

Al revisar los siguientes 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 lo siguiente¹:

Palomera

1



Maíz en el cajón al 100 %.

Aceite en cubeta al 100 %.

Sal saborizante en su contenedor al 90 %.



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 1ra función.

ICEE

2



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.

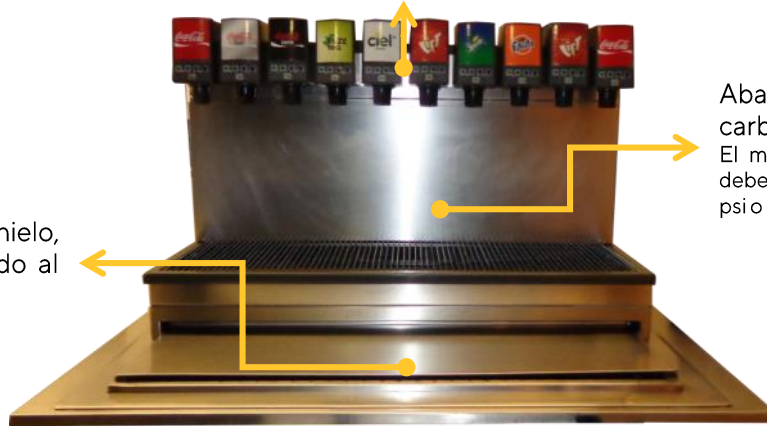


Sin ningún foco encendido en los sabores.

Refrescos

3

Con todos los sabores de refresco disponibles y al accionar las válvulas los colores de refresco deben coincidir 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.



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

Bebidas embotelladas

4

Frías y dentro de su refrigerador:

- Agua embotellada de 1 litro
- Agua embotellada de 600 ml

Respetando el acomodo PEPS.



Con el refrigerador abastecido con base al "Stock Ideal".

Con las botellas frenteadas.

¹ Se sugiere revisarlos en el orden mostrado.

Nachos

5



Chicos 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 regulares y jumbo en el asador. Que las salchichas cuenten con GO Proceso para salchichas del día anterior lo indicado en la 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 de nachos y contenedores de 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	Sergio Elías Gaspar	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. Se agregó que las salchichas cuenten con lo indicado en la GO Proceso para salchichas del día anterior vigente. Se agregó que los dulces empaquetados estén con el precio correspondiente. Se agregó que los insumos y productos estén con la fecha de caducidad vigente. 	10/02/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

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

