

INSTRUCCIÓN DE TRABAJO PARA LA APERTURA Y CIERRE DE RESTAURANT Y PALAPA.

1. Propósito

Establece los pasos a seguir para la apertura y cierre de restaurant, palapa CEDIPOL.

Alcance

Aplica a la operación de apertura y cierre cuidando las medidas de seguridad e higiene requeridas

2. Definiciones y Terminología

Instrucción: Indicaciones que se deben seguir para desempeñar el trabajo de apertura y cierre del área de restaurant y palapa

3. Responsables

Personal de restaurant y palapa

4. Autoridad

AYB COORDINADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
CHEF CHEF EJECUTIVO

5. Instrucción

APERTURA:

- 5.1 Realizar la apertura del restaurant para el personal de cocina 1 hora antes de la apertura al público.
- 5.2 Se cepillan los zapatos antes del ingreso al área de restaurant o palapa
- 5.3 Se procede a colocar el uniforme de cocina, o restaurant previamente lavado
- 5.4 Realizan el lavado, enjuague y sanitizado de manos
- 5.5 Se procede al lavado y limpieza del equipo de cocina a utilizar
- 5.6 De nuevo se realiza el lavado, enjuague y sanitizado de manos
- 5.7 Se revisan las temperaturas de los alimentos, baño maría en función y se registra en bitácora
- 5.8 Se revisa la calidad de los alimentos a utilizar
- 5.9 Si los alimentos no cumplen las especificaciones de calidad para su uso se procede su registro a producto no conforme (PRO 8.3 ISO 01).
- 5.10 Se realizan los inventarios de insumos
- 5.11 El personal de caja realiza la apertura de caja, revisando tener el dinero en caja con un fondo de \$200.00 pesos para la apertura de restaurant o palapa y los ingresos excedentes se entregan a la coordinación administrativa, guardando copia de recibo del mismo.
- 5.12 Se coloca el café en cafeteras
- 5.13 Se encienden el clima, televisión, se enjuaga máquina de café, revisión de insumos necesarios para el día
- 5.14 Limpieza y sacado se sillas y mesas
- 5.15 Se da la apertura al cliente

Código: ITR 7.5 AYB 02	Página 2 de 2
Fecha de emisión: 14/01/15	Fecha de Revisión: 14/01/15 Num. Rev: 1
Elaboró: CHEF	
Aprobado por: GERENCIA GENERAL/ DIRECCION GENERAL	

INSTRUCCIÓN DE TRABAJO PARA LA APERTURA Y CIERRE DE RESTAURANT Y PALAPA.

CIERRE:

- 5.16 Una vez que concluye el trabajo del día de restaurant
- 5.17 El personal de cocina procede a la limpieza y sanitización de los instrumentos, refrigeradores, pisos y equipos utilizados
- 5.18 Se secan los equipos e instrumentos
- 5.19 Solicitando al personal de limpieza ingrese al área de restaurant para su limpieza al cierre
- 5.20 Se procede a sacar las basuras generadas en el día y colocarlas en los depósitos establecidos
- 5.21 Se realiza el cierre de válvulas de seguridad
- 5.22 El uniforme de personal se envía a lavado
- 5.23 Se realiza el apagado de equipos
- 5.24 El personal de caja procede al cierre y realiza el corte de la misma entregando el ingreso recibido al personal de la coordinación administración al final del turno, recabando copia de recibido.
- 5.25 El personal responsable del cierre se cerciora que todo quede limpio antes del cierre
- 5.26 Se verifican los insumos necesarios para el día siguiente, anotándolo en el sistema para que se proceda a su pedido.
- 5.27 Se procede al cierre del restaurant cuidando las medidas de seguridad adecuadas

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

Apertura y cierre de puertas del área de restaurant

10. Historial de Revisión

No Revisión
01

Descripción de la Revisión
LIBERADO

Fecha de Revisión
14/01/15