



Subject :	TASTING PROCEDURE		
Dept :	Operations	Revision(s):	Published
Version Dated :	June 15th, 2020	Pages:	3

Purpose

The purpose of this policy is to delineate a food tasting procedure that will ensure both health and safety protocols while maintaining existing quality standards. The ultimate goal is to streamline recipes and systems to ensure constant consistency. However, we understand that this is a work in progress and in the meantime, tasting will have to occur to ensure quality. This SOP will describe best practices for tasting food during production and service.

Policy

1. All food tasting vessels and utensils must be single-use/disposable.
2. All kitchens must have at least two designated tasting areas: Prep and Line
3. Designated tasting areas must be isolated following CDC/OSHA guidelines. Employees must be a minimum of 6 feet away from any other employee or behind a non-permeable partition.
4. Disposable tasting spoons are to be kept in the Manager Office and only brought out during designated tasting sessions.
5. As best practice, limit tastings to predetermined times in order to ensure safety practices can be followed.
6. A Taster must wear appropriate safety equipment while tasting (face shield, gloves, etc.) and immediately dispose of them after tasting.
7. The tasting area must be cleaned, disinfected and sanitized after each tasting.

Equipment/Tools Needed

Consider new equipment/changes to the physical space that may need to be procured, such as:

- [Color coded stickers](#)
- [Face shield](#)
- [Tasting ramekins](#)
- Disposable spoons
- Isolation room/area

Procedure:

1. Tasting for Production

A detailed schedule of operations for receiving deliveries and production will be developed in order to reduce necessary on-site personnel and efficiency of



production. In doing so, monitor the existing inventory of prepped items and be sure to taste any items that are nearing the end of their shelf life.

- a. Designate isolated tasting areas with disposable utensils, trash can and a if need be, a rolling rack.
- b. When tasting is needed during production, staff should set aside small samples in a disposable container on a tray with a label. Trays are placed on the tasting rack in an isolated space and a manager is alerted that they are ready to be tasted.
- c. Manager enters the tasting area and evaluates the items, taking notes.
- d. Discard used disposables after each tasting. Clean, disinfect and sanitize the area.
- e. Staff is notified with notes or comments and adjustments are made.
- f. All tasted items are to be labelled with the corresponding colored sticker and placed on a designated shelf in the walk-in.

2. Tasting for Service

- a. Before service, kitchen staff should pull mise en place for each station and set aside a sample in a disposable container in a labeled tray. Tray should be brought to the designated tasting area and placed on the tasting tray rack.
- b. Manager enters the tasting area alone and evaluates the mise en place. Notes are taken and adjustments are communicated to cooks.
- c. A sample of each dish is prepared by each cook and set aside in a disposable container and the same tasting procedure is followed.
- d. Final finishes or adjustments should be made before service starts. Leave enough time to taste through everything should changes need to be made.
- e. If a chef would like to taste an item being cooked for a ticketed order to check cookery or a la minute seasoning, a similar procedure to the above must occur.

Supporting Materials (Logs, Signage, Training & Locations, etc)

- [Production Tasting Log](#)

Accountability (how the SOP will be enforced/managed)

- SOP will be monitored by the opening and closing Manager on Duty.
- Designated Taster will keep a log noting date and time of tasting as well as the expiration date for those items.
- Logs are to be sent out to managerial staff when tastings occur.



- All batches must be correctly labeled by the respective individual.

Sources:

- [Considerations for Restaurants and Bars | COVID-19](#)

Asunto:	PROCEDIMIENTO DE DEGUSTACIÓN		
Dept.:	Operaciones	Revisiones:	Publicado
Fecha de la versión:	15 de junio de 2020	Páginas:	3

Propósito

El propósito de esta política es definir un procedimiento de degustación de alimentos que asegurará protocolos de salud y seguridad mientras mantiene los estándares de calidad existentes. El objetivo final es optimizar las recetas y los sistemas para garantizar consistencia constante. Sin embargo, entendemos que este es un trabajo en curso y, mientras tanto, la degustación tendrá que suceder para garantizar la calidad. En este Procedimiento Operativo Estandarizado (POE), se describirán las mejores prácticas para degustar los alimentos durante la producción y el servicio.

Política

1. Todos los utensilios y los recipientes de degustación de alimentos deben ser de un solo uso/desechables.
2. Todas las cocinas deben tener al menos dos áreas de degustación designadas: preparación y línea
3. Las áreas de degustación designadas deben aislarse siguiendo las pautas de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC)/la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (Occupational Safety and Health Administration, OSHA). Los empleados deben estar a una distancia mínima de 6 pies de cualquier otro empleado o detrás de un tabique no permeable.
4. Las cucharas de degustación desechables deben guardarse en la oficina del gerente y solo sacarse durante las sesiones de degustación designadas.
5. Como mejor práctica, limite las degustaciones a horarios predeterminados para garantizar que se puedan respetar las prácticas de seguridad.
6. El degustador debe usar el equipo de seguridad adecuado mientras degusta (protector facial, guantes, etc.) y desecharlo inmediatamente después de degustar.
7. El área de degustación debe limpiarse, desinfectarse y esterilizarse después de cada degustación.

Equipos/Herramientas necesarios

Considere nuevos equipos/cambios en el espacio físico que puede ser necesario adquirir, como los siguientes:

- [Pegatinas con códigos por color](#)
- [Protector facial](#)
- [Ramequines de degustación](#)

- Cucharas desechables
- Sala/área de aislamiento

Procedimiento:

1. Degustación para la producción

Se desarrollará un cronograma detallado de las operaciones de recepción de entregas y producción con el fin de reducir el personal necesario en el sitio y garantizar la eficiencia de producción. Al hacerlo, controle el inventario existente de productos preparados y asegúrese de degustar los productos que están llegando al final de su vida útil.

- a. Designe áreas de degustación aisladas con utensilios desechables, cubo de basura y, si es necesario, estantería con ruedas.
- b. Cuando se necesita degustar durante la producción, el personal debe apartar pequeñas muestras en un recipiente desechable en una bandeja con una etiqueta. Las bandejas se colocan en la estantería de degustación en un espacio aislado y se avisa a un gerente que están listas para ser degustadas.
- c. El gerente ingresa en el área de degustación, evalúa los productos y toma notas.
- d. Descarte los artículos desechables usados después de cada degustación. Limpie, desinfecte y esterilice el área.
- e. El personal recibe notas o comentarios y se hacen ajustes.
- f. Todos los productos degustados se deben etiquetar con la pegatina de color correspondiente y colocar en un estante designado en la cámara frigorífica.

2. Degustación para el servicio

- a. Antes del servicio, el personal de cocina debe sacar la “mise en place” para cada estación y apartar una muestra en un recipiente desechable en una bandeja etiquetada. La bandeja debe llevarse al área de degustación designada y colocarse en la estantería de bandejas de degustación.
- b. El gerente ingresa en el área de degustación solo y evalúa la “mise en place”. Se toman notas y se comunican los ajustes a los cocineros.
- c. Una muestra de cada plato es preparada por cada cocinero y apartada en un recipiente desechable, y se sigue el mismo procedimiento de degustación.
- d. Los ajustes o los acabados finales se deben realizar antes de que comience el servicio. Deje tiempo suficiente para degustar todo en caso de que se deban realizar cambios.



- e. Si un chef desea degustar un producto que se está cocinando para un pedido facturado a fin de controlar la preparación o un condimento “à la minute”, se debe seguir un procedimiento similar al anterior.

Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación y ubicaciones, etc.)

- [Registro de degustación de producción](#)

Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)

- El gerente de turno encargado de la apertura y el cierre controlará el POE.
- El degustador designado mantendrá un registro para anotar la fecha y la hora de las degustaciones, así como la fecha de vencimiento de esos productos.
- Los registros deben enviarse al personal gerencial cuando se realicen degustaciones.
- Todos los lotes deben ser correctamente etiquetados por la persona correspondiente.

Fuentes:

- [Consideraciones para restaurantes y bares | COVID-19](#)