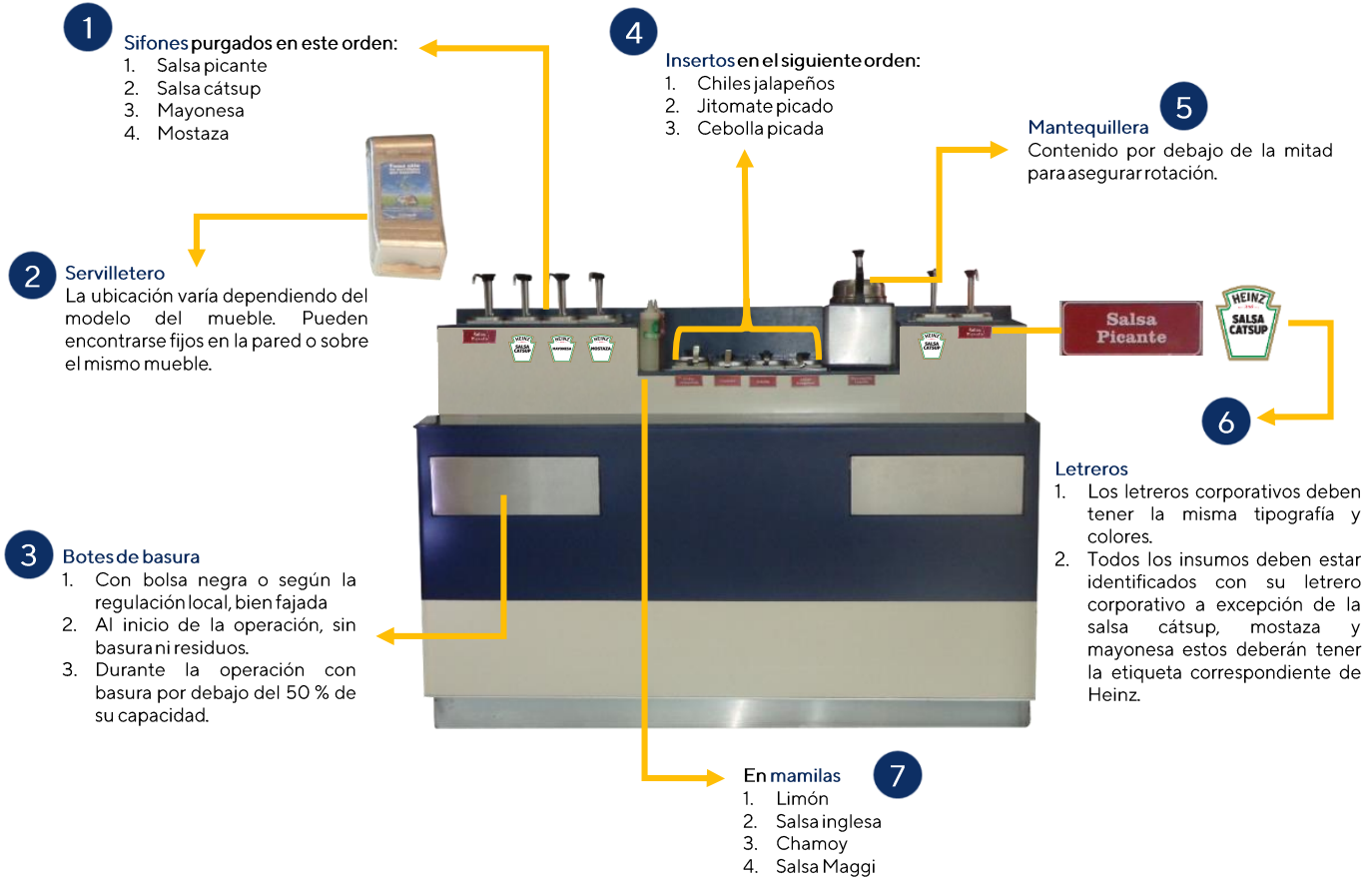


Los muebles condimenteros pueden variar en modelo y número de sifones e insertos y se deben encontrar:

- Limpios
- En buen estado de mantenimiento.
- Con la cantidad de insumos necesarios para la operación.
- Con el Registro de temperaturas de los alimentos en servicio vigente de las últimas 3 tomas del día de las temperaturas, no mayores a 7 °C.



Especificaciones

Sifones: con salsa y aderezos frescos. Si hay más espacios para sifones, repetir el orden indicado hasta completar los espacios.

Insertos: con verduras frescas, tapa y cucharones/ pinzas. Si la sección es de 4 insertos, siguiendo el orden designado, en el último inserto se debe colocar chile por ser el de mayor rotación. Si hay más espacio para insertos, repetir el orden indicado, hasta completar los espacios.

Contenedores de insertos: deben tener ¾ de hielo y agua, dejando el espacio necesario para que los insertos embonen quedando al ras. Con esto se asegura que la temperatura sea la indicada.

Servilletero: debe ser de acero inoxidable o de plástico.

Letreros Heinz: deben solicitarse al Analista de Operaciones de Corporativo.

Glosario

LIMPIOS: Sin residuos, manchas ni polvo. Condimenteros sin líquidos derramados.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: Completos y sin roturas ni golpes. Condimenteros, con puertas fijas (si aplica) y sin desportilladuras, sin daños en la pintura ni formica y con letreros corporativos legibles y no despintados.

FRESCOS: no secos, magullados, putrefactos ni contaminados.

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

Los muebles condimenteros pueden variar en modelo y número de sifones e insertos y se deben encontrar:

- Limpios
- En buen estado de mantenimiento.
- Con la cantidad de insumos necesarios para la operación.
- Con el Registro de temperaturas de los alimentos en servicio vigente de las últimas 3 tomas del día de las temperaturas, no mayores a 7°C.



Especificaciones

Sifones: con salsa y aderezos frescos. Si hay más espacios para sifones, repetir el orden indicado hasta completar los espacios.

Insertos: con verduras frescas, tapa y cucharones/ pinzas. Si la sección es de 4 insertos, siguiendo el orden designado, en el último inserto se debe colocar chile por ser el de mayor rotación. Si hay más espacio para insertos, repetir el orden indicado, hasta completar los espacios.

Contenedores de insertos: deben tener $\frac{3}{4}$ de hielo y agua, dejando el espacio necesario para que los insertos embonen quedando al ras. Con esto se asegura que la temperatura sea la indicada.

Servilletero: debe ser de acero inoxidable o de plástico.

Letreros Heinz: deben solicitarse al Analista de Operaciones de Corporativo.

Glosario

LIMPIOS: Sin residuos, manchas ni polvo. Condimenteros sin líquidos derramados.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: Completos y sin roturas ni golpes. Condimenteros, con puertas fijas (si aplica) y sin desportilladuras, sin daños en la pintura ni formica y con letreros corporativos legibles y no despintados.

FRESCOS: no secos, magullados, putrefactos ni contaminados.

Este documento se debe encontrar ubicado 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	Carlos Covarrubias Cisneros	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	1. Se actualizó la imagen corporativa. 2. Se cambió el formato de Apoyo Visual a Guía Operativa.	20/12/19

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno.	NA

