

- Puntualidad en el trabajo. A la hora de entrada, las monitoras deberán de estar en su puesto de trabajo, no entrando en el colegio. Cualquier retraso debe ser comunicado con tiempo a la encargada y con la justificación debida.
- No se permitirá el uso del teléfono móvil a excepción de la encargada.
- La ropa de trabajo debe ser de uso exclusivo. Tendrá que estar limpio y en óptimas condiciones.
- El calzado será el adecuado para el trabajo en el comedor
- Deberá emplearse gorro para la cabeza y guantes de protección de uso alimentario y de color diferente al alimento.
- Lavar las manos antes de empezar a trabajar y siempre que sea necesario (después de toser, después de manipular residuos...)
- Deberán evitarse las contaminaciones cruzadas (tener especial cuidado con los cubos de basura, desperdicios...)
- Deberá vigilarse especialmente la presencia de cuerpos extraños.
- El sistema APPCC está a su disposición en RESTAURANTE SALA GRADIN.
- Deberán cumplimentarse todos los registros que forman parte del sistema de autocontrol de RESTAURANTE SALA GRADIN.
- Deberán registrarse las temperaturas de los platos y en caso de menús sometidos a refrigeración también deberán registrarse las temperaturas de la nevera.
- Los platos y demás vajilla deberán limpiarse de restos antes de ser enviada a la cocina central para evitar su contaminación.

- Existe un procedimiento de no conformidades (si existe algún problema) a su disposición en RESTAURANTE SALA GRADIN.
- La limpieza se deberá hacer fuera del horario normal de funcionamiento (no deben haber niños finalizando la sobremesa)
- Tiene a su disposición un protocolo de limpieza y desinfección. Deberán cumplimentarse los registros de limpieza y desinfección establecidos a tal efecto.
- Todos los productos de limpieza deberán estar almacenados en un lugar indicado para ello y deberán guardarse todas las fichas de seguridad de los productos.
- Los PCC (puntos de control crítico) son las temperaturas a los que los alimentos son servidos. Dichas temperaturas se muestran en el plan de termorregulación.
- Los manteles deberán ser de un solo uso.
- Tiene disponible el listado de alérgenos y las fichas de los productos de los platos en cada centro.