| | | |
|---|---|---|
| Pagin+A1:A+X6+A1:AG | ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL | |
| Código: 1CM-FR-0002 | | |
| Fecha: 20-10-2020 | PLANILLA DE CONTROL DE PROCESOS DE ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCION EN COCINA | |
| Versión: 0 | | |

| ZONA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: | COCINA | X | Mes: | OCTUBRE | Año: | 2021 |
|---|---|---|---|---|---|---|

| AREAS | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PISOS | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| PAREDES | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| TECHO | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| LAVAPLATOS | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |

| SUPERFICIES Y EQUIPOS | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MESONES | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| NEVERAS | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| UTENSILIOS (Cuchillos, tablas acrilica, cubiertos y bajilla) | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |

| Pagina 1 de 1 | ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL | |
|---|---|---|
| Código: 1CM-FR-0007 | | |
| Fecha: 20-10-2020 | CRONOGRAMA DE PROCESOS DE ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCION EN COCINA | |
| Versión: 0 | | |

**INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO**

| Area | FRECUENCIA DE ASEO | FRECUENCIA DESINFECCION | INSUMOS UTILIZADOS |
|---|---|---|---|
| **PISOS** | Diario | 2 veces al dia | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| **PAREDES** | Diario | 2 veces al dia | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| **TECHO** | Una vez a la semana | 1 vez a la semana | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| **LAVAPLATOS** | Diario | Cada vez que se utilice | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| **MESONES** | Diario | 2 veces al dia | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| **NEVERAS** | Diario | 2 veces al dia | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| **UTENSILIOS** | Diario | Cada vez que se utilice | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |

| Pagina 1 de 1 | ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL | COMERCIALIZADORA MEAL<br>TRABAJAMOS CON CALIDAD |
|---|---|---|
| Código: 1CM-FR-0003 | | |
| Fecha: 20-10-2020 | PLANILLA DE CONTROL DE PROCESOS DE ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCION EN COMEDOR Y CAFETERIAS | |
| Versión: 0 | | |

| ZONA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: | COMEDOR | X | CAFETERIA | | Mes: | OCTUBRE | Año: | 2021 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| AREAS | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PISOS | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| PAREDES | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| TECHO | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |

| SUPERFICIES Y EQUIPOS | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MESAS Y SILLETERIA | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| NEVERAS O REFRIGERADORES | LIMPIEZA | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | DESINFECCION | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M | M |
| | | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T | T |

| Pagina 1 de 1 | ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL | |
|---|---|---|
| Código: 1CM-FR-0008 | | |
| Fecha: 20-10-2020 | Cronograma de Limpieza y Desinfección Comedor y Cafeterías | |
| Versión: 0 | | |

**INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO**

| Area | FRECUENCIA DE ASEO | FRECUENCIA DESINFECCION | INSUMOS UTILIZADOS |
|---|---|---|---|
| PISOS | Diario | 2 veces al dia | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| PAREDES | Diario | 2 veces al dia | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| TECHO | Una vez a la semana | 1 vez a la semana | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| MESAS Y CAFETERIA | Cada vez que se utilice | 2 veces al dia | Alcohol mínimo del 60% al 95 % |
| NEVERAS O REFRIGERADORES | Cada vez que se utilice | 2 veces al dia | Alcohol mínimo del 60% al 95 % |


| Area | FRECUENCIA DE ASEO | FRECUENCIA DESINFECCION | INSUMOS UTILIZADOS |
|---|---|---|---|
| PISOS | Diario | 2 veces al dia | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| PAREDES | Diario | 2 veces al dia | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| TECHO | Una vez a la semana | 1 vez a la semana | Jabón en polvo - Hipoclorito de sodio al 50 % |
| MESAS Y CAFETERIA | Cada vez que se utilice | 2 veces al dia | Alcohol mínimo del 60% al 95 % |
| NEVERAS O REFRIGERADORES | Cada vez que se utilice | 2 veces al dia | Alcohol mínimo del 60% al 95 % |