

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” Para Encargados de Limpieza

Use esta información para estudiar para el cuestionario para Encargados de Limpieza.

General

- Todos los Miembros del Equipo se lavan las manos cada 20 minutos con agua tibia y jabón durante 20 segundos.
- Para máquinas lavaplatos con cinta transportadora: la temperatura mínima de lavado es de 160 °F y la temperatura mínima de enjuague es de 180 °F. Para máquinas sin cinta transportadora: la temperatura mínima de lavado es de 150 °F y la temperatura mínima de enjuague es de 180 °F. Para máquinas de baja temperatura: la temperatura mínima de lavado es de 120 °F y la temperatura de enjuague es de entre 75 °F y 120 °F.
- La temperatura del agua de enjuague de la máquina se verifica diariamente con la tira reactiva.
- El agua de la máquina lavaplatos se cambia al menos una vez después de cada período de comida.
- La máquina lava platos se descalcifica al menos una vez al mes.
- La presión de agua en el ciclo de enjuague es de 15 a 25 psi cuando se prueba.
- Los cubiertos sucios se sumergen en solución de agua y remojo previo Smart Power durante 15 minutos antes de lavarlos.
- Los cubiertos se pasan por el lava platos dos veces.
- Para evitar manchas, los platos blancos se sumergen en la solución de remojo previo SMARTPOWER antes de pasar por la máquina lava platos.
- Para eliminar manchas, los platos blancos se remojan en Dip-It XP de un día para el otro (o al menos durante 4 horas) según sea necesario.
- Se usa el desinfectante de pisos Sanitizing Wash ‘N Walk No Rinse Floor Cleaner/Sanitizer en pisos no alfombrados.**
- Los trapeadores y cubetas para trapear no se usan en el área de atención al Invitado durante el horario de operaciones, excepto en los baños. En su lugar, los líquidos derramados se absorben con toallas; el piso se seca con toallas adicionales.
- Para ayudar a prevenir la propagación de grasa hacia el área del comedor, se requieren trapeadores y cubetas para trapear de diferentes colores para el área de atención al Invitado y la trastienda (BOH).**
- Todos los platos, las bandejas y las ollas se limpian, desinfectan y secan al aire adecuadamente antes de apilar.
- Los baños se abastecen continuamente con papel higiénico, toallas de papel, jabón para manos y desinfectante para manos en bomba dispensadora. (El desinfectante puede colocarse asimismo justo afuera del baño).
- Se recomienda encarecidamente el uso rutinario del Carrito de Limpieza de Sanitarios de Ecolab para garantizar una limpieza y desinfección adecuadas de los baños.**
- La máquina de limpieza de baños de Ecolab debe utilizarse de forma rutinaria para garantizar la limpieza/desinfección adecuada de los baños.
- Los baños se revisan cada hora como mínimo o con mayor frecuencia según sea necesario.
- Como parte de las revisiones de los baños, se limpian y secan los siguientes elementos:

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” Para Encargados de Limpieza

cambiadores para bebés, inodoros, orinales, lavabos, divisiones, paredes, pisos, espejos, tocadores, techos y accesorios de iluminación.

- Encargados de Limpieza son responsables de mantener el letrero o Marquesina del restaurante.**
- Cambiar el mensaje del letrero o Marquesina según las indicaciones del Gerente.**
- El baño no tiene olor a agua sucia/aguas residuales.
- La llave del compactador de basura se guarda en la oficina.**
- Desechar los tubos (lámparas) fluorescentes directamente en el contenedor de basura.**
- Nadie menor de 18 años puede operar el compactador de basura, la máquina lava platos o cualquier otro equipamiento motorizado peligroso o equipamiento con cuchillas o cuchillos.
- El desinfectante Sink and Surface Cleaner and Sanitizer debe probarse diariamente utilizando agua a temperatura ambiente.**
- Para los procedimientos de lavado de ollas, sartenes y platos, así como los procedimientos de lavado de platos de emergencia, utilice los procedimientos adecuados del fregadero de 3 compartimentos: agua a 110 °F y detergente en el fregadero de lavado, agua a 110 °F en el fregadero de enjuague y solución desinfectante en el fregadero de desinfección. (Sumerja los artículos durante al menos 1 minuto). Drene y seque al aire, colocando los artículos de cabeza.
- Antes de usar el limpiador y desinfectante para fregaderos y superficies de los dispensadores, pruebe el nivel de concentración del desinfectante con una tira reactiva. Para la prueba, sumerja la tira reactiva en una muestra de producto diluido durante 5 segundos y sacuda el exceso de solución. Después de 10 segundos, compare los colores de la tira reactiva con la tabla que se encuentra en el recipiente de la tira reactiva. La tira reactiva debe identificar el rango adecuado de 0.27 a 0.55 oz/gal (272 a 700 ppm de DBSA y 704 a 1875 ppm de ácido láctico). Comuníquese con su representante de Ecolab si es necesario realizar un ajuste o si necesita tiras reactivas adicionales (que se proporcionan sin cobrar).
- El kit de respuesta ante derrames de riesgo biológico está disponible y se utiliza correctamente para limpiar derrames de riesgo biológico, como vómito y sangre.

Artículos Favoritos Tradicionales de Golden Corral

Estos son artículos que identificamos como artículos principales y siempre se sirven en el bufet durante los diferentes períodos de comida. Se identificaron porque, en promedio, la mayoría de nuestros Invitados comerán al menos uno de estos artículos durante su visita.

- Guisado de Carne Fabuloso
- Pastel de Carne
- Bistec de solomillo (necesario en todos los períodos de cena)
- Pollo Frito
- Pollo Bourbon Street
- Puré de papas
- Pastel de Zanahoria
- Pizza
- Hamburguesas (requeridas en todos los períodos de almuerzo)
- Panecitos de Levadura

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” Para Encargados de Limpieza

Hospitalidad

- Las Reglas de Oro de la Hospitalidad
 - Siempre haga que los Invitados se sientan bienvenidos. Salude a los Invitados cuando lleguen al comedor y mientras comen. Agradézcales cuando se estén retirando.
 - Establezca una conexión. Haga que los Invitados se sientan apreciados e importantes.
 - Reconozca a los Invitados mientras avanzan por el restaurante.
 - Haga contacto visual.
 - Sea amigable y sonría.
 - Entable conversación.
 - Ayude a los Invitados.
 - Sea un buen oyente.
 - Pregunte a los Invitados si encontraron lo que estaban buscando
 - Responda preguntas
- Lo Que el Invitado Espera
 - Los Invitados esperan sentirse especiales e importantes
 - Salude a los Invitados cuando llegan.
 - Cumpla la Regla De Los 5 pies.
 - Sea amigable: sonría y haga contacto visual.
 - Entable conversación.
 - Agradézcales su visita
 - Se les ofrece más bebida a los Invitados.
 - Sepa lo que los Invitados están bebiendo.
 - Ofrézcale más bebida cuando el vaso esté medio lleno
 - Los Invitados disfrutan de alimentos de calidad
 - Abundancia y variedad.
 - La comida caliente debe estar caliente y la fría, fría.
 - Bandejas frescas y llenas.
 - Los Invitados esperan comer en un restaurante limpio
 - Mesas limpias y ordenadas
 - Baños limpios.
 - Área de la barra limpia y pisos limpios.