

Los productos de Dulcería deben cumplir con lo siguiente para verificar que estén calibrados y con las temperaturas correspondientes¹:



Warmer funcionando correctamente, al tocar con la mano la base del gabinete por fuera, el calor no debe de permitir mantenerla.

Si la manguera que va de la cubeta a la palomera está doblada, dañada o tiene fuga, se penaliza y no se hace la prueba.

Verificar la base de la palomera
(bomba, cajón de maíz y contenedor de aceite).

Palomera

Al accionar el botón de inyección de aceite de las palomeras, se deben servir las siguientes cantidades dependiendo de su sabor y tamaño de la olla:



Manterquilla light

- 32 oz: 250 ml.
- 16 oz: 125 ml.



Caramelo

- 32 oz: 300 ml.
- 16 oz: 150 ml.



Takis fuego y Cheddar

- 32 oz: 350 ml.
- 16 oz: 175 ml.

La muestra tomada deberá ser de la segunda carga y se deberá revisar una palomera por cada sabor.

1

Refresco

Al presionar el botón de servido correspondiente a su tamaño, debe quedar un espacio de por lo menos **1 cm** antes de que el líquido alcance su tope.



2

Dispensador de queso

El dispensador de queso debe estar encendido todo el día si tiene queso y debe emitir calor al palparlo.



3

Calentador de pan y asador de salchichas

El calentador de pan y el asador de salchichas deben encontrarse a una temperatura de **120° F**.



4

Si el calentador de pan cuenta con contenedor para agua, esta se debe encontrar limpia y al **75 %** de su capacidad.

¹Se sugiere revisarlos en el orden mostrado.

Este documento se debe encontrar ubicado en 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	Carlos Anaya Navarro	Gerente de Mantenimiento	
V.º B.º	Gerardo Alvarado Carrillo	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Carlos Covarrubias Cisneros	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	<ol style="list-style-type: none"> Se actualizó la imagen corporativa. Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa. 	07/01/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA