CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 28 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√				
El shock de basuras se encuentra limpio	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Limpiar y desinfectar shut de basuras

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 27 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia | 26 | Mes | 7 | Año | 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 25 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√				
El shock de basuras se encuentra limpio	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 23 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
			Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√				
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
cambiar lamparas del area de la cocina fundidas

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	**PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO**	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	**LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 22 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
			Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
limpiar y desinfectar canal area de la cocina

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 21 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura		x
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Cambio de habladores en la cocina

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 20 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√				
El shock de basuras se encuentra limpio	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE	Fecha:	Dia	19	Mes	7	Año	2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
			Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√				
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 18 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	✓		Los alimentos se encuentran rotulados	✓	
Las ventanas se encuentran limpias	✓		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	✓	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	✓				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	✓		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	✓	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	✓				
El shock de basuras se encuentra limpio	✓		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	✓	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	✓		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	✓	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	✓		Los refrigeradores están limpios y funcionando	✓	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	✓		Los congeladores están limpios y funcionando	✓	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	✓	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	✓	
El techo de la cocina se encuentra limpio	✓				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	✓		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	✓	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	✓		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	✓		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	✓		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	✓		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	✓	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	✓		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	✓	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	✓	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	✓		Se limpian y desinfectan los mesones	✓	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	✓		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	✓	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	✓	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	✓		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	✓	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	✓		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	✓	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	✓		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	✓	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	✓		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	✓	
Los manteles están limpios	✓		Los meseros cuentan con confia	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido		x
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	✓	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Mesera con manilla y aretes

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 17 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√				
El shock de basuras se encuentra limpio	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
			Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√				
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 15 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
			Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√				
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio		x	Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
limpiar y desinfectar linea de servicio

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 14 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	✓		Los alimentos se encuentran rotulados	✓	
Las ventanas se encuentran limpias	✓		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	✓	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	✓				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	✓		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	✓	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	✓				
El shock de basuras se encuentra limpio	✓		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	✓	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	✓		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	✓	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	✓		Los refrigeradores están limpios y funcionando	✓	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	✓		Los congeladores están limpios y funcionando	✓	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	✓	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias		x	Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	✓	
El techo de la cocina se encuentra limpio	✓				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	✓		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	✓	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	✓		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	✓		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	✓		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	✓		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	✓	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	✓		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	✓	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	✓	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	✓		Se limpian y desinfectan los mesones	✓	
			Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	✓	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	✓				
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	✓	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	✓		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	✓	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	✓		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	✓	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	✓		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	✓	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	✓		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	✓	
Los manteles están limpios	✓		Los meseros cuentan con confia	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	✓	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	✓	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
se requiere hacer lavado de paredes en la cocina

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 13 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados		X
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√				
El shock de basuras se encuentra limpio	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
			Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√				
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
rotular carne

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 13 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Lavado de vidrios de ventana y retirar telarañas parte externa del restaurante

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia | 11 | Mes | 7 | Año | 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Seleccionar y desinfectar productos de plaza

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 10 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 9 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√				
El shock de basuras se encuentra limpio	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia | 8 | Mes | 7 | Año | 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√				
El shock de basuras se encuentra limpio	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia | 6 | Mes | 7 | Año | 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√				
El shock de basuras se encuentra limpio	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
			Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√				
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 5 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia		X	Los alimentos se encuentran rotulados	✓	
Las ventanas se encuentran limpias	✓		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	✓	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	✓				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	✓		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	✓	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	✓				
El shock de basuras se encuentra limpio	✓		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	✓	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	✓		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	✓	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	✓		Los refrigeradores están limpios y funcionando	✓	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	✓		Los congeladores están limpios y funcionando	✓	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	✓	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	✓		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	✓	
El techo de la cocina se encuentra limpio	✓				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	✓		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	✓	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	✓		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	✓		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	✓		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	✓		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	✓	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	✓		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	✓	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	✓	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	✓		Se limpian y desinfectan los mesones	✓	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	✓		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	✓	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	✓	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	✓		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	✓	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	✓		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	✓	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	✓		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	✓	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	✓		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	✓	
Los manteles están limpios	✓		Los meseros cuentan con confia	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	✓	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	✓	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
angeos area de cocian requieren de cambio

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	**PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO**	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	**LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 4 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados		x	La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: **(En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)**

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Limpiar y desinfectar pisos del area de servicio

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 3 | Mes 7 | Año 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√				
El shock de basuras se encuentra limpio	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia | 2 | Mes | 7 | Año | 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
			Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√				
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia | 1 | Mes | 7 | Año | 2021

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	√		Los alimentos se encuentran rotulados	√	
Las ventanas se encuentran limpias	√		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	√	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	√				
Los sifones se encuentran con sus rejilla	√		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	√	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	√		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	√	
El shock de basuras se encuentra limpio	√				
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	√		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	√	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	√		Los refrigeradores están limpios y funcionando	√	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	√		Los congeladores están limpios y funcionando	√	
			Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	√	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	√		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	√	
El techo de la cocina se encuentra limpio	√				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	√		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	√	

Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	√		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	√	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	√	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	√		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	√	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	√		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	√	
			Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	√	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	√		Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	√	
			Se limpia y desinfecta los interruptores	√	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	√		Se limpian y desinfectan los mesones	√	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	√		Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	√	
			Se verifica la rotacion de los productos PEPS	√	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	√		El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	√	

Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	√		Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	√	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	√		En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	√	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	√		Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	√	
Los manteles están limpios	√		Los meseros cuentan con confia	√	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	√		La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	√	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	√		Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	√	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito de la resolucion 2674 del 2013 que sea necesario y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas