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

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 01 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizadá y se identifica la organización de ios productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Requisito	C	NC
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que no este incorporado lo puede relacionar en este espacio)

Gerardin Ospina G
Firma quie realiza la inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

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

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 02 Mes 09 Año 21

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

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

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

ÁREA DE SERVICIO

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

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gerardin Ospina G.
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

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

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 03 Mes 09 Año 21

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

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

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

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

Observaciones: (En caso de encontrar algun requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gerardin Ospina G.
Firma quie realiza la inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

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

Centro Vacacional : Picalena Fecha: Día 04 Mes 09 Año 21

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

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

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

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

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Geraldin Ospina G.	
Firma quie realiza la Inspeccion	**Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas**

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

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 05 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Requisito	C	NC
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar algo negativo a verificar y que se esta trabajando lo puede registrar en este espacio.)

Gerardin Ospina G.
Firma quie realiza la inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1		
CODIGO:	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 06 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 07 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Ricaleña Fecha: Dia 08 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

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

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspecccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 09 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma que realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

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

Centro Vacacional : Picalena Fecha: Dia 10 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Ricaurte Fecha: Día 11 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Requisito	C	NC
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picalena Fecha: Dia 12 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Ricaurte Fecha: Dia 13 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

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

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : Picalena Fecha: Dia 14 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Requisito	C	NC
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 15 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 16 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios		X
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

AREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Requisito	C	NC
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)
Hoy 16 de Septiembre del 2021 al pasar Revista al Restouronte del Centro vacacional encuentro la Novedad del piso de la cocina se encuentro sucios y grasos, el arrendatario del Restouronte se compromete en hacer la limpieza del mismo

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picalena Fecha: Dia 16 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 17 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Requisito	C	NC
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspecccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Acaleña Fecha: Dia 18 Mes 04 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 19 Mes 04 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con cofia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspecccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Día 20 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

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

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

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Día 21 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados .como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	X	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

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

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 22 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo. Carne. Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de ios productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Requisito	C	NC
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar una novedad a verificar y que se esta incumpliendo lo puesto en practica en esta especial)

Firma quie realiza la inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 23 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

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

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 24 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

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

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picalena Fecha: Día 25 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picalera Fecha: Dia 26 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspecccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 27 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picalena Fecha: Dia 28 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:		
VERSION:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Centro Vacacional : Picalena Fecha: Dia 29 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO:		
FECHA:	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION:		

Centro Vacacional : Picaleña Fecha: Dia 30 Mes 09 Año 21

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	X	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	X	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	
Los refrigeradores y congeladores se encuentran limpios	X	
Se Limpia y desinfecta los aires acondicionados o ventiladores	N/A	
Se limpia y desinfecta los interruptores	X	
Se limpian y desinfectan los mesones	X	
Se cuenta con Habladores que sensibilice al personal de las buenas practicas de manufactura	X	
Se verifica la rotacion de los productos PEPS	X	
El personal de la cocina cuenta con su respectivo uniforme limpio, guantes, cofia	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Se encuentra limpia y desinfectada la linea de servicio	X	
Las Mesas y la silleteria fueron desinfectadas y limpias	X	
La silla para niños está limpia y desinfectada y en buen estado	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las neveras con productos se encuentran limpias y desinfectadas	X	
En la llegada de los meseros a laborar se cambiaron de ropa por la de dotacion o uniforme	X	
Los funcionarios que se encuentran en la linea de servicio cuentan con su tapabocas, guantes y cofia	X	
Los meseros cuentan con confia	X	
La Presentacion de los meseros cumple con lo establecido	X	
Los ventiladores o aires acondicionados fueron limpios y desinfectados	N/A	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas