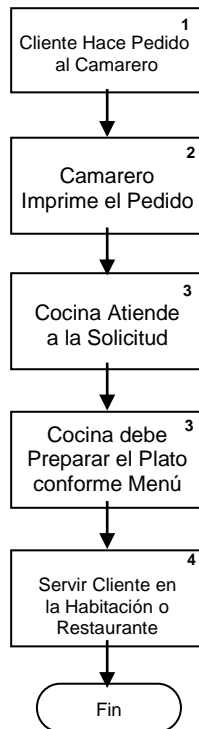


### CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/11/20XX



#### Cuidados Especiales con los Utensilios de Cocina

1. Utensilios de cocina deben ser colocados en lugares apropiados, identificados y mantenidos en ambiente seco y limpio.
2. Antes de su uso o entrega en las habitaciones, los utensilios (plato, vasos, tazas, etc.) deben ser esterilizado con alcohol de 70°. Los cubiertos deben ser empacados con servilleta y luego sellados.

#### Registros

Restaurante - Menú  
Cocina – Condiciones de Almacenamiento (IT05)

#### Detallamiento de los Sub-Procesos

1. La cocina debe cumplir con las exigencias del restaurante en general (comidas y bebidas) después de recibir la solicitud.
2. La recepción pide la cocina a través de los formularios de pedidos al cocinero.
3. La cocina debe cumplir con las solicitudes conforme la especificación del menú. Las comidas son individuales y deben ser respetados con las porciones definidas.
4. Después de la preparación el cocinero debe inspeccionar los platos preparados de acuerdo con los criterios definidos, registrando la inspección en el sistema y encaminar la comida a las habitaciones.
5. Al final del servicio el ambiente de la cocina debe estar limpio y organizado.

#### Cuidados Especiales con Productos Alimenticios

1. Cada producto debe tener fecha de caducidad. Los productos vencidos deben ser descartados.
2. Los productos deben ser acondicionados identificados en estante o, como necesarios, en refrigeradores en la temperatura recomendada.
3. El producto después de abierto, debe ser acondicionado en local adecuado y ser consumido hasta la fecha recomendada por el fabricante (promedio de 3 días). Registrar la fecha de apertura.
4. Productos preelaborados (pollo desmenuzado, sándwich mixto, sopas, etc.) deben tener fecha de caducidad fijado en 60 días y resfriados antes de la congelación.
5. Las frutas y verduras deben almacenarse refrigeradas y sin indicación de deterioro.
6. Las pizzas deben ser acondicionadas en el congelador horizontal hasta de la congelación.
7. Nuggets y kebabs deben mantenerse en el congelador.
8. Carne y las patatas deben ser empacados por porción y congelados. (identificar y fijar la fecha de caducidad de 60 días)
9. Todos los materiales utilizados en la producción de alimentos deben tener registro en el Ministerio de Salud y de Agricultura u otro órgano competente.