

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

10 PUNTOS PARA VERIFICAR LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1 El sitio que se dispone para la recepción de alimentos debe contar con un lugar para que el personal se lave las manos, jabón líquido, balanza para alimentos y un basurero con tapa.
- 2 Es necesario que cada establecimiento cuente con un proveedor que cumpla con los requerimientos referentes al almacenamiento, transporte y especificaciones de calidad de cada producto. Si se utilizan productos de buena calidad el resultado final será atractivo, saludable y sabroso.
- 3 Programe las entregas de alimentos fuera de horas pico de servicio.
- 4 Inspeccione que las características de los alimentos que recibe estén acordes a lo pactado anteriormente con el proveedor.
- 5 Realice una evaluación de los productos según sus características organolépticas, tales como su apariencia, olor, color, textura y de ser posible sabor.
- 6 Observe si hay presencia de materiales extraños, productos dañados, envases rotos y olores extraños.
- 7 Revise el etiquetado de toda la mercadería recibida, a fin de verificar las fechas de vencimiento de los productos por entregar o entregados.
- 8 Verifique el peso y la cantidad del producto recibido, de manera que corresponda al solicitado al proveedor de manera previa.
- 9 Lave sus manos, desinfecte un termómetro de alimentos y tome la temperatura de los alimentos frescos especialmente de las carnes y cualquier otro alimento congelado, almacenando inmediatamente después de la recepción para evitar el crecimiento microbiano.

TEMPERATURA DE RECEPCIÓN DE ALGUNOS ALIMENTOS¹

ALIMENTO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
Carne fresca vacuno o de cerdo	Menor o igual a 7° C, ideal 5° C
Carne fresca de ave	Menor o igual a 5° C
Leches fluidas, yogurt, quesos, postres	0° C a 5° C
Carnes congeladas	Menor o igual a menos de 18° C

- 10 Verifique las características propias para cada tipo de carne, lácteos, huevos, granos y cereales, leguminosas, enlatados, frutas y vegetales.

¡ALIMENTEMOS A NUESTROS NIÑOS Y NIÑAS CON CALIDAD Y AMOR!