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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 1 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 3 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 5 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Se solicita el cambio de calzado deportivo negro por calzado de material cerrado acorde a la dotacion correcta del mesero

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Se evidencia mesas sin mantel en horas del desayuno

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 9 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 15 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 17 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Se debe limpiar y desinfectar las sillas de niños para comedor

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 19 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 21 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 23 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 25 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:
Se debe retirar el exceso de hielo en los congeladores de igual manera desinfectar

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 27 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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

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

Centro Vacacional : RICAURTE | Fecha: | Dia 29 | Mes 11 | Año 2021

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

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

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

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

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

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

Registre aqui las novedades encontradas de producto no conforme:

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