

LISTA DE CHEQUEO	
REQUISITOS NECESARIOS PARA FUNCIONAMIENTO DE CAFETERÍAS	
FECHA DE APLICACIÓN: 24- Abril - 2018	NOMBRE DE LA CAFETERÍA: Cafetería Nuestra Señora de Fátima - Montería
PERSONA QUE APLICA LA LISTA DE CHEQUEO Christian Raúl Guizado Espinosa- Nutricionista Dietista U. de A.	
PROPIETARIO/CONTRATISTA: Nelson Bonilla Figueroa	TRABAJADOR: Nicolás Oviedo Aleans

ITEM	CRITERIO	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	INSTALACIONES	Los establecimientos destinados al funcionamiento de Cafeterías y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación	X		
2		Presentan Mostradores y/o Separadores	X		
3		Cuentan con Area de Atencion/servicio (Comedor)	X		
4		Presentan Disposición de Contenedores de Basuras en Area de comedor	X		
5		Iluminación y Ventilación adecuadas	X		
6		Presentan disposición de Contenedores Basuras dentro de la cafetería	X		
7		Cuentan con Fregadero y/o fuente de Agua potable disponible	X		
8		Los pisos se construirán con materiales impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar.	X		
9		Las paredes deben ser de materiales impermeables, inabsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.	X		
10		Las puertas deben ser de superficie lisa e inabsorbentes, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos.	X		

11	ALMACENAMIENTO	Cuenta con adecuados equipos de almacenamiento en Frio (Neveras, Enfriadores)	X		Gaseosas, Agua, Bebidas No Alcohólicas
12		Los equipos de Almacenamiento mantienen una buena limpieza	X		
13		Se cuenta con equipos de almacenamiento de Alimentos calientes (Vitrina de Calor)	X		Productos comestible: Empanadas, deditos, buñuelos, etc
14		Disponibilidad de Estante para la presentación de productos empacados.	X		
15		La temperatura de los equipos de almacenamiento en frio son adecuados.	X		
16	SERVICIO	Los estantes de presentación de productos están visibles	X		
17		Los productos refrigerados se encuentran visibles al público.	X		
18		Los alimentos calientes se encuentran a una temperatura adecuada en su lugar de almacenamiento	X		
19		El personal para la atención posee con la indumentaria adecuada.	X		
20		Se encuentra visible la lista de precios de los productos expendidos.		X	Se encuentra en actualización de precios
21	LIMPIEZA Y DESINFECCION	Las instalaciones se encuentran limpias y libres de alérgenos	X		
22		Cuentan con utensilios de aseo y desinfección adecuados	X		
23		Cuentan con productos para la desinfección adecuados	X		
24		Se encuentra visible protocolo de lavado de manos		X	No implementado
25	SEGURIDAD INSTALACIONES	Se cuenta con cámaras de seguridad ubicadas en lugares adecuados	X		
26		Disponibilidad de extintores de incendio	X		Extintor de 20 lbs
27		Los extintores se encuentran cargados adecuadamente	X		
28		Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado	X		

TOTAL ITEM CHEQUEADOS	26	2	92.8 % de cumplimiento de los ítem evaluados
------------------------------	----	---	--

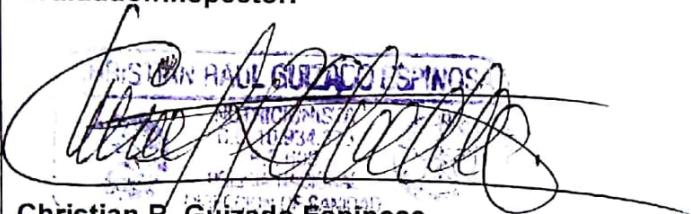
Observaciones

- Se cumple con un 92.8 % (Adecuado) de las especificaciones evaluadas para un adecuado funcionamiento del establecimiento para la distribución de alimentos a población escolar en la institución Nuestra Señora de Fátima.
- La cafetería actualmente proporciona alimentos en condiciones inocuas de acuerdo a las expectativas y necesidades de los usuarios en condiciones de inocuidad y salubridad.

Recomendaciones

- Se recomienda Colocar visible el protocolo de lavado de manos e implementarlo con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación.
- Colocar el listado de precios de los alimentos que expende el establecimiento.

Evaluador/Inspector:



Christian R. Guizado Espinosa
Nutricionista Dietista – U de A.
CC 10934379
Targ Profesional: MND-00603