporte.



Colocar as tampas e enganchá-las nos orifícios da parte superior das cubas. Em seguida, colocar o tomate, cebola, batata palha, mostarda, *catchup* e maionese nas respectivas cubas.



Colocar nas cubas de tomate, cebola e batata palha, a pinça.



Colocar o cabo da pinça para fora.



Colocar as cubas no devido lugar mantendo a tampa fechada e o cabo aparente.



Colocar as cubas no carrinho de transporte e se direcionar na área da Condimenteira.



Despejar em média 400ml de água corrente na primeira cuba da mantegueira para manter a manteiga aquecida.



Colocar a água no dispensador, para então, deixar a manteiga líquida em banho maria.
Montar a mantegueira para uso.



Colocar a mantegueira na área destinada e ligá-la na tomada para mantê-la aquecida na regulagem de 160 ° F.



Limpeza da área



Limpeza de equipamentos



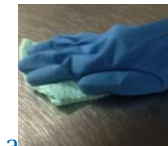
Limpeza do carrinho de
serviço



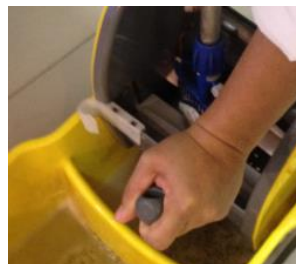
Pegar uma vassoura e uma pá e varrer o chão da área.



Recolher o lixo do chão e colocá-lo na lixeira com tampa e pedal.



Limpar a superfície da mesa de trabalho higienizando com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde. Em caso de muita sujeira, utilize uma esponja aplicando a solução diretamente sobre a sujeira. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



Torcer o mop sujo na água limpa até ficar limpo.



Limpar o chão com o mop úmido. Retirar o excesso de água do mop e passar no chão. Depois, limpar o chão com o produto Suma Break up e Suma D27.



Refrigerador: Desconectar a tomada do refrigerador da corrente elétrica.
Freezer: Desconectar a tomada do *freezer* na desabilitação (dia anterior ao da limpeza) para descongelar o interior.



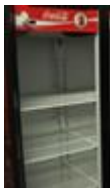
Habilitação (dia seguinte): Retirar todos os alimentos/ bebidas do refrigerador e colocá-los em outro refrigerador. No caso do *freezer*, retirar na desabilitação.



Pegar dois panos multiuso verde secos.



Retirar as grades do refrigerador/ *freezer* e lavá-las, conforme indicado em Limpeza de Utensílios.

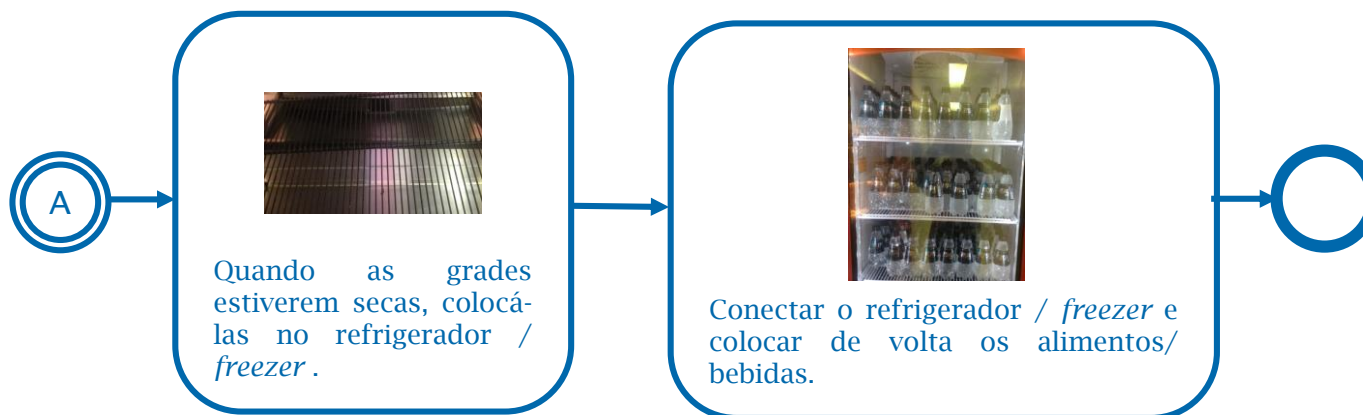


Dirigir-se ao refrigerador/ *freezer* com os panos.



Limpar o refrigerador / *freezer* utilizando o produto Suma D27 (solução 1 caneca dosadora para cada 20L de água) e o pano multiuso verde. Depois, limpe -os com outro pano multiuso verde umedecido no produto Sumaveg.

A

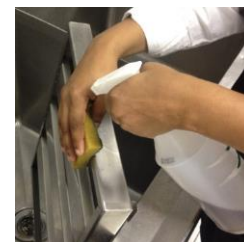




Retirar compartimentos internos da coifa na desabilitação (dia anterior ao da limpeza).



Colocar os compartimentos sobre a cuba com o produto Suma Break up.
Nota: Realizar esse procedimento na desabilitação para o produto agir.



Habilitação (dia seguinte):
Lavar os compartimentos com detergente neutro e esponja.



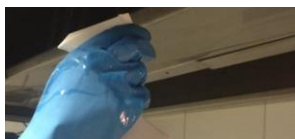
Quando os compartimentos estiverem secos, colocá-los na coifa.



Colocar os compartimentos na bancada para secá-los.



Enxaguar os compartimentos em água corrente.



Aplicar desengordurante na parte interior da coifa na desabilitação (dia anterior ao da limpeza).



Habilitação (dia seguinte): Passar o pano multiuso verde sobre o local engordurado, pois o local contém o produto desengordurante.



Limpar a coifa com detergente neutro e esponja. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



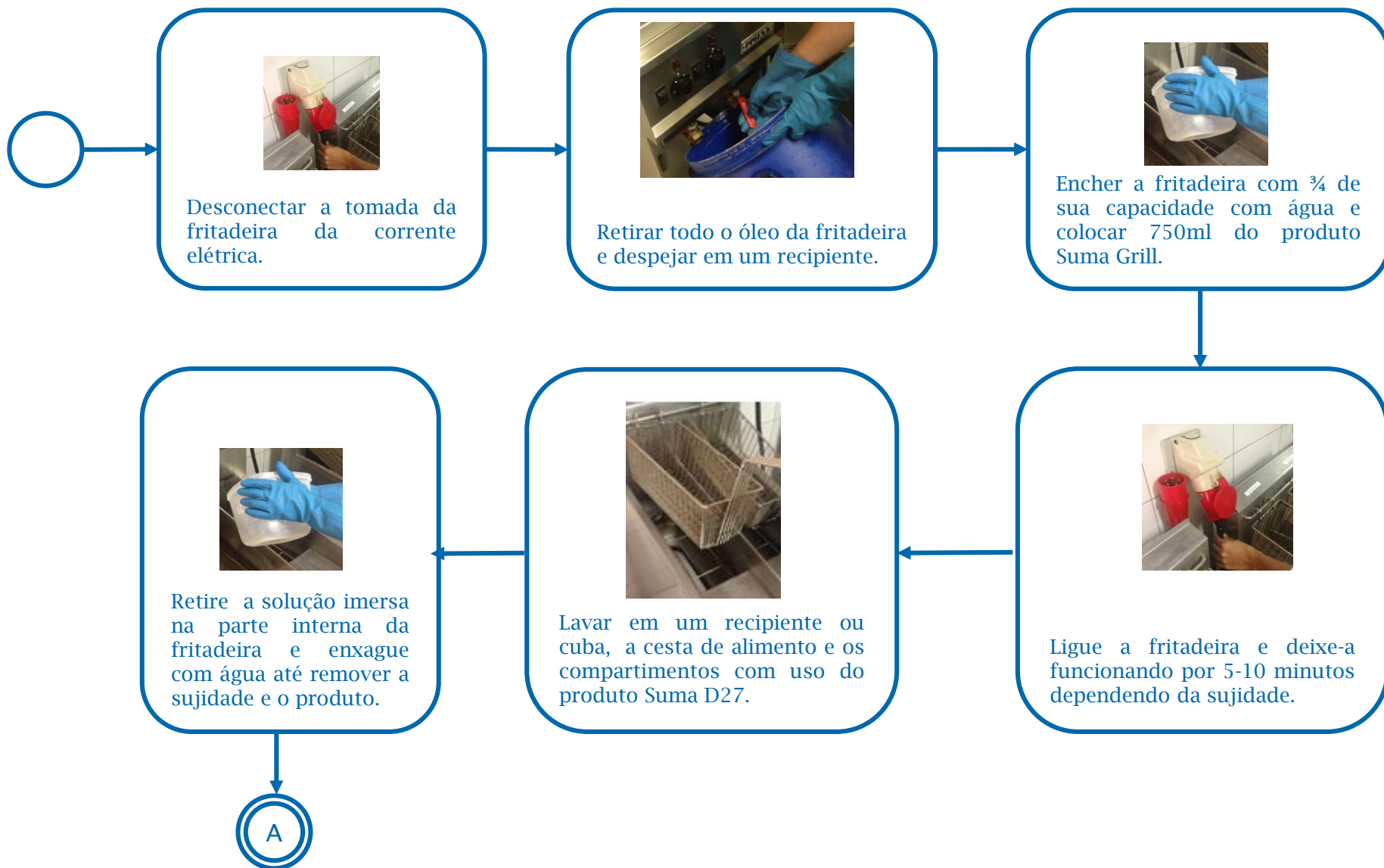
Quando os compartimentos estiverem secos, colocá-los na coifa.



Passar na parte externa da coifa.



- 1) Passar pano úmido com água para retirar o sabão.
- 2) Passar pano seco sobre o local.



Nota: É importante utilizar a luva de látex para não haver contato com a gordura e com o produto.



A



Limpar a parte interna da fritadeira com o produto Suma D27 e o pano multiuso verde. Se necessário, utilize a esponja. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



Aplicar o produto Suma Grill na parte externa da fritadeira com uso do pano multiuso verde.



Por último, aplicar o produto Sumaveg para desinfetar toda a fritadeira.



Quando os compartimentos estiverem secos, colocá-los na fritadeira.

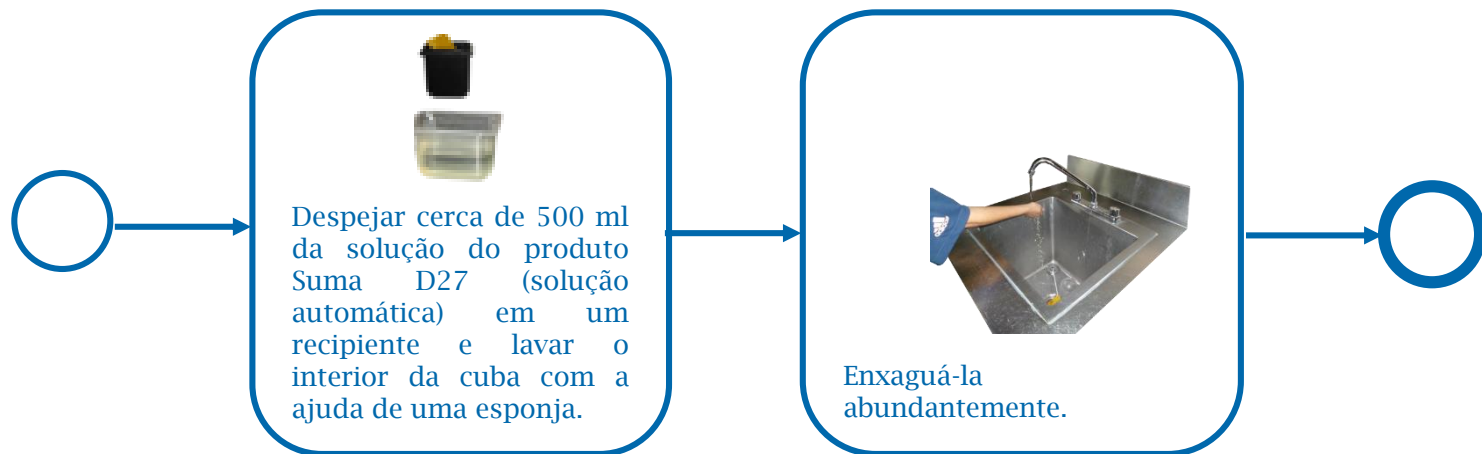
Nota: A limpeza da fritadeira e a troca do óleo é realizada a cada 7 dias.

Cozinha

Limpeza de pós para *milk shake*
BRA-TRA-GR-CCA-00



Sempre que necessário, higienizar a embalagem do pó com o pano multiuso verde e o produto Suma D27. Depois, limpar com o produto Sumaveg e pano multiuso verde.

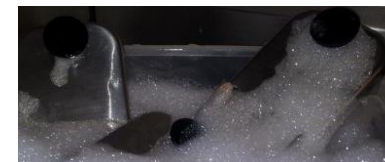




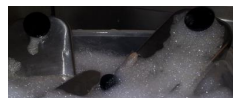
Máquina de fatiar frios:
Retirar os compartimentos para lavagem.



Máquina de lavar louça e de fatiar frios: Aplicar o produto Alpha HP 1:128 no pano multiuso verde.



Imergir os compartimentos na cuba com o produto Suma D27 por pelo menos 5 minutos.



Imergir os utensílios no produto Sumaveg (solução 1 caneca para 20L de água) e deixá-lo por pelo menos 10 minutos.



Enxaguá-los na água corrente



Esfregar os compartimentos com a ajuda de uma esponja.



Deixar secar ao ar livre.

Nota: A limpeza da máquina de fatiar frios é realizada após o uso e o da máquina de lavar louça 2x por semana.



Desconectar a tomada do forno da corrente elétrica.



Retirar os compartimentos do forno.



Limpar o interior e o exterior do forno com o produto Suma Break Up no pano multiuso verde. Depois retirar a sujeira e o produto com a ajuda do pano úmido multiuso verde.



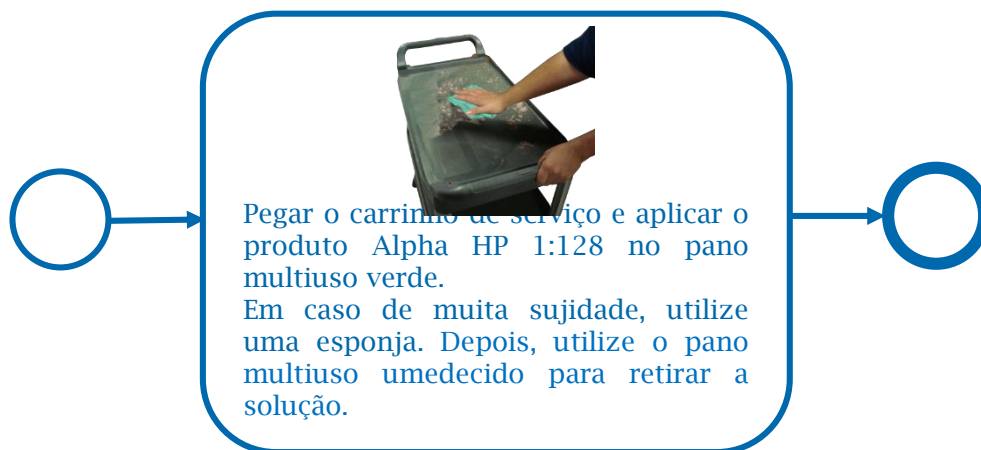
Enxaguar na água corrente.



Imergir os compartimentos do forno na solução do produto Suma Break Up (300 ml do produto para 10 litros de água) por pelo menos 05 minutos. Esgregar com esponja.



Umedecer o pano multiuso verde com o produto Sumaveg e aplique na parte exterior do forno.



Nota: A limpeza do carrinho de serviço é realizada no mínimo 1x por semana.



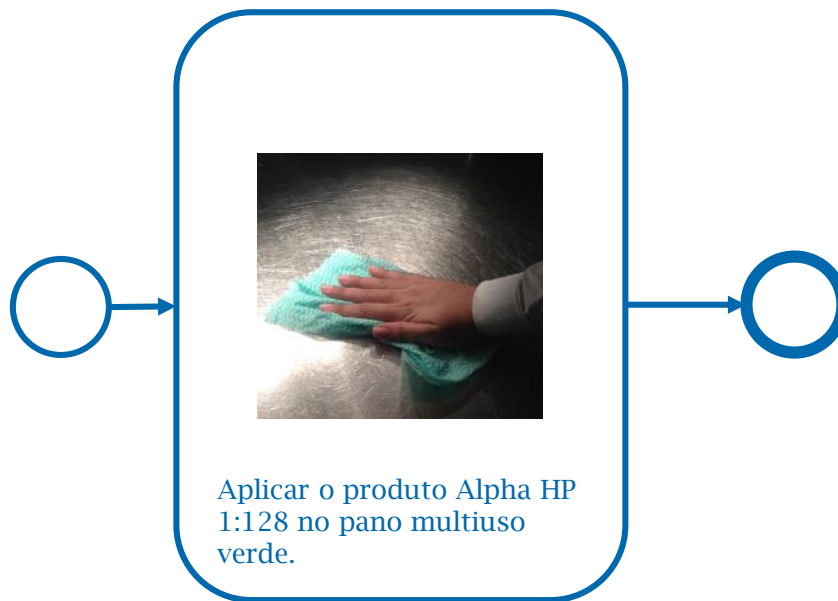
Realizado na desabilitação:
Retirar o saco preto de lixo
das lixeiras.



Se necessário, desinfetar o
interior e o exterior do latão
de lixo, além dos anéis e abas
com o produto Alpha HP
1:128 e o pano multuso azul.
Lavar os latões de lixo pelo
menos 1x por semana com o
mesmo produto; porém com a
solução de 1:64.



Deixar secar ao ar livre.





[Providenciar Pedidos](#)



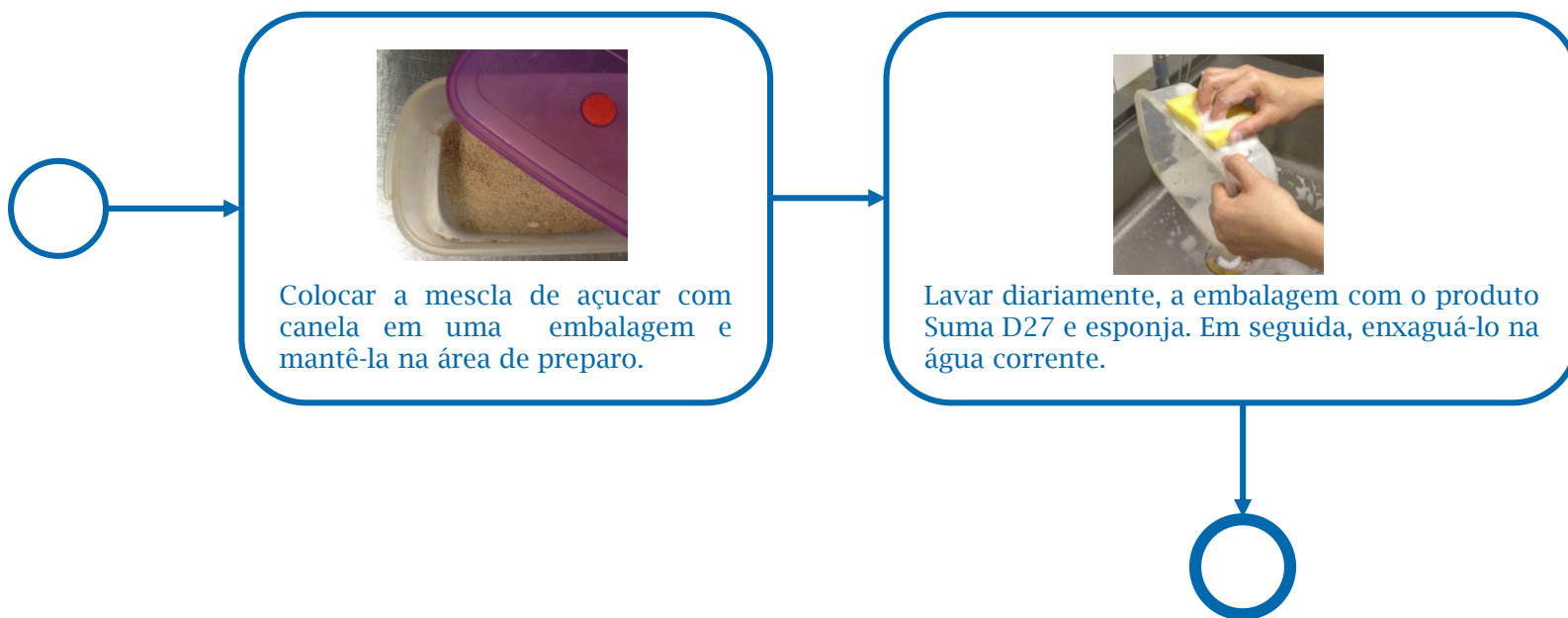
Retirar comanda na impressora Pré Conta.



Providenciar pedido do cliente por meio da comanda.



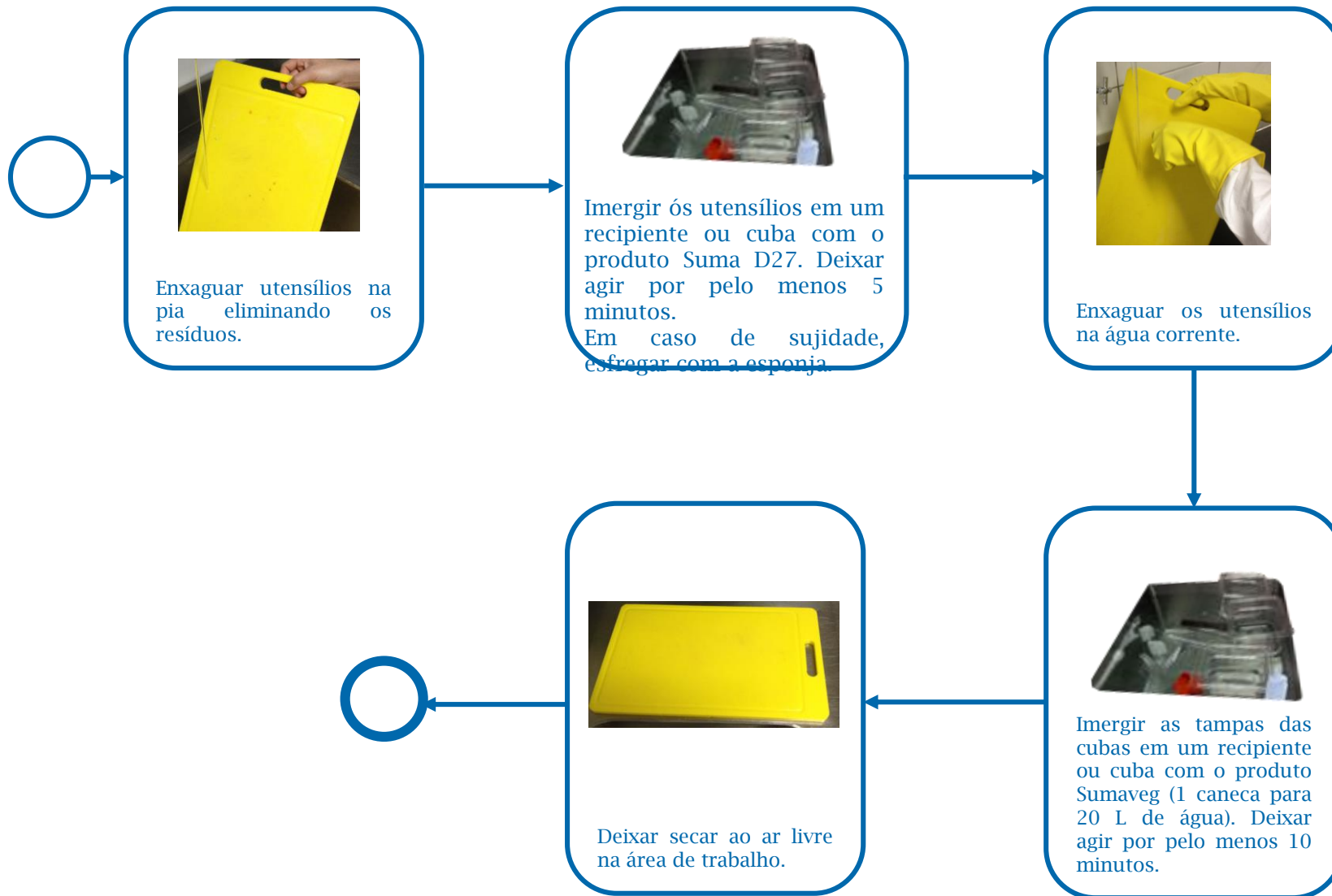
Colocar o pedido do cliente e a comanda sobre o balcão.

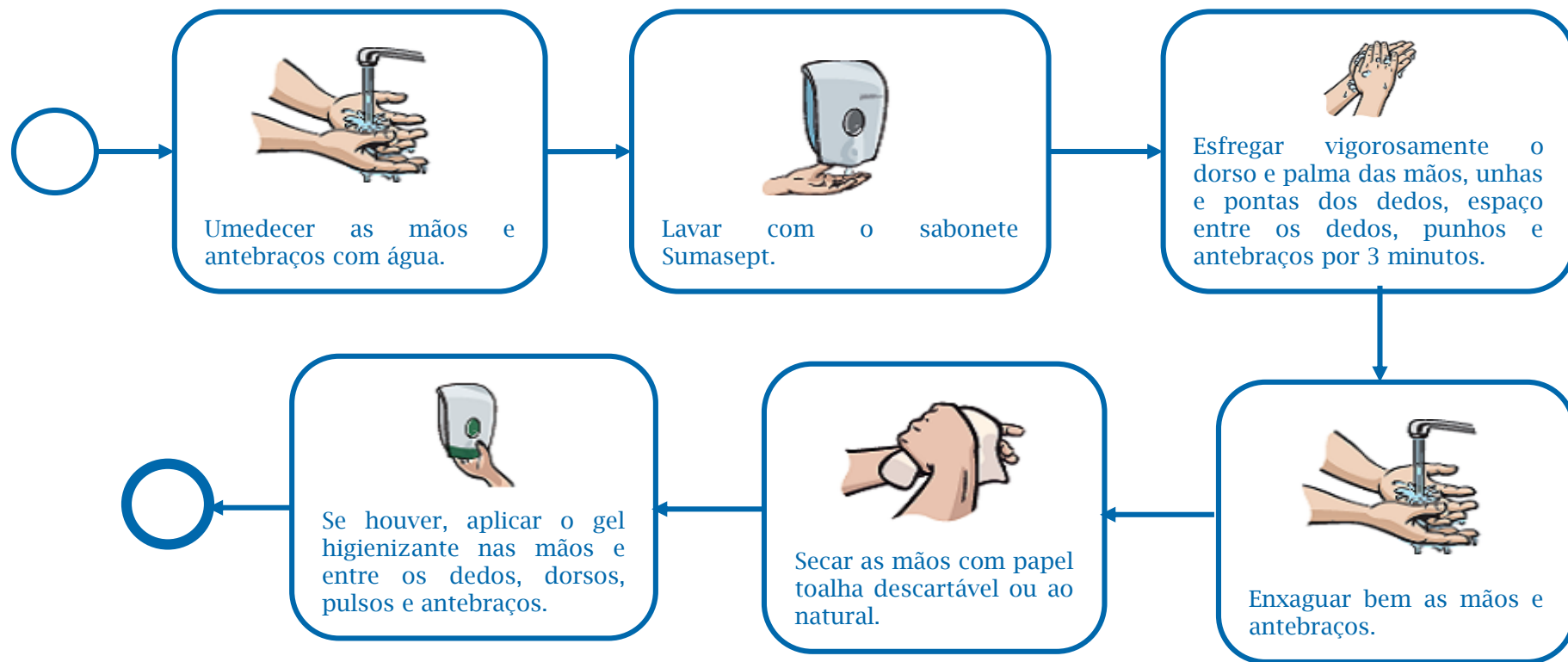


Nota: Validade Cinépolis (data secundária): **Mescla de açúcar e canela:** 30 dias após preparo.

ANEXOS







Utilização das Saboneteiras



(1) Pressione com os dedos os dois dispositivos de abertura na parte de baixo da saboneteira.



(2) Com a outra mão, puxe por baixo a parte da frente da saboneteira na sua direção e (3) depois a empurre para cima.



Ainda segurando os dois botões, (4) puxe a parte frontal por cima, na sua direção, conforme a figura.



(5) Abasteça o compartimento com refil (6) ou a partir da bombona.



(7) Feche a saboneteira e verifique a saída do produto.

Nota: Lavar as mãos após usar o sanitário, assoar o nariz, tossir, espirrar, se coçar, pegar algo no estoque, recolher o lixo, a cada troca de tarefas, após manipular produtos de limpeza e ao iniciar a manipulação de alimentos para consumo.



REGISTRO DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS

Estabelecimento: Cozinha / Mês: _____ Ano: _____



Data	Hora	Nome dos equipamentos (ex: freezer 1/ câmara confeitaria,...)								Responsável
		Ref. 1	Ref. 2	Ref. 3	Pista 1	Pista 2	Freezer 1	Freezer 2		
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

SOB REFRIGERAÇÃO: Ovos Até 10°C; Leite e Derivados: Até 7°C; Hortifrutí e Produtos de Panificação Até 5°C; Sobremesas, Carnes e Aves: Até 4°C; Pescados: Até 2°C

SOB CONGELAMENTO: entre 0 e -18°C

NECESSÁRIO CHECAR O POP TEMPERATURA X ARMAZENAMENTO.



CONTROLARE
ANÁLISE DE RISCO

REGISTRO DE TEMPERATURA - FREEZERS

ESTABELECIMENTO: _____

RESPONSÁVEL(S): _____

Data	FREEZER 1	Temperatura	Data	FREEZER 2	Temperatura
Local: _____			Local: _____		



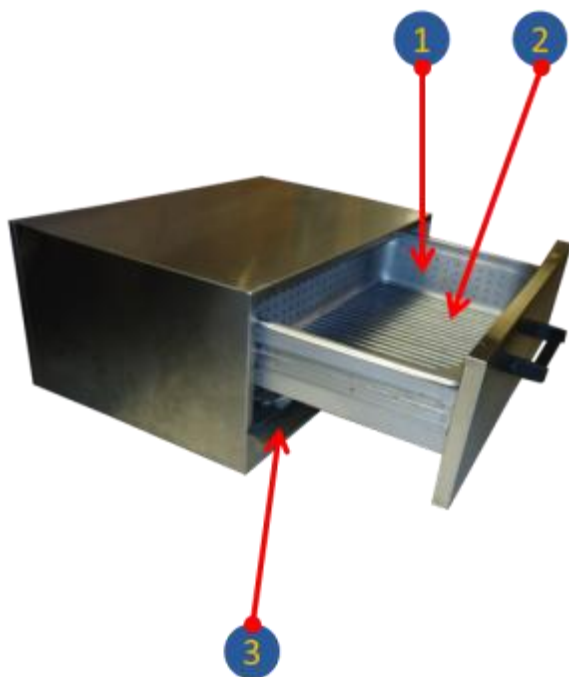
Data	FREEZER 3	Temperatura	Data	FREEZER 4	Temperatura
Local: _____			Local: _____		

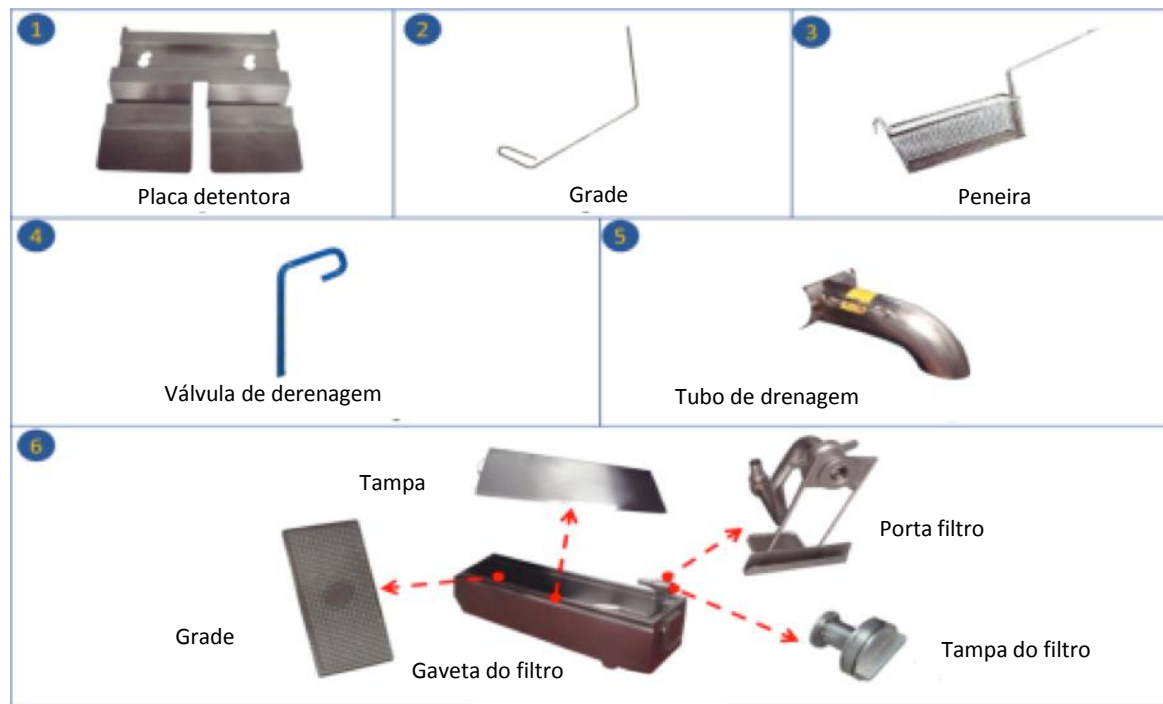


Data	FREEZER 5	Temperatura	Data	FREEZER 6	Temperatura
Local: _____			Local: _____		

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS:

Alimentos quentes: Acima de 60°C por 6hs / Abaixo de 60°C por 1h
 Alimentos Frios: 10°C ou menos por 4hs / Entre 10°C e 21°C por 2hs
 Alimentos que contenham carnes ou pescados crus: à 5°C por 2hs







<p>1</p>  <p>Trava</p>	<p>2</p>  <p>Grade</p>
<p>3</p>  <p>Contêiner</p>	<p>4</p>  <p>Peneira</p>