



APÉNDICE D

CUESTIONARIO EMPLEADOS DE PRODUCCIÓN



Indicación: Marque con una cruz cuando la respuesta sea negativa

COCINA

A. Preparación de los Productos

- 1. Se utilizan recetas estandarizadas para la elaboración de cada platillo.
- 2. Se reciclan los sobrantes.
- 3. Se da mantenimiento al equipo de producción.
- 4. Todo el equipo necesario para la producción es verificado constantemente.
- 5. Existe buena relación entre el personal de servicio y el de cocina.
- 6. Los empleados de cocina se presentan uniformados y aseados.
- 7. Las cacerolas se cubren con tapadera por higiene.

B. Higiene

- 1. El personal tiene prohibido fumar o utilizar goma de mascar en áreas de producción y servicio.
- 2. El almacén seco se mantiene limpio y bien ventilado.
- 3. Los suministros de limpieza están almacenados en un lugar separado de los ingredientes.
- 4. El área de refrigeración cuenta con un termómetro.
- 5. En el área de congelación se controla la temperatura.
- 6. Los productos descongelados no se vuelven a congelar.
- 7. El equipo y utensilios utilizados se encuentran limpios y en buen estado.
- 8. El personal tiene un adiestramiento sobre higiene.
- 9. Existe un plan de limpieza de las áreas de producción y servicio.

C. Almacenamiento de Productos

- 1. La gerencia dispone de información sobre la cantidad de productos almacenados.
- 2. Todos los productos almacenados se fechan.
- 3. Se realizan mensualmente inventarios físicos.
- 4. Se fumiga constantemente.
- 5. Se utiliza un método de control de inventario.

D. Opinión

Si tuvieras los recursos qué cambiarías del restaurante

Si pudieras que conservarías del restaurante

Por su colaboración, muchas gracias.