

EN NUESTRA BODEGA ESCOLAR: CUIDAMOS Y PROTEGEMOS LOS ALIMENTOS



✓ Revisando

1. Que no existan filtraciones ni goteras.
2. Que la bodega siempre se encuentre limpia y ordenada.
3. Que no existan, roedores, aves o cualquier tipo de plagas.
4. Que las instalaciones tengan buena iluminación.
5. Que exista un espacio de separación entre las paredes y el alimento.



✓ Utilizando

1. Tarimas o tablas para colocar los alimentos.
2. Balanzas, baldes y paletas limpias al manipular alimentos.
3. Los formatos para el control de ingresos y salidas.



✓ Realizando

1. La limpieza diaria de la bodega.
2. El cambio de empaques rotos de alimentos.
3. El control de consumo diario de alimentos.
4. La rotación de productos, lo que ingresa primero se despacha primero.



"Esta impresión se realizó gracias al apoyo financiero del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo convenio de cooperación No. FFE-520-2016/010-00".