NIT 14.254.491-4

ACTA DE LAVADO Y DESINFECCION DE CANECAS DEL RESTAURANTE

Por medio de la presente informo del debido proceso del lavado de canecas ubicadas dentro del restaurante en el mes de Octubre del año 2021 para la clasificación adecuada de residuos generados en el mismo.

	LIMPIEZA	DESINFECCION	FRECUENCIA
CANECAS	Desocupar la caneca totalmente.	Preparar la mezcla desinfectante (hipoclorito de sodio 15ml).	Culminado el trabajo diario 
	Enjabonar con esponja, jabón y agua	Refregar con la escoba	
	Enjuagar la caneca con agua corriente	Dejar actuar por 15 minutos. - Enjuagar con abundante agua.	

Atentamente



Eduin Alberto Arteaga
Tel: 3107566702
Propietario Restaurante