

# Inhabilitación Baguis

Tradicional



cinépolis

# Inhabilitación

## Complementos

Almacenar en el lugar designado para ello los siguientes complementos:

- Bolsas para Baguis.
- Platos para crepas.
- Canasta para papas.
- Conos para Tequesitos.
- Conos para *Chicken bites*.
- Contenedores de queso.



# Inhabilitación

## Gratinadora



1. Colocar en OFF Gratinadora

2. Girar perilla de tiempo en 0 min.

3. Girar perilla de temperatura en 0°C

## Horno Turbochef



1. Apaga el horno turbo chef presionando la tecla "Back" mientras se está en el menú principal.

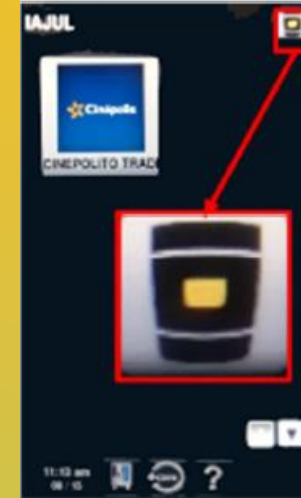
Importante: El horno tardará aproximadamente 90 minutos para enfriarse por completo.

# Inhabilitación

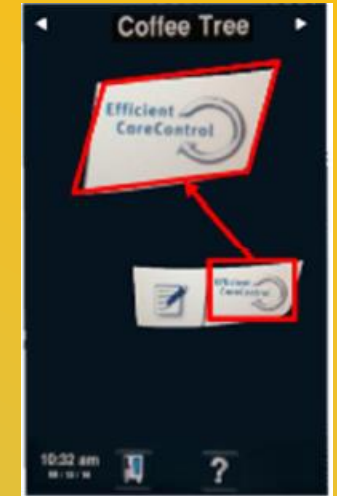
## Horno SelfCookingCenter



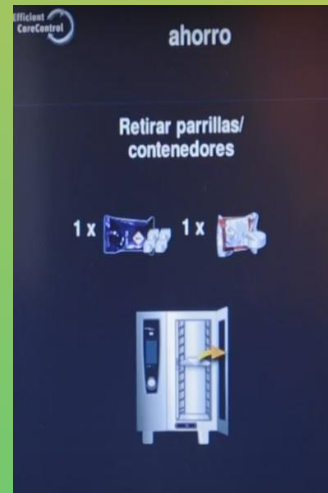
1. Presiona el botón “regresar”



2. Selecciona botón “Máscara de inicio” para ir al menú principal .



3. Presionar el botón “+ care”.



4. Tomar el número de empaques de las pastillas de limpieza detergentes (rojo) y de las preventivas (azul) que se muestran en el *display* y ponerse guantes.

Por ningún motivo se deben introducir otros químicos o pastillas diferentes a las del fabricante.

# Inhabilitación Freidoras

## Freidoras APW



1. Gira la perilla de la temperatura hasta la posición de apagado.



2. Cuelga las canastillas para que escurran, retíralas y lávalas.

## Freidoras PITCO



1. Presiona el botón de apagado y retira las canastillas de la freidora.



2. Abre la puerta inferior de la freidora y baja la palanca azul para retirar el aceite y filtrarlo.

# Inhabilitación Equipos

cinépolis.

## Exhibidor de papas



Retira la charola metálica del exhibidor y apagar , la charola se lleva a la tarja de cocina para lavado

## Exhibidor de Tequesitos



Sacar los conos con Tequesitos sobrantes del exhibidor y registrarlos para mermarlos y apagar el equipo

## Quesera



Doblar la manguera de manera que quede apuntando hacia arriba, atorarla en uno de los costados del soporte inferior para que no se derrame el queso.

cinépolis.

cinépolis.

# Inhabilitación

## Mesa Fría

cinépolis.



1. Retira la tabla de preparación de la mesa fría y colócala en la cocina.



2. Retira los insertos con insumos de la mesa fría.



3. Guarda los insumos sobrantes en el refrigerador de la mesa fría en contenedores limpios.



4. Retira las mamilas de la mesa fría y guárdalas en el refrigerador.



5. Retira los separadores de la mesa fría y lávalos junto con los insertos sucios.

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis

# Inhabilitación

## Exhibidor de pan

cinépolis

Lava tus manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos y colócate guantes.



1. Presiona el botón de apagado del exhibidor de baguis



2. Retira el pan del exhibidor y colócalo en una charola limpia



3. Pon una bolsa de plástico transparente.



4. Extrae la mayor cantidad de aire de las bolsas.



5. Haz un nudo a la bolsa para evitar que entre aire y coloca las charolas del pan en el espiguero.

Importante. En pan tiene máxima de 2 días de vida por lo que debe estar

cinépolis

# Inhabilitación

## Mamilas

1. Retirar las mamilas de la mesa fría.



2. Realizar de la siguiente manera según corresponda:

**a) Mamila vacía**

Lavar las mamilas de acuerdo a lo indicado en **Limpieza de utensilios** vigente.



**b) Mamila con contenido**

Almacenar la mamila en el refrigerador de la mesa fría.



## 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 polvo	Limpio, sin residuos, apagado.								
Mesa fría de baguette	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.								
Queveras	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.								
Pizarras, 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 sobretes en cochra (en recipiente especial y refrigerados), insertos limpios 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*

cinépolis.

cinépolis.

**¡G R A C I A S!**

cinépolis.

cinépolis.