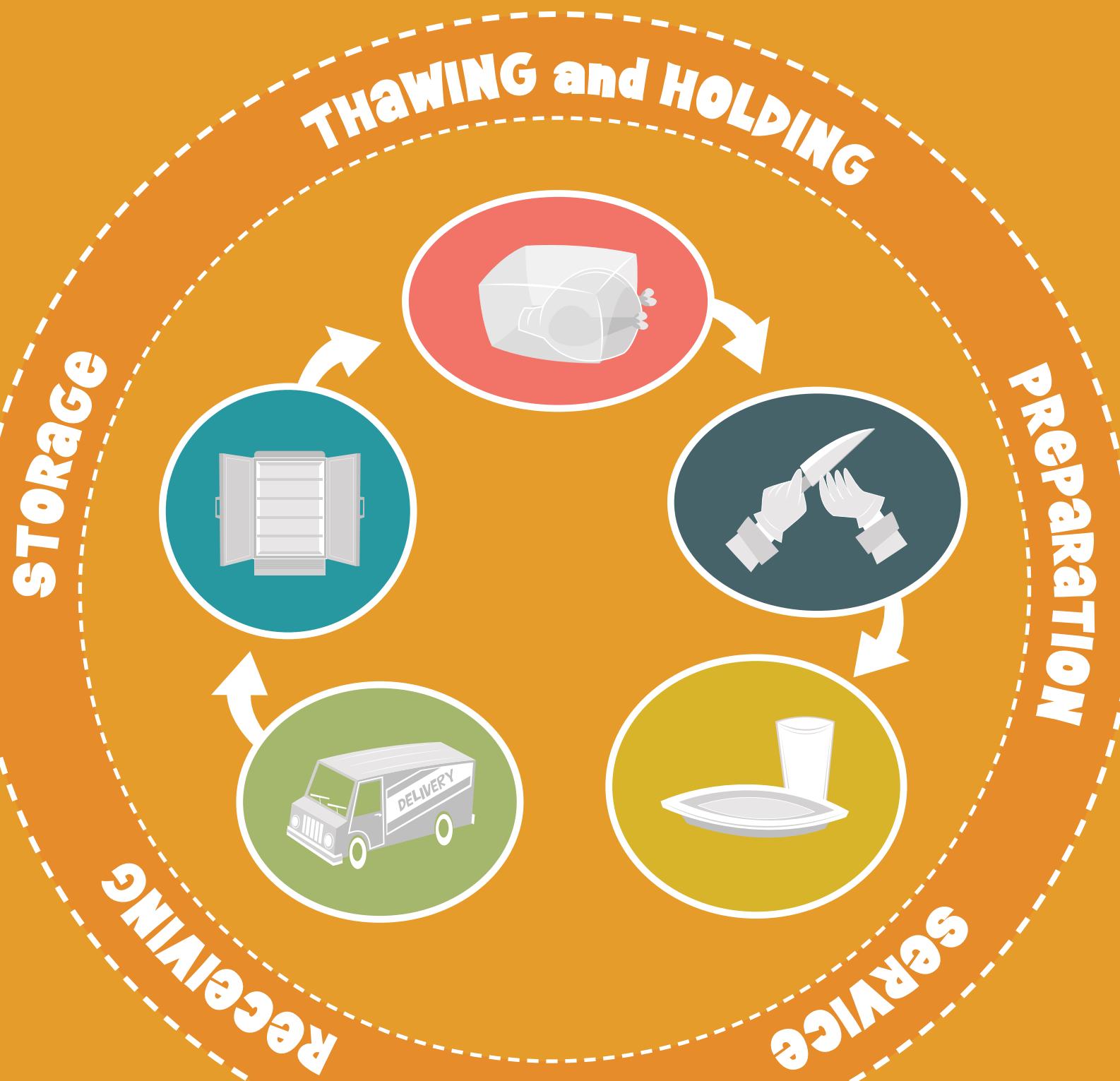


Food can take some crazy twists and turns through your operation, so it's your responsibility to make sure it does so safely.

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

GUEST CHECK

USE ICE SCOOPS OR
TONGS TO GET ICE. DON'T
USE YOUR BARE HANDS
OR A GLASS.



GUEST CHECK

HOLD FLATWARE BY
THE HANDLE.



GUEST CHECK

AVOID BARE-HAND
CONTACT WITH FOOD
THAT IS READY TO EAT.



GUEST CHECK

STORE FLATWARE SO
THAT SERVERS GRASP
THE HANDLES, NOT
FOOD-CONTACT
SURFACES.



GUEST CHECK

HOLD DISHES BY THE
BOTTOM OR EDGE.



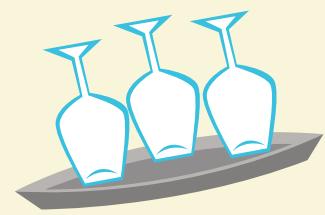
GUEST CHECK

HOLD GLASSES BY
THE MIDDLE, BOTTOM,
OR STEM.



GUEST CHECK

CARRY GLASSES IN A
RACK OR ON A TRAY.
DON'T STACK THEM
WHEN CARRYING THEM.



Semana 5 SERVICIO

GUEST CHECK

USA UN CUCHARÓN PARA
HIELO O UNAS TENAZAS
PARA SERVIR HIELO. NO
USES TUS MANOS NI UN
VASO.



GUEST CHECK

TOMA LOS CUBIERTOS
POR EL MANGO.



GUEST CHECK

EVITA EL CONTACTO DE
TUS MANOS DESCUBRIENTAS
CON LOS ALIMENTOS
LISTOS PARA COMER.



GUEST CHECK

GUARDA LOS CUBIERTOS
DE MODO QUE LOS
MESEROS LOS TOMEN POR
LOS MANGOS. NO POR LAS
SUPERFICIES
QUE TIENEN
CONTACTO
CON ALIMENTOS.

GUEST CHECK

TOMA LOS PLATOS POR
DEBAJO O POR EL BORDE.



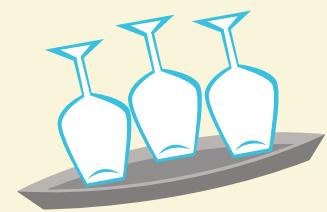
GUEST CHECK

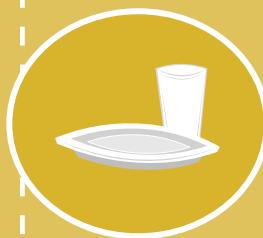
SOSTÉN LOS VASOS
POR EN MEDIO. LA BASE
O EL TALLO.



GUEST CHECK

LLEVA LOS VASOS EN
UNA REJILLA O EN UNA
BANDEJA. NO LOS APILES
PARA TRANSPORTARLOS.





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

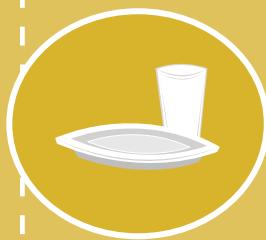


or



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

