

Las normas de calidad-un chequeo al servicio de alimentos

(Quality Standards – A Foodservice Check-Up)

Descripcion de la leccion:

Esta leccion discute la importancia de las normas de calidad para el servicio al cliente en la nutricion escolar. Esta actividad usa una lista de chequeo en la cafeteria para aumentar conciencia y conocimiento de indicaciones hacia un ambiente positivo nutricional. La leccion esta designada para que supervisores/manejadores puedan asesorar al personal de nutricion.

Objetivos de la leccion:

Al final de esta leccion el participante debe poder:

- 1) Discutir como el ambiente de nutricion escolar influye las opciones del cliente.
- 2) Evaluar su cafeteria basada en normas de calidad.

Paso 1 - Discusion

Debatir como la operacion de servicio de comida influye sus opciones si comer ahi o no. Discutan como esto afecta el ambiente nutricional escolar y las elecciones de cliente al participar.

Paso 2 - Auto-evaluacion es la llave!! Como andamos??

Comedor en la cafeteria	Si	No	Comentarios
La facha del comedor tiene aspectos limpios y frescos con todo lo mobiliario, limpios y en buen estado de reparacion?			
Decoraciones de carteles y anuncios interesantes con muy buen mensaje de arte en las paredes.			
Los pisos y mesas son limpiadas seguidamente y despues de cada periodo de servicio.			
El area de retorno de bandejas esta limpio y se mantiene en orden, y aparte tambien si hay un basurero para los desperdicios de raspados de las bandejas sucias con el basurero Escondido.			
Las lineas de espera son cortas y hay areas de servicio opcionales disponibles con articulos de comida como los de "agarre y vaya" y estan a la orden como parte de las comidas de unidades con precio.			
El comedor tiene suficiente acomodamiento para sentar el numero de participantes que se sirven, no hay saturamiento de clientes sin acomodacion a sentarse.			
La cafeteria huele a limpio pero no a olor de quimicos, los aromas a comidas son apelantes y deleitan.			
Area de servir en cafeteria	Si	No	Comentarios
La area se mantiene limpia y bien organizada, no bandejas usadas y vacias o toallas sucias visibles.			
Cualquier area de la cocina visible desde la linea de servicio esta limpia y muy presentable.			
Hay toallas o trapos para limpiar disponibles con solucion sanitizante por debajo de cada mesa de servicio para limpiar derrames.			

Area de servir en cafeteria	Si	No	Comentarios
Todas superficies y lugares de almacenamiento estan limpios despues de cada periodo de servicio o como se necesite.			
Todos los anuncios y avisos en carteles o pancartas estan llenos en colores atractivos y escritos profesionalmente . no hay anuncios escritos a mano.			
La area de servicio esta decorada con carteles de colores y articulos como fruteros o esculturas de ese tipo.			
Solo agarraderos de telas limpios son usados para recipientes calientes.			
Personal de nutricion	Si	No	Comentarios
Todos los trabajadores con sus delantales limpios y frescos u otra vestidura apropiada como una camisa con espiritu escolar de color y pantalones oscuros. Que el apparel de vestimenta se mire muy uniforme.			
Cada persona se ha tomado unos minutos para personalmente refrescarse en apariencia y dar una buena impresion antes de servir.			
Todo personal sonrie y hablan con los estudiantes de una manera muy respetuosa.			
Todos los trabajadores en la linea de servicio ofrecen comida hacienda sugerencias tales como "que vegetales comeras este dia?" o "ya has probado de este broccoli?" como un recordatorio amigable.			
Muestras de comidas nuevas son ofrecidas un dia antes de que estos articulos sean servidos.			
Areas de servicio calientes y frios	Si	No	Comentarios
Todas las comidas deben acomodarse adecuadamente en sus secciones correspondientes en las lineas de servicio y mesa de vapor con la unica excepcion de la pizza. Comidas en la mesa de vapor deben mostrarse apetitivas y frescas con mantenimiento a la propia temperatura.			
Bandejas no deben estar montadas una sobre otra balanceandose en la mesa de vapor. Una variedad de bandejas a diferentes tamanos estan disponibles.			
Todos los derrames y goteos de platos en la mesa de servicio deben ser limpiados inmediatamente usando una cubeta con agua sanitizante que debe estar bajo la mesa de servicio.			
Personal reemplaza las bandejas de comida antes de que se vacien y eso evita que el cliente no tenga que estar raspando comida de las charolas.			
Las mesas de servicio de comida frias o calientes lucen atractivas y muy bien decoradas.			
Si hay estacion de barra de servicio propio, el personal esta asignado a mantenerlo limpio y tener registros de documentacion de temperaturas y mantener contenedores de comida por lo menos a la mitad de llenos siempre.			

Articulos de comida	Si	No	Comentarios
Selecciones diarias disponibles en cada categoria de menu, entrees, granos, panes, vegetales cocidos y crudos y frutas ya sean frescas, congeladas o en latadas y jugos.			
Bandejas de comidas calientes son muy bien presentadas para darle una apariencia apetitiva.			
Comidas frias son presentadas como nuevas introducciones de alimentos.			
Grasas excesivas de comidas son removidas para dar mejor presentacion .			
Todo producto pre-porcionado estan disponibles en un arreglo de servicio donde cada seleccion de comida esta lista al cliente y no tienen que sobre alcanzar sobre otros alimentos para agarrar sus alimentos.			
Unas opciones de condimentos bajos en grasas como salsas estan disponibles a la seleccion del estudiante.			
Cualquier comida que aparente ya con mucho tiempo o se mire seco, sin color o sin apelacion apetitiva es removida y se reemplaza con nueva variedad.			
Procedimientos de operacion deben ser seguidos a la norma como debe de ser con las comidas sobrantes y que se puedan guardar para otro dia.			
Leche fria esta siempre disponible y en buen mantenimiento.			
Comidas son cocinadas a proporciones y cantidades adecuadas con mantenimiento en cabinets de calentamiento por un minimo tiempo.			
Estandar de recetas son usadas en cada preparacion para asegurar consistencia y calidad. Comidas son sazonadas con sus condimentos en acordancia a las recetas y no a un gusto personal del preparador.			
Todas las comidas son servidas a las temperaturas adecuadas y las mismas son registradas y documentadas durante todo el proceso de servicio.			
Comidas saludables son empacadas para conveniencia de que se coman durante el periodo dado por ejemplo manzanas y naranjas cortadas en vez de ser servidas enteras.			

Paso 3 – Seccion de sugerencias

Usando la evaluacion que acabas de terminar, escribe sugerencias para algunos cambios que pueden aumentar el regocijo y satisfaccion de nuestros clientes cuando ellos comen en nuestro establecimiento.

Sugerencias en cambios al medio ambiente fisico:

Sugerencias a cambios al estilo de servicio:

Sugerencias a cambios de la comida:

Otras sugerencias:
