

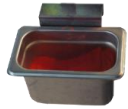
Utensilios de Dulcería MX-MC-GO-UDUL-00

Que los utensilios, los cuales se sugiere revisar en el orden mostrado, deben estar:

- Limpios.
- En buen estado de mantenimiento.

Por cada palomera Gold Medal y/o Cretors:

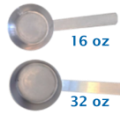
1



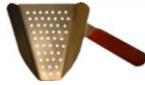
Contenedor para sazonador



Cubeta para aceite



Medidas de sal saborizante²
(mantequilla, Takis fuego y flavacol)



Cucharón para palomitas colgado en el gancho del interior de la palomera



Medidas de maíz¹



Salero para cheddar



Salero para Takis fuego



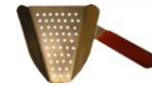
Contenedor para sazonador



Cubeta para aceite



Medidas de sal saborizante
(mantequilla, Takis fuego y flavacol)



Cucharón para palomitas



Medidas de maíz
(32 oz)



Salero para cheddar

Por cada calentador de pan:

2



1 pinzas para salchichas

Por cada torre de refrescos:

3



1 cucharón sumergido en solución sanitizante

Glosario

LIMPIOS: Sin residuos, manchas ni polvo y sanitizados.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: Completos y sin roturas ni golpes. Sin oxidaciones en las partes de metal.

¹Según el tamaño de la olla 16 oz o 32 oz.

Este documento se debe encontrar ubicado en el negocio de Dulcería, en un área visible para los empleados y supervisores, pero sin que esté a la vista del cliente.

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
Ninguno	NA