**FECHA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ HORARIO:**

 **DTTA.SUPERVISORA:**

 Nombre y Firma

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I AREA DE RECEPCIÓN** | **SI** | **NO** | **IV CAMARA DE REFRIGERACIÓN** | **SI** | **NO** |
| AREA LIMPIA | ( ) | ( ) |  LOS TERMOMETROS DE TEMPERATURA SE ENCUENTRAN FUNCIONANDO A 7º. C Y EN LUGAR VISIBLE  | ( ) | ( ) |
| MESAS LIMPIAS | ( ) | ( ) |  SE VERIFICAN LAS TEMPERATURAS PERIODICAMENTE Y SE REGISTRAN EN LAS BITÁCORAS  | ( ) | ( ) |
| LAS TARAS PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRAN LIMPIAS Y EN BUEN ESTADO | ( ) | ( ) | LOS ALIMENTOS SE COLOCAN EN ANAQUELES O TARIMAS PERMITIENDO LA CIRCULACIÓN DEL AIRE. | ( ) | ( ) |
| **II ALMACENAMIENTO (ABARROTES)** | **SI** | **NO** | LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE ENCUENTRAN SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN | ( ) | ( ) |
| BASCULA COMPLETA, LIMPIA Y SIN PRESENCIA DE OXIDACIÓN | ( ) | ( ) | LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE EMPLAYADOS Y ETIQUETADOS CON EL SISTEMA PEPS | ( ) | ( ) |
|  LAS TARIMAS Y ANAQUELES SE ENCUENTRAN LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO Y PERMITEN LA CIRCULACIÓN DEL AIRE | ( ) | ( ) | LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL SE ENCUENTRAN CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ADECUADAS | ( ) | ( ) |
| LAS TARIMAS Y ANAQUELES A 15 CM. SOBRE EL NIVEL DEL PISO | ( ) | ( ) | LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL SE ENCUENTRAN CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ADECUADAS. | ( ) | ( ) |
| LOS ALIMENTOS A GRANEL SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE EMPAQUETADOS, ETIQUETADOS Y EN RECIPIENTES ADECUADOS, Y NO SE PERMITE EL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS | ( ) | ( ) | **V COCINA CENTRAL** | **SI** | **NO** |
| APLICAN EL SISTEMA ESTABLECIDO PEPS | ( ) | ( ) | SE OBSERVA MANEJO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS | ( ) | ( ) |
| SEPARAN LAS LATAS Y/O EMPAQUES CON ABOMBAMIENTOS, RASGADOS Y/O GOLPEADAS | ( ) | ( ) | SE VERIFICAN LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS ANTES DE SER PROCESADOS | ( ) | ( ) |
|  | ( ) | ( ) | LOS ALIMENTOS PREPARADOS SE ENCUENTRAN CUBIERTOS Y EN RECIPIENTES ADECUADOS | ( ) | ( ) |
| VERIFICACIÓN DE EMPAQUE (INTEGRO, LIMPIO Y CON CADUCIDAD VIGENTE) | ( ) | ( ) | EL USO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA ES EL ADECUADO | ( ) | ( ) |
| SE ENCONTRARON RASTROS DE INSECTOS O ROEDORES | ( ) | ( ) | EL LAVADO Y LA DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS ES EL CORRECTO | ( ) | ( ) |
| EL DEPÓSITO DE BASURASE ENCUENTRA LIMPIO , CON BOLSA Y TAPA E IDENTIFICADO | ( ) | ( ) | LAS CAMPANAS DE EXTRACCIÓN SE ENCUENTRAN CON FILTRO, LIMPIAS Y FUNCIONANDO | ( ) | ( ) |
| LOS PISOS, TECHOS Y PAREDES SE ENCUENTRAN LIMPIOS | ( ) | ( ) | LAS ESTUFAS SE ENCUENTRAN LIMPIAS | ( ) | ( ) |
| **III PREPARACIÓN PREVIA** | **SI** | **NO** | LOS HORNOS SE ENCUENTRAN LIMPIOS  | ( ) | ( ) |
| EL LAVADO DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL SE REALIZA INDIVIDUALMENTE CON AGUA, JABÓN Y ESPONJA. | ( ) | ( ) |  LAS SALAMANDRAS SE ENCUENTRAN LIMPIAS | ( ) | ( ) |
| LA DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS SE REALIZA CON YODO, CLORO O PLATA COLOIDAL. | ( ) | ( ) | LA FREIDORA SE ENCUENTRA LIMPIA  | ( ) | ( ) |
| EL USO Y DESINFECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA ES EL ADECUADO | ( ) | ( ) |  LAS MARMAS SE ENCUENTRAN LIMPIAS  | ( ) | ( ) |
| SE REALIZA LA LIMPIEZA DE MESAS DE TRABAJO ADECUADAMENTE | ( ) | ( ) | LA VAPORERA SE ENCUENTRA LIMPIA | ( ) | ( ) |
| LOS TECHOS Y PAREDES SE ENCUENTRAN LIMPIOS  | ( ) | ( ) | LAS MESA DE TRABAJO Y LAS TABLAS PARA PICAR SE ENCUENTRAN LIMPIAS Y DESINCRUSTADAS | ( ) | ( ) |
| LOS PISOS SE ENCUENTRAN LIMPIOS Y SIN RASTROS DE HUMEDAD | ( ) | ( ) | LA LICUADORA, REBANADORA Y MEZCLADORA SE ENCUENTRAN LIMPIAS DESPUÉS DE SU USO | ( ) | ( ) |
| EL DEPÓSITO DE BASURASE ENCUENTRA IDENTIFICADO LIMPIO , CON BOLSA Y TAPA | ( ) | ( ) | SE ENCONTARON, RASTROS DE INSECTOS O ROEDORES | ( ) | ( ) |
| USO DE TRAPOS EXCLUSIVOS PARA LA LIMPIEZA DEL AREA |  ( ) | ( ) | EL DEPÓSITO DE BASURASE ENCUENTRA IDENTIFICADO LIMPIO , CON BOLSA Y TAPA | ( ) | ( ) |
| **VI PREPARACIÓN DE DIETAS** | **SI** | **NO** | **IX BARRA** | **SI** | **NO** |
| EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS ES EL ADECUADO | ( ) | ( ) |
| SE VERIFICAN LAS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS ANTES DE PROCESARLOS | ( ) | ( ) | EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS ES EL ADECUADO | ( ) | ( ) |
| LOS ALIMENTOS PREPARADOS SE ENCUENTRAN CUBIERTOS Y EN RECIPIENTES ADECUADOS | ( ) | ( ) | LOS ALIMENTOS PREPARADOS SE ENCUENTRAN CUBIERTOS Y EN RECIPIENTES ADECUADOS | ( ) | ( ) |
| EL REFRIGERADOR SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN ORDEN | ( ) | ( ) | LAS MESAS DE TRABAJO SE ENCUENTRAN LIMPIAS, DESINCRUSTADAS Y EN ORDEN | ( ) | ( ) |
| REALIZAN EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOZA Y UTENSILIOS CORRECTAMENTE | ( ) | ( ) | LOS UTENSILIOS SON DESINFECTADOS Y SU MANEJO ES EL ADECUADO  | ( ) | ( ) |
| EL ACOMODODO DE LA LOZA, CHAROLAS Y CUBIERTOS ES EN UN ÁREA ESPECIFICA | ( ) | ( ) |  EL BAÑO MARÍA SE ENCUENTRA LIMPIO Y FUNCIONANDO  | ( ) | ( ) |
| *LAS MESA DE TRABAJO Y LAS TABLAS PARA PICAR SE ENCUENTRAN LIMPIAS Y DESINCRUSTADAS* | ( ) | ( ) | LOS PISOS, PAREDES Y TECHOS SE ENCUENTRAN LIMPIOS  | ( ) | ( ) |
| EL ESCAMOCHEO SE REALIZA EN LA COCINA Y ANTES DEL LAVADO DE LOZA |  |  | **EL HORNO DE MICROONDAS SE ENCUENTRA LIMPIO Y FUNCIONANDO** |  |  |
| LOS CARROS DE SERVICIO SE LIMPIAN Y DESINFECTAN DESPUÉS DE CADA SERVICIO Y SON UTILIZADOS SOLO PARA LA REPARTICIÓN DE DIETAS | ( ) | ( ) | **X LAVADO DE LOZA GRANDE** | **SI** | **NO** |
| EL BAÑO MARÍA SE ENCUENTRA LIMPIO Y FUNCIONANDO | ( ) | ( ) | EL DESCAMOCHE SE REALIZA ANTES DEL LAVADO Y SE HACE POR SEPARADO EN BOTES ESPECIFICOS Y SE RETIRAN DESPUES DE CADA SERVICIO | ( ) | ( ) |
| EL PISO, TECHO Y PARED SE ENCUENTRAN LIMPIOS | ( ) | ( ) | EL ALMACENAMIENTO DE LOS UTENSILIOS ES EN UNA AREA ESPECÍFICA Y LIMPIA  | ( ) | ( ) |
| EL DEPÓSITO DE BASURASE ENCUENTRA IDENTIFICADO LIMPIO, CON BOLSA Y TAPA | ( ) | ( ) | LAS MESAS DE TRABAJO Y LOS ANAQUELES SE ENCUENTRAN LIMPIAS Y EN ORDEN, Y LAS TARJAS SIN BASURA Y/O RESTOS DE ALIMENTOS | ( ) | ( ) |
| SE ENCONTARON, RASTROS DE INSECTOS O ROEDORESEL HORNO DE MICROONDAS SE ENCUENTRA LIMPIO Y FUNCIONANDO | ( )( ) | ( )( ) | LA SEPARACIÓN DE LA LOZA AL MOMENTO DEL LAVADO ES LA ADECUADA | ( ) | ( ) |
| LA TARJA SE ENCUENTRA LIMPIA Y SIN RESTOS DE COMIDA | ( ) | ( ) | LOS ANAQUELES PARA LA LOZA SE ENCUENTRAN LIMPIOS Y DESINCRUSTADOS | ( ) | ( ) |
| **VII LAVADO DE LOZA CHICA** | **SI** | **NO** | SE REALIZA LA LIMPIEZA DEL AREA DESPUES DE CADA SERVICIO | ( ) | ( ) |
| EL LAVADO DE LA LOZA SE REALIZA A:MANOMAQUINALOS CUBIERTOS SE LAVAN PIEZA POR PIEZA Y SE DESINFECTAN | ( )( )( ) | ( )( )( ) | EL DEPÓSITO DE BASURASE ENCUENTRA IDENTIFICADO LIMPIO, CON BOLSA Y TAPA | ( ) | ( ) |
| EL ESCAMOCHEO SE REALIZA ANTES DEL LAVADO DE LOZA | ( ) | ( ) | EL LAVADO Y LA DESINFECCIÓN DE LOZA Y UTENSILIOS. ES EL ADECUADO | ( ) | ( ) |
| EL DEPÓSITO DE BASURA SE ENCUENTRA IDENTIFICADO LIMPIO , CON BOLSA Y TAPA | ( ) | ( ) | **XI PERSONAL** | **SI** | **NO** |
| LOS PISOS SE ENCUENTRAN LIMPIOS Y SIN RASTROS DE HUMEDAD, LAS PAREDES Y TECHO SE ENCUENTRAN LIMPIOS | ( ) | ( ) | LA ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS SE ENCUENTRA EQUIPADA CON JABÓN, DESINFECTANTE,CEPILLOS Y DISPOSITIVOS DE SECADO  | ( ) | ( ) |
| LAS COLADERAS SE ENCUENTRAN LIMPIAS | ( ) | ( ) | SE APLICA CORRECTAMENTE LA TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS AL ENTRAR A LA COCINA Y/O DESPUES DE CADA ACTIVIDAD | ( ) | ( ) |
| EL USO DE LAS JERGAS SON EXCLUSIVAS PARA MESAS Y SUPERFICIES DE TRABAJO | ( ) | ( ) | LA APARIENCIA DEL PERSONAL ES PULCRA, UÑAS RECORTADAS AL RAZ Y SIN ESMALTAR | ( ) | ( ) |
| LAS ESCOBAS TRAPEADORES, RECOGEDORES SE ALMACENAN Y LAVAN EN UNLUGAR ESPECIFICO | ( ) | ( ) | EL PERSONAL PORTA EL UNIFORME COMPLETO | ( ) | ( ) |
| **VIII ALMACEN DE DETERGENTES** | **SI** | **NO** | EL PERSONAL PRESENTA AUSENCIA DE JOYERÍA U ORNAMENTOS | ( ) | ( ) |
| EL DETERGENTE Y QUÍMICOS SE ENCUENTRAN ALMACENADOS EN LUGAR SEPARADOEL DETERGENTE,AGENTES DE LIMPIEZA Y/O AGENTES QUIMICOS SE ENCUENTRAN CERRADOS E IDENTIFICADOS | ( ) ( ) | ( )( )  | EL CABELLO SE ENCUENTRA TOTALMENTE CUBIERTO Y USAN CORRECTAMENTE LA RED Y/O TURBANTE  | ( ) | ( ) |
| EL CONTROL DE LAS SUSTACIAS QUÍMICAS ES EXTRICTO | ( ) | ( ) | EL USO DE CUBREBOCAS ES EL ADECUADO | ( ) | ( ) |
| EL AREA SE ENCUENTRA LIMPIA, EL BOTE DE BASURA CON TAPA Y BOLSA | ( ) | ( ) |

 **Medidas para corrección de anomalías:**

**Encargado de cocina**

**Nombre y firma**