

7.7 REGISTRO DE CONTROL ELABORACIÓN DE ENSALADA

COCINA CENTRAL VALENCIA (CCV)

RPHT-07. Rev.11 08-01-2024



FECHA (día/mes/ año)	
hora inicio proceso elaboracion de ensaladas (hh:mm)	
hora finalización proceso elaboracion de ensaladas (hh:mm)	

Tª salida (°C)	
Responsable de vigilancia: (nombre)	

PROCESO DESINFECCIÓN

Dosis establecida : 10 ml en 5l agua, tiempo mínimo: 5 min

volumen agua (L)	
dosis desinfectante uso alimentario (mL)	
tiempo de contacto(min):	

CUMPLIR CON LOS INGREDIENTES DEL MENÚ

ración por escolar orientativa	ración por adulto orientativa
lechuga: 30-35g	lechuga: 30-35g
tomate: 10 g	tomate: 30 g
resto ingredientes: 5 g	resto ingredientes: 15 g

nº comensales menú escolar (4 ingredientes)	
---	--

nº comensales otros menús (4 ingredientes + 1 adicional)	
--	--

1. INGREDIENTES DE LAS ENSALADAS (SERVICIO DEL DÍA):

Ingresante	Cantidad (kg)	Lote interno (dd-mm-aa)	Días plato único: destino diferente a partida ensalada (indicar cual)	Desinfección (marcar con "X" los productos sometidos a desinfección)	Ingresantes SIN DESINFECCIÓN previa	Cantidad (kg)	Proveedor/ marca comercial	Lote interno (dd-mm-aa)	Días plato único: destino diferente a partida ensalada (indicar cual)
Ingrediente A DESINFECTAR o desinfectados (día previo)					Ichuga 4ª gama ICEBERG (embolsada)				
lechuga					Ichuga 4ª gama lizz (embolsada)				
tomate					Tomate dado				
cebolla					Zanahoria conserva				
lombarda					Remolacha conserva				
zanahoria					Piña conserva				
pepino					Olivas negras				
fruta					Olivas verdes				
					Huevo cocido				
					Espárragos conserva				
					Ajónjolí				
					Mazú				
					Queso				
					Fiambre				
					Nueces				
					Pasas				

2. PREPARACIONES PREVIAS PRÓXIMO SERVICIO (preparación de ingredientes: desinfección de verduras, fiambre y huevo troceado,...)									
nombre ingrediente	Proveedor/Marca comercial	cantidad (Kg)/uds	lote interno (dd-mm-aa)	desinfección (marcar con "x" los productos sometidos a desinfección)	Indicar tipo de preparacion realizada	fecha de consumo (dd-mm-aa)	PROCESO DESINFECCIÓN: Dosis establecida : 10 ml en 5l agua, tiempo mínimo: 5 min		
							volumen agua (L)	dosis lejía uso alimentario (mL)	tiempo de contacto (min):
Tomate					desinfeccion				
Lombarda					desinfeccion				
Zanahoria					desinfeccion				
cebolla					desinfeccion				
Pepino					desinfeccion				
zanahoria conserva					Producto abierto/trasvasado				
remolacha conserva					Producto abierto/trasvasado				
Piña conserva					Producto abierto/trasvasado				
Espárragos conserva					Producto abierto/trasvasado				
Olivas negras					Producto abierto/trasvasado				
Olivas verdes					Producto abierto/trasvasado				
Maíz					coccion				
Huevo cocido					Producto abierto/trasvasado/c ortado				
Atún					Producto abierto/trasvasado				
fiambre_____					Cortar/lonchea producto				

VERIFICADO POR:

Responsable verificación: Responsable produccion/Dpto. Calidad

Nombre y apellidos:

FECHA (día/mes/ año)