

# Para el almacenamiento en equipos de refrigeración

## CADA PASO CUENTA

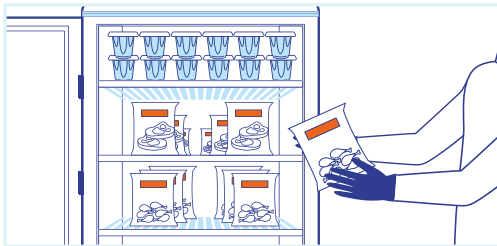
En Sodexo estamos seguros que **cada paso cuenta para hacerlo bien**. Y para hacerlo bien, no debes olvidar que cada tarea tiene un procedimiento claro para llevarse a cabo. Esta ficha busca explicar cómo realizar una tarea concreta, paso a paso, de manera que puedas consultarla y comentarla con tus compañeros cada vez que lo necesites.

1



Retira los envases terciarios que envuelven las materias primas o productos como cajas o bandejas plásticas del proveedor, previo al ingreso al equipo de refrigeración.

2



Almacena los productos en los niveles superior, intermedio e inferior, según corresponda a lo indicado en el MACC.

3



Ordena los productos según su fecha de vencimiento (Sistema FEFO).

4

Preparación:  
 Fecha de elaboración:  
 Hora de elaboración:  
 Fecha y horario servicio:  
 Servicio:

Asegura que todos los productos listos para el consumo se encuentren tapados y rotulados con la información solicitada en la etiqueta.

5



Controla y registra la temperatura al menos dos veces al día, verificando que se mantenga entre 0°C a 5°C. De lo contrario, da aviso inmediato a tu jefatura.