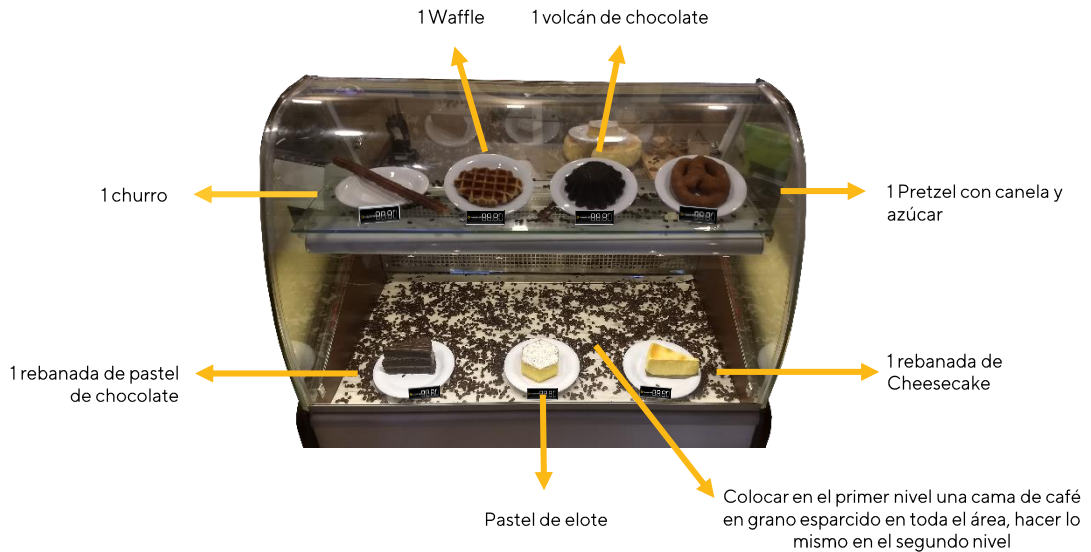


Al revisar las vitrinas de repostería y de pan, deben estar:

- Limpias.
- En buen estado de mantenimiento.
- Cumpliendo con el acomodo que se muestra en las siguientes imágenes.

Vitrina repostería
a temperatura ambiente

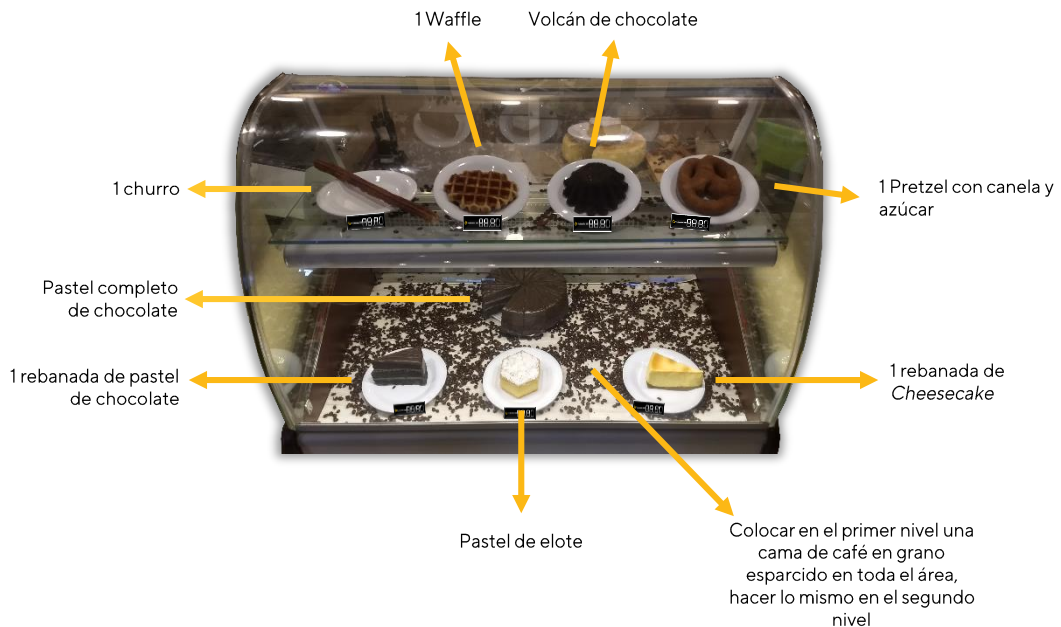
1



El precio de cada alimento se deberá colocar en función de la clasificación a la que pertenece el conjunto.
Acomodar las piezas de repostería de acuerdo al método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas): asegurando que se consuman primero los productos de mayor antigüedad y antes de la fecha de caducidad.

Vitrina repostería
a temperatura 2°C

2



El precio de cada alimento se deberá colocar en función de la clasificación a la que pertenece el conjunto.

AUTORIZACIONES

	NOMBRE	PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	John Erik Reyes Márquez	Gerente de Alimentos	
V.º B.º	Gerardo Alvarado Carrillo	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Sergio Elías Gaspar	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	1. Se actualizó la imagen corporativa. 2. Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa.	10/02/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno.	NA

