



Código: <b>ITR 7.5 AYB 01</b>	Página 1 de 2
Fecha de emisión: <b>14/01/15</b>	Fecha de Revisión: <b>14/01/15</b> Num. Rev: <b>1</b>
Elaboró: <b>CHEF</b>	
Aprobado por: <b>GERENCIA GENERAL/ DIRECCION GENERAL</b>	

## INSTRUCCIÓN DE TRABAJO PARA LA RECEPCIÓN Y PEDIDO DE LOS ALIMENTOS A PROVEEDORES.

---

### 1. Propósito

Establece los pasos a seguir para la recepción y manejo de alimentos a la entrada del área de restaurant.

#### Alcance

Aplica a la operación de recepción de alimentos por parte del personal de restaurant.

---

### 2. Definiciones y Terminología

**Instrucción:** Indicaciones que se deben seguir para desempeñar el trabajo de recepción de alimentos por parte del personal de restaurant

**Bascula:** Aparato utilizado en la empresa para el pesaje de la materia prima.

**Lavado:** dosificación de jabón a los alimentos

**Enjuagado:** suministrar agua a los alimentos lavados

**Sanitizado:** dosificar con yodo o cloro los alimentos de 1 a 3 minutos

---

### 3. Responsables

Personal de cocina

---

### 4. Autoridad

CHE CHEF EJECUTIVO

---

### 5. Instrucción

- 5.1 Los alimentos se recibirán del proveedor los días señalados en la orden de compra, según los horarios de recepción de 8:00 am a 12:00am
- 5.2 Una vez que el proveedor se encuentre en las instalaciones de CEDIPOL, se le pedirá su ingreso por la parte posterior del área de restaurant
- 5.3 El personal de restaurant recibirá al proveedor por el área de recepción no dando entrada al proveedor al área de cocina para evitar contaminaciones,
- 5.4 Revisará que el producto recibido sea el señalado en la orden de compra o pedido.
- 5.5 Si el producto no es el solicitado o no cumple con la calidad especificada se rechazara el pedido al proveedor llevando el procedimiento de producto no conforme (PRO 8.3 ISO 01) y se llevara la información necesaria en la bitácora de mermas.
- 5.6 Procederá al pesado de los alimentos
- 5.7 Antes de pesar cualquier producto asegurarse de que la bascula este calibrada a cero y libre de productos en el área de pesaje.
- 5.8 Colocar en el área de recepción de cocina el alimento o productos que se va a pesar.
- 5.9 Colocar el producto en el área de pesaje y tomar lectura del mismo en el sistema para inventarios.



Código: <b>ITR 7.5 AYB 01</b>	Página 2 de 2
Fecha de emisión: <b>14/01/15</b>	Fecha de Revisión: <b>14/01/15</b> Num. Rev: <b>1</b>
Elaboró: <b>CHEF</b>	
Aprobado por: <b>GERENCIA GENERAL/ DIRECCION GENERAL</b>	

## **INSTRUCCIÓN DE TRABAJO PARA LA RECEPCIÓN Y PEDIDO DE LOS ALIMENTOS A PROVEEDORES.**

---

- 5.10 Retirar el alimento ya pesado y asegurarse de que la balanza marque ceros al estar vacía, de no ser así avisar inmediatamente a mantenimiento.
- 5.11 Ingresar los alimentos al área de cocina, realizando el lavado, enjuagado y sanitizado de los mismos
- 5.12 Colocar los alimentos en el área designada, acorde a lo establecido en etiquetas de cocina
- 5.13 Una vez por semana realizar el inventario de insumos de alimentos
- 5.14 Realizar el pedido de insumos de acuerdo al inventario realizado

### **6. Relación con Políticas del Manual de Calidad**

7.5 Producción y prestación del servicio.  
PRO 8.3 ISO 01 Procedimiento para el producto no conforme.

---

### **8. Instrumentos de Medición y Herramientas**

Softrestaurant: software utilizado para el control de restaurant de CEDIPOL

---

### **9. Instrucciones de Seguridad**

N/A

---

### **10. Historial de Revisión**

No Revisión	Descripción de la Revisión	Fecha de Revisión
01	LIBERAD	14/01/15