Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NUSEFA . Fecha: Dia 2 Mes 11 Año 18 .

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NJSEFA. Fecha: Dia 6 Mes 11 Año 19

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NUSTFA. Fecha: Dia 7 Mes 11 Año 18.

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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

Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NUEVA. Fecha: Dia 8 Mes 11 Año 18.

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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

Firma quien 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: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NUSEFA. Fecha: Dia 13 Mes 11 Año 19,

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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

Margarita	Kelly Castro G.
Firma quie realiza la Inspeccion	Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NUSEFA. Fecha: Dia 14 Mes 1 Año 18.

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : MUSEO Fecha: Dia 16 Mes 11 Año 18.

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NUSETA. Fecha: Dia 19 Mes 11 Año 18.

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NUSEFA Fecha: Dia 20 Mes 11 Año 18.

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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

Margarita J.
Firma quie realiza la Inspeccion

Kelly Cossio G.
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NUSKFA Fecha: Dia 21 Mes 11 Año 18.

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

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