

Food can take some crazy twists and turns through your operation, so it's your responsibility to make sure it does so safely.

Navigate through the five weeks of National Food Safety Month and learn how to let it flow through the flow of food. Topics include: Receiving, Storage, Thawing and Holding, Preparation, and Service.

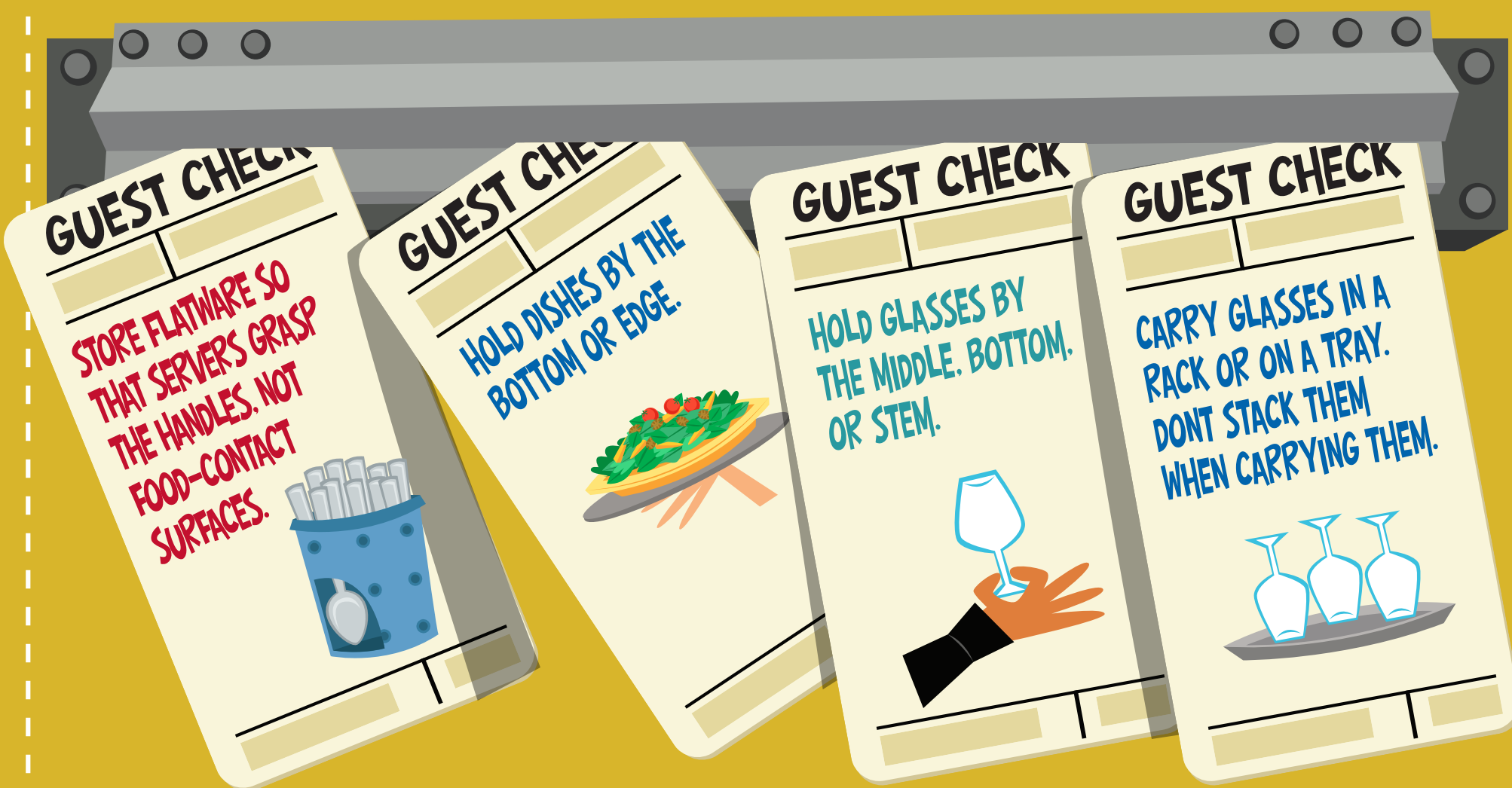
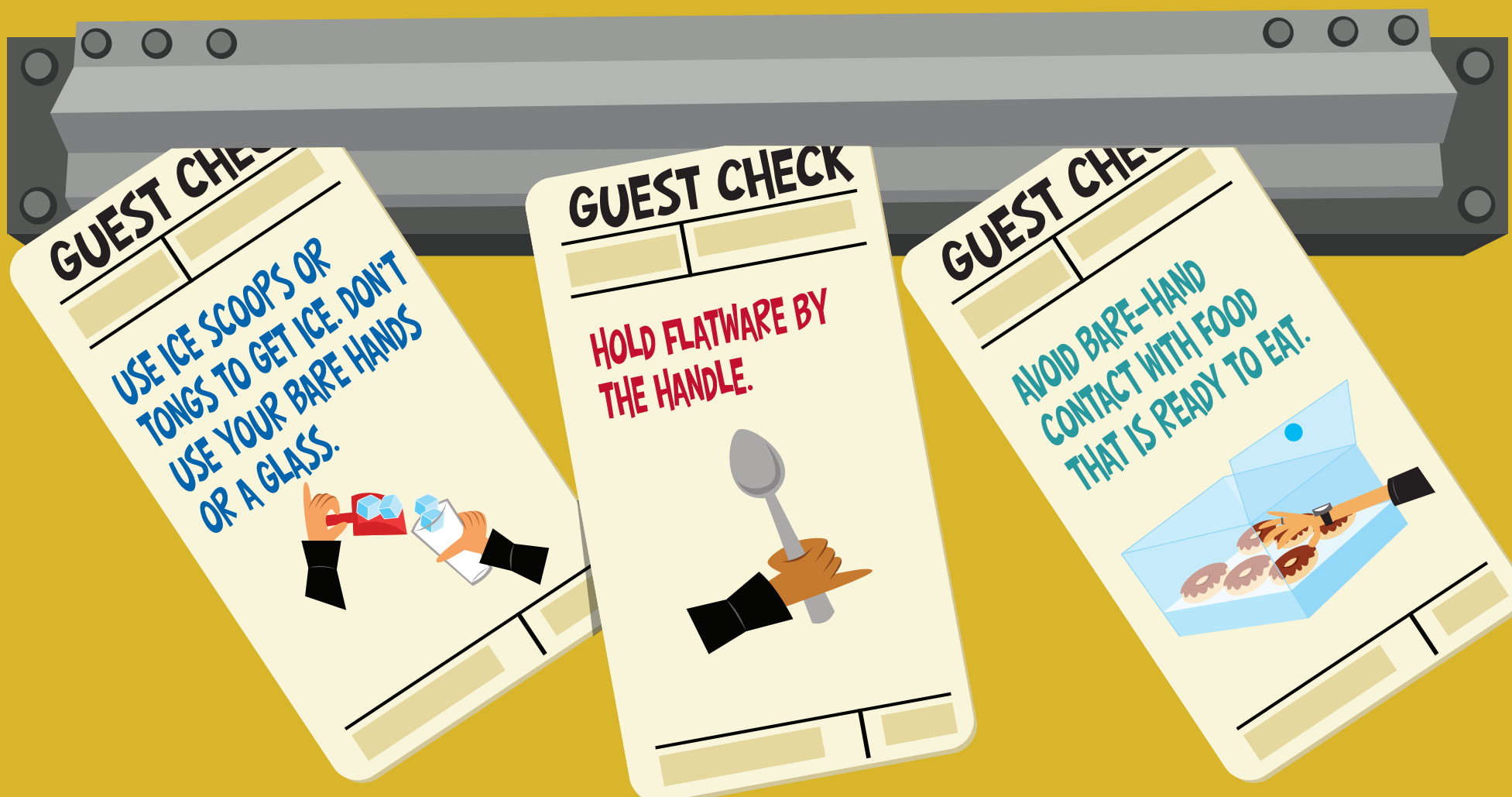


Puede ser que en tu establecimiento los alimentos tengan que dar algunos giros y vueltas, pero es tu responsabilidad asegurarte de que lo hagan de manera segura.

Navega a través de las cinco semanas del mes nacional de la seguridad alimentaria (National Food Safety Month) y aprende cómo dejarlo fluir a través del camino de los alimentos. Los temas incluyen: Recepción, Almacenamiento, Descongelación y Mantenimiento, Preparación y Servicio.



## Week 5 SERVICE



# Semana 5

## SERVICIO







## Week 5 Activity: THE GOOD, THE BAD, and the UGLY PRACTICE

Place a check in the box next to the image that shows correct service handling.



☐ or ☐



☐ or ☐



☐ or ☐

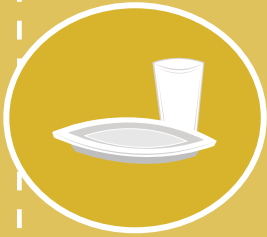


☐ or ☐



☐ or ☐





## Week 5 activity: THE GOOD, THE BAD, and the UGLY PRACTICE

Place a check in the box next to the image that shows correct service handling.



☐ or ☒



☒ or ☐



☐ or ☒



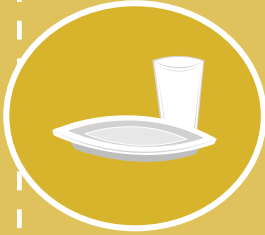
☒ or ☐



☒ or ☐







## Actividad para la Semana 5: La PRÁCTICA BUENA, La MALA y La FEA

Coloca una marca en la casilla junto a la imagen que muestra la práctica de servicio correcta.



☐ or ☐



☐ or ☐



☐ or ☐

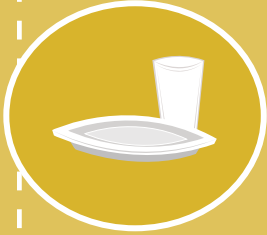


☐ or ☐



☐ or ☐





## Actividad para la Semana 5: La PRÁCTICA BUENA, La MALA y La FEA

Coloca una marca en la casilla junto a la imagen que muestra la práctica de servicio correcta.



☐ or ☒



☒ or ☐



☐ or ☒



☒ or ☐



☒ or ☐

