



AREA/TASK ASSIGNMENTS

Low Care Prep / Cook

English

Español

Français

No	Kitchen SOW	Outcome	GSF
1	Empty waste containers; replace liners	Waste and compost bins are no more than 80% full	8 x Day
2	Clean UNDER all tables, machines, shelving, bins, racking - REMOVE all food debris	Floor is free of visible debris	8 x Day
3	Remove standing water or visible debris	Must not have visible debris and must be able to pass EMP swabbing	8 x Day
4	Refill soap and paper towels	Dispensers are at least 50% full	8 x Day
5	Ensure cleaning tools are hung in their wall stations	Tools are hung in wall stations when not in use	8 x Day
6	Empty waste containers; replace liners	Waste and compost bins are no more than 80% full	4 x day
7	Remove Corrugate	Corrugate is flattened and loaded into bailer	4 x day
8	Wash trash receptacles	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x day
9	Refill gloves, soap and paper towels	Dispensers are at least 50% full	1 x day
10	Wipe hand wash sinks, remove any debris	Sinks are free of debris	1 x day
11	Cover all wall outlets protecting them from water intrusion	Outlets are covered with water protection plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
12	Cover all leak detection units protecting them from water intrusion	Units are covered with water protection plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
13	Bag scale control panels for all scales to protect from water intrusion	Control panel protected with plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
14	Cover oven & Tilt skillet control panels to protect from water intrusion	Control panel protected with plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
15	Wash oven and tilt skillet following 4 step hand cleaning following manufacturers cleaning SOP	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x day
16	Follow 4 step cleaning process on floors, equipment and walls (to 6 ft) in low care dish room	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x day
17	Sweep and clear floor drains following drain cleaning procedure.	Drain is free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris	1 x day
18	Refill Birko station chemicals	Chemicals are at least 80% full	1 x day
19	LC Cook Top Down (Overheads/Walls/Racks/Lights).	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x Month
20	Deep cleaning cooling unit following cooling unit procedure	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x Month
21	Clean electrical panel boxes and plug outlets	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x Quarter



ASIGNACIONES DE ÁREAS/TAREAS

Preparación / Cocinadora de Bajo Cuidado

English

Español

Français

No	SOW de Cocina	Resultado	GSF
1	Vaciar contenedores de basura; reemplazar bolsas de basura	Contenedores de basura y composta no están llenos más del 80%	8 x Día
2	Limpia DEBAJO de todas las mesas, máquinas, estanterías, botes, estantes - ELIMINE todos los restos de comida	Piso libre de residuos visibles	8 x Día
3	Eliminar el agua estancada y los residuos visibles	No debe tener residuos visibles y debe pasar el hisopo del EMP	8 x Día
4	Rellenar jabón y toallas de papel	Dispensadores llenos al menos un 50%	8 x Día
5	Asegurarse de que los utensilios de limpieza estén colgados en sus estaciones de pared	Los utensilios están colgados en sus estaciones de pared cuando no están en uso	8 x Día
6	Vaciar contenedores de basura; reemplazar bolsas de basura	Contenedores de basura y composta no están llenos más del 80%	4 x día
7	Retirar el Corrugado	El Corrugado está aplanado y cargado en la prensa	4 x día
8	Lavar contenedores de basura	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Día
9	Rellenar guantes, jabón y toallas de papel	Dispensadores llenos al menos un 50%	1 x Día
10	Limpia con un trapo lavabos para manos, eliminar los residuos	Lavabos libres de residuos	1 x Día
11	Cubrir todos los enchufes en las paredes protegiéndolos de la intrusión del agua	Enchufes protegidos con plástico de protección contra el agua sin permitir ninguna intrusión	1 x Día
12	Cubrir todas las unidades de detección de fugas protegiéndolos de la intrusión del agua	Unidades protegidas con plástico de protección contra el agua sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
13	Cubrir con bolsas los paneles de control de todas las básculas para protegerlos de la intrusión del agua	Panel de control protegido con plástico sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
14	Cubrir los paneles de control del horno & la sartén basculante para protegerlos de la intrusión del agua	Panel de control protegido con plástico sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
15	Lavar el horno y la sartén basculante siguiendo los 4 pasos de limpieza a mano según el SOP de limpieza del fabricante	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Día
16	Seguir el proceso de limpieza de 4 pasos para los pisos, equipos y paredes (hasta 6 pies) en el low care dish room	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Día
17	Barrer y destapar los desagües del suelo	Desagüe libre de residuos visibles, desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo	1 x Día
18	Rellenar los químicos de la estación Birko	Químicos al menos 80% llenos	1 x Día
19	Cocinadora LC de Arriba a Abajo (Partes Superiores/Paredes/Estantes/Luces)	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Mes
20	Limpia a profundidad la unidad de refrigeración siguiendo el procedimiento de la unidad de refrigeración	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Mes
21	Limpia las cajas de los paneles eléctricos y las tomas de corriente	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Trimestre



AFFECTATIONS DE DOMAINE/TÂCHE

Laboratoire / cuisine de soins de niveau basique

English

Español

Français

N°	Cuisine	Résultat	GSF
1	Vider les conteneurs à déchets ; remplacer les garnitures	Les conteneurs et les composteurs ne sont pas remplis à plus de 80%.	8 x Jour
2	Nettoyer sous toutes les tables, machines, étagères, bacs, rayonnages - Faire disparaître tous les déchets alimentaires.	Aucun déchet n'est visible au sol	8 x Jour
3	Enlever l'eau stagnante ou les déchets visibles	On ne doit plus voir de déchets et le test d'écouvillonnage EMP doit être réussi.	8 x Jour
4	Recharge de savon et de serviettes en papier	Les distributeurs sont remplis au moins à 50%.	8 x Jour
5	Veiller à ce que les outils de nettoyage soient accrochés au mur, à leur place	Les outils de nettoyage sont accrochés au mur, à leur place	8 x Jour
6	Vider les conteneurs à déchets ; remplacer les garnitures	Les conteneurs et les composteurs ne sont pas remplis à plus de 80%.	4 x jour
7	Enlever les cartons	Le carton ondulé est aplati et chargé dans la presse à balles.	4 x jour
8	Laver les conteneurs	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x jour
9	Recharge de gants, de savon et de serviettes en papier	Les distributeurs sont remplis au moins à 50%.	1 x jour
10	Essuyer les lavabos/évier, Faire disparaître les déchets.	Les lavabos/éviers sont exempts de déchets	1 x jour
11	Réouvrir toutes les prises murales pour éviter tout contact avec l'eau.	Les sorties sont recouvertes d'une protection imperméable en plastique	1 x jour
12	Recouvrir toutes les unités de détection de fuites d'une protection imperméable.	Les unités sont recouvertes d'un plastique de protection contre l'eau qui ne permet aucune intrusion d'eau.	1 x jour
13	Panneaux de commande de toutes les balances pour les protéger contre l'intrusion d'eau.	Panneau de commande recouvert d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
14	Recouvrir les panneaux de commande du four et de la poêle basculante pour éviter tout contact avec l'eau.	Panneau de commande recouvert d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
15	Laver le four et la poêle à bascule en effectuant un nettoyage à la main en 4 étapes, conformément à la procédure normalisée de nettoyage du fabricant.	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x jour
16	Suivre un processus de nettoyage en 4 étapes sur les sols, l'équipement et les murs (jusqu'à 6 pieds) dans la salle de vaisselle à faible entretien	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x jour
17	Balayer et dégager les bouches d'évacuation au sol en suivant la procédure de nettoyage des bouches d'évacuation.	Les bouches d'évacuation sont exemptes de déchets visibles	1 x jour
18	Recharge des produits chimiques de la station Birko	Les produits chimiques sont remplis au moins à 80%.	1 x jour
19	LC Cook Top Down (plafonds/murs/étagères/lumières).	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x Mois
20	Nettoyage en profondeur de l'unité de refroidissement suivant la procédure de l'unité de refroidissement	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x Mois
21	Nettoyer les boîtiers des panneaux électriques et les prises de courant	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x Quart