

Al revisar los insumos y productos, éstos deben ser los necesarios para ofrecer las promociones, además de estar frescos, con la fecha de caducidad vigente, en la temperatura adecuada para su venta y deben cumplir con las condiciones descritas en el presente documento. Se sugiere revisarlos en el orden siguiente:

Palomera

Maíz en el cajón al 100 %

Aceite en cubeta al 100 %
(canola para *lighty* Takis fuego)

Sazonador mantequilla y flavacol en su contenedor al 90 %

Glaze pop

Sazonador *cheddary* Takis fuego en porciones

Takis fuego (botana)



1

Con las palomitas del día anterior:

- Sin que excedan una carga por sabor.
- Revueltas con una carga nueva.
- Puestas a calentar 50 min antes de la primera función.

ICEE

Con el producto con la consistencia adecuada

Abastecido de dióxido de carbono. El manómetro de los tanques no se debe encontrar por debajo de los 600 psi o en la zona roja

Sin algún foco encendido en los sabores.



Abastecido de jarabe. Asegurar que los *bag in box* instalados en el rack de jarabes tengan jarabe.



2

Refrescos

Con todos los sabores de refresco disponibles y al accionar las válvulas, los colores de refresco coincidan con el sabor correspondiente



Abastecido de dióxido de carbono. El manómetro de los tanques no se debe encontrar por debajo de los 600 psi o en la zona roja



3



Abastecido de jarabe.

Asegurar que los *bag in box* instalados en el rack de jarabes tengan jarabe.

Si cuenta con depósito de hielo, éste debe estar abastecido al 100 % de su capacidad



Bebidas embotelladas

1. Agua embotellada fría y dentro de su refrigerador:
 - 1L.
 - 600 ml.
2. Con las botellas frenteadas.
3. Respetando acomodo PEPS.
4. Con abastecimiento en base al "Stock Ideal".



4

Al revisar los insumos y productos, éstos deben ser los necesarios para ofrecer las promociones, además de estar frescos, con la fecha de caducidad vigente, en la temperatura adecuada para su venta y deben cumplir con las condiciones descritas en el presente documento. Se sugiere revisarlos en el orden siguiente:

Nachos

5



Tradicionales y grandes en el exhibidor

Queso para nachos

6



- Caliente.
- Con una bolsa conectada dentro del dispensador y otra de reserva.

Pan y salchichas para hot dog

7



Salchichas tradicionales y jumbo en el asador. Que las salchichas cuenten con lo indicado en la GO Proceso para salchichas del día anterior vigente.

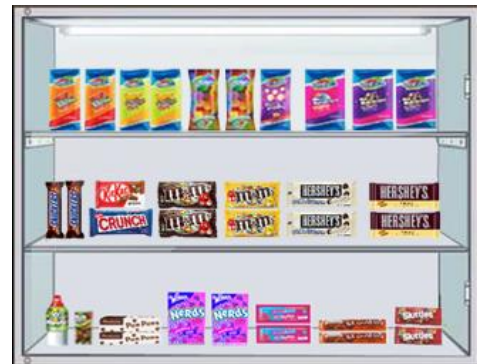
Pan dentro del calentador.



Nota: se debe evitar tener salchichas del día anterior para su venta en las primeras funciones, estas deben de venderse durante la hora *rush*.

Dulces empaquetados

8



Con dulces empaquetados con el precio correspondiente en la vitrina y almacenados para su venta. Que se respete el acomodo PEPS.

Helados

9



Abastecidos en su congelador

Complementos

10

Ubicados en el lugar correspondiente y en todos los tamaños:



Canastas, vasos y separadores para palomitas



Charolas para hot dog con servilleta



Si cuenta con venta de hot dog empapelado, con las charolas correspondientes sin servilleta.

Blister para nachos y para queso



AUTORIZACIONES

NOMBRE		PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	José Ramón Fernández Olivares	Subdirector de Dulcerías	
V.º B.º	Gerardo Alvarado Carrillo	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Raúl Rodríguez Gutiérrez	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	Documento original	10/02/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
GO Proceso para salchichas del día anterior.	MX-MC-GO-PSCH

