

PARTE 4



**REFORZANDO LAS
BUENAS PRACTICAS
DE MANIPULACION
ANTE COVID 19**

JUNIO 2020



**ASOCIACIÓN
DE RESTAURANTES
DEL PARAGUAY**

SERVICIO DE MESA – SEGURIDAD MOZOS



Se recomienda el uso de mascarilla facial además del tapabocas correspondiente



Realizar lavado de manos frecuente, por lo menos cada 30 minutos o cada vez que sea necesario



Utilizar alcohol en gel o alcohol 70 entre cada servicio a mesas distintas



Acercar el servicio a cada mesa y colocarlo en mesa de apoyo cuando aplique

SERVICIO DE MESA – SEGURIDAD MOZOS

5



Desinfectar las bandejas con alcohol 70 luego de cada servicio

6



Desinfectar menu cuando corresponda, luego de cada uso

7



Desinfectar cuenteros cada vez que sean utilizados

8



Proteger el post con film y desinfectar luego de cada uso

SERVICIO DE MESA – SEGURIDAD MOZOS



Los manteles y servilletas se retiran luego de cada uso. Sin sacudir colocar en bolsas o tachos con tapa hasta el lavado



Si se utilizan individuales o mesas sin mantel , proceder a la desinfeccion luego de cada servicio



Desinfectar todos los cubiertos con alcohol 70 antes de entregarlos al commensal



Entregar al cliente cubiertos protegidos

SERVICIO DE MESA – SEGURIDAD MOZOS



**Cada Mozo podra
atender hasta 5
mesas
Establecer
zonificacion**



**El mismo mozo
designado debe
atender las mismas
mesas durante todo el
servicio**



**Se recomienda
evitar de todas
maneras el uso de
celular por parte
de los mozos
durante el tiempo
que dure el
servicio**



**Mantener en todo lo
posible distancia con
el cliente. Manejando
las Normas de
seguridad**