

# Para el almacenamiento en equipos de refrigeración

## CADA PASO CUENTA

### Pauta de observación de comportamientos

En Sodexo estamos seguros que **cada paso cuenta para hacer las cosas bien**. Por eso, es importante asegurar que todos los integrantes de tu equipo cumplan con los procedimientos para cada tarea asignada. Esta ficha es una guía para que al momento de realizar una **observación de comportamiento puedas verificar** que se cumpla cada paso y puedas retroalimentar a tu equipo. Es fundamental reconocer a quien lo hace bien e instruir a quienes requieren apoyo en el desarrollo de las tareas.

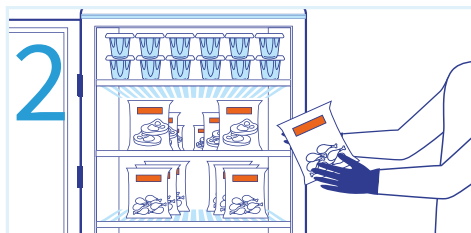
**No olvides registrar esta observación de comportamiento en Salus. Recuerda que Hacerlo bien está en nuestras manos.**



El(la) colaborador(a) 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.

CUMPLE

NO CUMPLE



El(la) colaborador(a) almacena los productos en los niveles superior, intermedio e inferior, según corresponda a lo indicado en el MACC.

CUMPLE

NO CUMPLE



El(la) colaborador(a) ordena los productos según su fecha de vencimiento (Sistema FEFO).

CUMPLE

NO CUMPLE

4

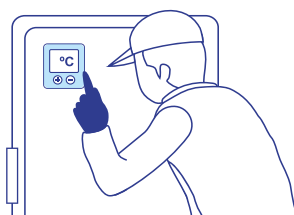
Preparación:  
Fecha de elaboración:  
Hora de elaboración:  
Fecha y horario servicio:  
Servicio:

El(la) colaborador(a) se asegura que todos los productos listos para el consumo se encuentren tapados y rotulados con la información solicitada en la etiqueta.

CUMPLE

NO CUMPLE

5



El(la) colaborador(a) 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 su jefatura.

CUMPLE

NO CUMPLE