



# Bebidas VIP

## Sin Café

cinépolis | LEARNING CENTER

---

# Inhabilitación


---

# Bitácora de Mermas



Si existen mermas, se debe llamar al **Supervisor** para que las autorice y firme el formato

Bitácora de Mermas Sub almacén  
Código F-DPC-01

 **Cinépolis**  
LA CONTROL DEL CAFE

Nombre del Conjunto \_\_\_\_\_

No.	Fecha / Semana	Producto	Cantidad	Causa / Motivo			Sub almacén	Validación		Autorización	
				<input type="checkbox"/> Ajenas Operación <input type="checkbox"/> Mal Estado/Calidad <input type="checkbox"/> Errores/ Mala Preparación	<input type="checkbox"/> Compens Wow <input type="checkbox"/> Causa Cliente <input type="checkbox"/> Caducidad	<input type="checkbox"/> Dukerla <input type="checkbox"/> Coffe Tree <input type="checkbox"/> Baguis <input type="checkbox"/> Otro _____		Nombre y Firma	Puesto	Nombre y Firma	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											

Ajenas Operación: Factores Externos (Inundación, falta eléctrica, Sismos, Vendalistas, etc.)  
Mal Estado/Calidad: Producto en descomposición, Productos con Defecto (Vaso, Casetta, Tapas, etc.)  
Errores/Mala Prep: Errores y/o Mala Elaboración de Producto

Compens Wow: Alto Stress Operativo, Fecha Especial, Reconocimiento Paritario (con previa autorización de Comercialización)  
Causa Cliente: Derrame/Caida de Producto, Cambio de Opinión  
Caducidad: Producto fuera de fecha aceptado según fecha del envase, para su consumo

Autorización de Gerente de Conjunto \_\_\_\_\_

**Nota:** Esta bitácora debe llevarse de manera diaria

# Equipos

## **Blender Blendtec**

1. Presionar el interruptor a la posición "OFF".
2. Retirar los guarda plásticos
3. Retirar los vasos
4. Lavar los vasos de acuerdo a lo indicado en la Guía de Lavado de Utensilios vigente



## **Blender Vitamix**

1. Presionar el interruptor a la posición "OFF".
2. Retirar los guarda plásticos
3. Retirar los vasos
4. Retirar las cubiertas de las vitamix que se encuentran sobre las gomas
5. Retirar las gomas perimetrales
6. Retirar las gomas centrales
7. Lavar los vasos de acuerdo a lo indicado en la Guía de Lavado de Utensilios vigente



# Insumos

## Polvos

a. Tomar los recipientes de polvo y vaciar el sobrante en una bolsa de polvo



b. Retirar los recipientes de policarbonato con tapa y dejarlos en la tarja para lavarlos de acuerdo a lo indicado en la vigente.



c. Retirar las cucharas porcionadoras.



## Esencias



Limpiar las boquillas de los sifones de esencias usando un paño blanco con sanitizante Suma J-512 / 16L.

## Mamilas



a. Retirar las mamilas del área de preparación.

b. Almacenar mamilas

**\*Si esta vacía.** Lavar las mamilas de acuerdo a lo indicado en la Guía de Lavado de Utensilios

**\*Si tiene producto.** Retirar y lavar las boquillas de las mamilas, después almacenar como corresponde: guardar las mamilas de chocolate blanco y chocolate oscuro en el refrigerador; la de granillo de chocolate en el subalmacén.

**Nota:** Las mamilas deberán lavarse cada dos días.

# Insumos

## Leche



*La leche ya abierta debe dejarse en refrigeración.*

## Vasos



*El vaso trophy se debe resguardar en el lugar indicado para ello.*

## Hielo



- Vaciar el hielo sobrante en la tarja de la cocina
- Vaciar sanitizante Suma J-512 / 16L en el interior del depósito, esto se realiza para que el sanitizante fluya y limpie el dren del depósito de hielo

## Oreo



Vaciarlas en un recipiente limpio o una bolsa de policarbonato y guardarlas en el subalmacén. Lavar los recipientes de acuerdo a la Guía de Lavado de Utensilios vigente.

## Complementos



*Deben resguardarse en el lugar indicado para ello.*

# Utensilios

Tazas para hielo



Cucharon para hielo



Varios



*Todos los utensilios deben colocarse en la tarja para lavarse según la "Guía de Lavado de Utensilios Vigente"*

# Sifón de Crema Batida

*Si al final de la operación sobra mezcla de crema batida dentro del sifón guardarlo en refrigeración, pero si no sobra:*

1 Extraer el sobrante del sifón.



4 Lavar el interior del sifón, la tapa y sus partes con suma break up / 7L y fibra esponja P-94.



6 Colocar la tapa del sifón, en un recipiente de plástico, con agua caliente y sanitizante J-512 / 16L. Se debe dejar remojando durante cinco minutos.



2 Destapar el sifón, desarmar la tapa y lavarla.



3 Sumergir la duya del sifón en agua con sanitizante, después de lavarla.



5 No retirar el empaque de la tapa del sifón, para evitar que se pierda.



7 Una vez lavado y sanitizado tanto el sifón como su tapa, armarlo con todas sus partes para evitar extravíarlas.



*Nota: Si no se extrae todo el N2O almacenado, podría ser peligroso desenroscar la tapa del sifón.*

# Bitácora de Inhabilitación

## Bitácora Inhabilitación Alimentos

Semana: \_\_\_\_\_

Conjunto: \_\_\_\_\_

Reactivo	Criterio	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Firma
Máquina de café	Limpia superficialmente (filtros y rejillas), apagada.								
Máquina de café súper automática	Limpia superficialmente, en estado de hibernación.								
Molino de café	Limpio superficial, apagado.								
Creperas	Limpia superficialmente, sin residuos, apagadas.								
Blandires	Limpia, sin residuos, apagadas.								
Dispensador de polvos	Limpio, sin residuos, apagado.								
Mesa fría de baguete	Limpia a una temperatura 2°C, libre de alimentos ajenos al área, asegurando estar eroncida.								
Gratificadora	Limpia, con la salamandra remojándose en un recipiente con agua y desengrasante, apagada.								
Fritadora	Limpia, libre de residuos, apagada.								
Queaseras	Limpia superficialmente, sin residuos. Asegurando que los equipos no estén apagados.								
Tomas de refresco	Limpia superficialmente, sin residuos, con boquillas en agua con cloro. Cerradas (que no se activen).								
Utensilios y accesorios en general	Limpia, resguardados en área especial de cocina.								
Pisamasa, menús & vitrinas exhibidoras	Limpia superficialmente, apagadas.								
Mobiliario, platos, techos y campanas	Limpia superficialmente (barrido), libre de manchas y residuos.								
Punto de venta	POS, impresora, cajón, teclado, limpia superficialmente, con sealín cerrada y apagada (monitores, POS, impresora).								
Condimentario	Limpio superficialmente, con condimentos sobrentes en cochra (en recipiente especial y refrigerados), insectos látex para lavarse. Libre de basura y residuos.								
Kit de venta completo	Resguardados en Gerencia.								
Kit de limpieza	Limpia y resguardados en Botiga de Limpieza.								
Refrigeradores de bebidas	Limpia superficialmente, con luz apagada, asegurando que los equipos no estén apagados.								

Importante:



Las actividades de la bitácora deben realizarse de manera diaria al igual que su llenado



**Gracias  
VIP**

**cinépolis | LEARNING CENTER**