

Página 1 de 11

CODIGO: 3CV-FR-0007

FECHA: 28/07/2017

VERSION: 2

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional: Melgar Fecha: Día 01 Mes 05 Año 2019

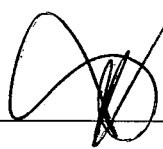
Marque con una C:Cumple NC:No Cumple NA:No aplica

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

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

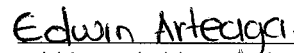
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C				
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C				
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C				

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



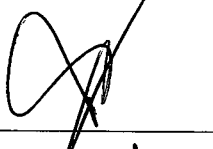
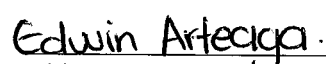
IT Jhoner Vanezpis Tafur

Firma que realiza la inspeccion



Edwin Arteaga

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		LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
FECHA: 28/07/2017		VERSION: 2			
Centro Vacacional : <u>Melgar</u> Fecha: Día <u>02</u> Mes <u>05</u> Año <u>2019</u> .					
Marque con una C:Cumple NC:No Cumple NA:No aplica					
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales					
INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	
Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)					
 Jhoner Vanegas Tafur Firma quie realiza la Inspeccion			 Edwin Arteaga Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas		

15

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 : Melgar Fecha: Día 03 Mes 05 Año 2019.

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

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

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C				
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C				
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C				

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

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


Jhon Vaneegas
Firma que realiza la Inspeccion

Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 11

CODIGO: 3CV-FR-0007

FECHA: 28/07/2017

VERSION: 2

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional: Melgar Fecha: Día 04 Mes 05 Año 2019

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

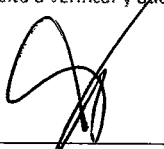
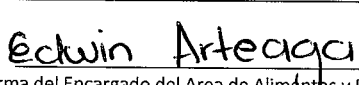
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las uñas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	C	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

It. Janer Vnegas tator
Firma quie realiza la Inspección

Edwin Arteaga
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					
VERSION: 2		LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Centro Vacacional: <u>Magor</u>		Fecha: Día <u>05</u> Mes <u>05</u> Año <u>2019</u>			
Marque con una C:Cumple NC:No Cumple NA:No aplica					
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales					
INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	C	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	
Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)					
 Janet Vanegas Firma que realiza la Inspección			 Edwin Arteaga Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas		

16

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 : Melgar. Fecha: Día 06 Mes 05 Año 2019.

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

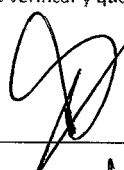
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C				
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C				
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C				

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

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


It Jone Vnegras Tafur
Firma que realiza la Inspección

Edwin Arteaga.
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 11

CODIGO: 3CV-FR-0007

FECHA: 28/07/2017

VERSION: 2

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional: Melgar Fecha: Día 07 Mes 05 Año 2019

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

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

It Janer Vaneegas Tafur
Firma quie realiza la Inspeccion

Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 11

CODIGO: 3CV-FR-0007

FECHA: 28/07/2017

VERSION: 2

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : Melgar Fecha: Día 08 Mes 05 Año 2019

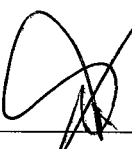
Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

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

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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



It. Jhonel Vaneegas Tafur

Firma quie realiza la Inspeccion

Eduwin Arteaga

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

16

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: Melgar Fecha: Día 09 Mes 05 Año 2019

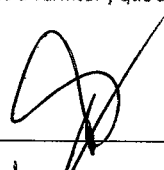
Marque con una C: Cumple NC: No Cumple NA: No aplica

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

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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


Janet Vanegas-tutor
 Firma quie realiza la Inspección

Edwin Arteaga
 Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

16

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

Centro Vacacional : Melgar Fecha: Día 10 Mes 05 Año 2019.

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

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

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las uñas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

Italo Bnegas Tafur
Firma que realiza la Inspeccion

Edwin Arteaga
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		LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
FECHA: 28/07/2017					
VERSION: 2					

Centro Vacacional : _____ Fecha: Día 11 Mes 05 Año 2019

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

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

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C				
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C				
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C				

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

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

[Firma]
 IT. Jany Vaneza Tafur
 Firma que realiza la Inspeccion

[Firma]
 Edwin Arteaga P
 Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

8	7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.	X			
9	8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación	X			

CAPITULO II Equipos y utensilios

10	11. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X			
11	11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X			

CAPITULO III Personal manipulador de alimentos Equipos y utensilios

12	Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. (Verificar reconocimiento médico al menos una vez al año). 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario	X			
13	Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Verificar que se tenga (Plan de Capacitación y refuerzos mediante charlas cursos u otros) (Verificar certificados de estudio que se encuentren en las hojas de vida del personal manipulador de alimentos)	X			
14	Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida	X			
15	Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.	X			
16	Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. <u>(Verificar que se tengan actas de entrenamiento al puesto por cada funcionario estas actas deben contener firmas)</u>	X			

Página 5 de 11					 POLICÍA NACIONAL	
CODIGO: 3CV-FR-0007		PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO				
FECHA: 28/07/2017						
VERSION: 2		LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				
25	11. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. (Verificar el Estado de los guantes y los colores autorizados para cada operación Guantes para Limpieza y desinfección de color negro para manejo de desechos sólidos y líquidos, amarillos para el manejo de loza, cubiertos entre otros y azules para manipulación de alimentos)	X				
26	13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse	X				
27	14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa. (Verificar que se tenga un hablador antes de ingresar al área de producción donde se solicite gorro, tapabocas y guantes)	X				
CAPITULO IV Requisitos higiénicos de fabricación						
28	Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos: 1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas (Verificar que todos los productos se encuentre rotulados con la siguiente presentación fecha de ingreso, fecha de vencimiento)	X				
29	2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.	X				
30	3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos. (Verificar que se tengan pruebas microbiológicas de forma trimestral al menos)	X				
31	4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. (Verificar el tipo de dosificación para la desinfección de verduras, frutas y si se está aplicando al igual si el personal manipulador conoce el tipo de dosificación aplicar)	X				

Página 7 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					
42	2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento),á el uso de adhesivos para declarar esta información.	X			
43	3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración. (Verificar el lugar que se tiene destinado para el lavado de manos al igual habladores donde se registre como se deben de lavar y desinfectar las manos.)	X			
44	6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos. (Verificar que se estén utilizando toallas desechables y no limpiones en el área de alimentos y bebidas)	X			
CAPITULO V Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad					
45	2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio. (Verificar que se tenga hoja de vida de los diferentes equipos dentro del área de alimentos y bebidas como su respectivo mantenimiento y su tipo o manejo del equipo y el plan de mantenimiento de equipos durante la vigencia y su respectivo cumplimiento)	X			
46	3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado. (Verificar pruebas de muestreo por puesto, verificar pruebas microbiológicas a los alimentos, pruebas microbiológicas al agua potable)	X			
47	Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. (Verificar hojas de vida del personal que debe tener certificados de estudios y carnet manipulador de alimentos que permitan asegurar la elaboración de los productos)	X			

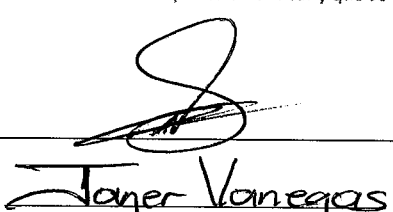
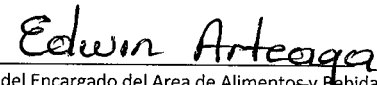


CAPITULO VII Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos

50	1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. <u>(Verificar que se estén llevando inventarios actualizados solicitando el formato CONTROL MANEJO INVENTARIOS AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS y revisar in situ que coincida con lo registrado en el formato)</u>	X			
51	2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor. (Verificar que se esté llevando el control de temperatura, verificar el aseo de los mismos y constatar que se cumpla los grados centígrados para la congelación utilizando el termómetro digital)	X			
52	3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida. (Verificar el estado de conservación como el estado en que se está protegiendo y verificar la rotulación y posible fecha de vencimiento)	X			
53	4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Verificar que todos los productos que sean para consumo humano este encima de estibas de plástico no se permite madera u otro tipo que genere algún tipo de contaminación y que se encuentren limpios)	X			
54	6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. (Verificar que los productos vencidos se encuentren fuera del área de servicio o producción debidamente identificados y llevar un libro donde se registre su destino final)	X			

Página 11 de 11		PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO			 POLICÍA NACIONAL	
CODIGO: 3CV-FR-0007						
FECHA: 28/07/2017						
VERSION: 2						
LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS						
62	4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada. (Verificar que cada producto este en un recipiente de acuerdo a este numeral)	X				
63	5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X				
64	7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (Verificar que en la línea de servicio las personas encargadas de servir tengan su tapabocas gorro o cofia al igual que guantes plásticos transparentes).	X				
65	8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. <u>(Verificar que las tablas de picado se encuentren desinfectadas y en optimo estado, en caso de verificarse en deterioro se debe cambiar por uno nuevo).</u>	X				
Cumplimientos al Contrato						
66	Verificación a los extintores para el área de alimentos y bebidas deben encontrarse vigente y con carga	X				
67	Verificar que se cuenta con botiquín de primeros auxilios verificar la fecha de vencimiento.	X				
68	Verificar que el contratista cancele al personal manipulador las prestaciones sociales como son ARL, SALUD.	X				
69	Verificar bodega de almacenamiento de alimentos limpieza, conservación de los alimentos, vencimiento de productos y organización	X				
Total		69	0	0	Se debe justificar porque no le aplica algun item	
Grado de Cumplimiento con la resolucion 2674 del 2013		100,00%				
Grado de Incumplimiento con la resolucion 2674 del 2014		0,00%				
Items que no aplican		0,00%				
Firma Administrador Centro Vacacional		Firma quien Realizo Acompañamiento		Firma de quien Realizo Revista		
INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO: de la hoja numero 2 hasta la numero 8						
*La hoja numero dos se debe realizar una vez al mes, después de haber terminado la revisión se debe realizar una comunicación oficial de los aciertos y desaciertos del grado de conformidad con la resolución 2674 del 2013. La revista se debe realizar con el contratista.						
La hoja se encuentra con fórmulas para el cálculo automático y arrojar los porcentajes se debe insertar la información e imprimir						
Valoración:						
Si el grado de incumplimiento tiene la siguiente valoración se deben realizar las siguientes acciones así:						
*0% al 20% se debe realizar las acciones de corrección acciones no mayores a 11 días presentando un informe de actividades						
*21% al 40% Se debe elaborar acción preventiva o Plan de trabajo y documentarla en un plan de mejoramiento						
*41% En adelante se debe realizar acciones correctivas y documentarlas en un plan de mejoramiento						
C: Cumple NC: No Cumple N/A: No Aplica						

Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

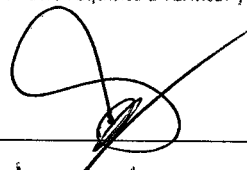
Página 1 de 11		PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO		 POLICÍA NACIONAL	
CODIGO: 3CV-FR-0007		LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
FECHA: 28/07/2017		VERSION: 2			
Centro Vacacional : <u>Melgar</u> Fecha: Día <u>13</u> Mes <u>05</u> Año <u>2019</u>					
Marque con una C:Cumple NC:No Cumple NA:No aplica					
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales					
INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
s funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	
Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)					
 Janyer Vanegas Firma que realiza la Inspección			 Edwin Arteaga Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas		

Página 1 de 11 CODIGO: 3CV-FR-0007 FECHA: 28/07/2017 VERSION: 2	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	 POLICÍA NACIONAL
Centro Vacacional : <u>Melgar</u> Fecha: Día <u>14</u> Mes <u>05</u> Año <u>2019</u>		
Marque con una C:Cumple NC:No Cumple NA:No aplica		
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales		

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	C	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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


I. J. Vanegas
 Firma que realiza la Inspección

Edwin Arteaga
 Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 11

CODIGO: 3CV-FR-0007

FECHA: 28/07/2017

VERSION: 2

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional: Melgar Fecha: Día 15 Mes 05 Año 2019.

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

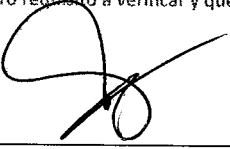
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
s funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

It: Janer Vnegrizator
Firma quie realiza la Inspeccion

Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 11		 POLICÍA NACIONAL			
CODIGO: 3CV-FR-0007				PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	
FECHA: 28/07/2017				LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2					
Centro Vacacional : <u>Melgar</u>		Fecha: Día <u>16</u> Mes <u>05</u> Año <u>2019</u>			
Marque con una C :Cumple NC :No Cumple NA :No aplica					
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales					
INSTALACIONES Y EQUIPOS		REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION			
Requisito	C	NC	Requisito		
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados		
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores		
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas		
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada		
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos		
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando		
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando		
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento		
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento		
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento		
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
Requisito	C	NC	Requisito		
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado		
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores		
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos		
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"		
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	
Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)					
 It. Jhoner Vanezis Tafur Firma quie realiza la Inspeccion			Edwin Arteaga Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas		

17

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: Mejgar Fecha: Día 11 Mes 05 Año 2014.

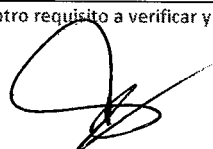
Marque con una C:Cumple NC:No Cumple NA:No aplica

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

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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


Itzoner Vaneegas Tafur
Firma quie realiza la Inspeccion


Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

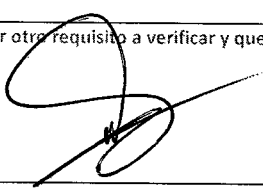
126

Página 1 de 11 CODIGO: 3CV-FR-0007 FECHA: 28/07/2017 VERSION: 2	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	 POLICÍA NACIONAL
Centro Vacacional: <u>Melgar</u> Fecha: Día <u>18</u> Mes <u>05</u> Año <u>2019</u>		
Marque con una C: Cumple NC: No Cumple NA: No aplica		
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales		

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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


H. Janer Vanegas
 Firma quie realiza la Inspección

Edwin Arteaga
 Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

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

Centro Vacacional: Melgar Fecha: Día 19 Mes 05 Año 2019

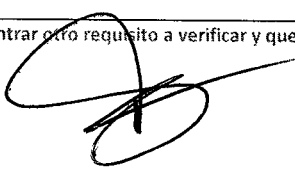
Marque con una C: Cumple NC: No Cumple NA: No aplica

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

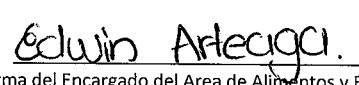
INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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



Jhoner Vaneegas Tafur
Firma quie realiza la Inspeccion



Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Centro Vacacional : _____ Fecha: Día 20 Mes 05 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 detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	NC				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

Se encuentra que una de las lámparas en la cocina no funciona

IS. Jani Vanegas Tafur
Firma quie realiza la Inspeccion

Edwin Arteaga Pinzon
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

DIRECCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL				POLICÍA NACIONAL	
FORMATO TRATAMIENTO DE PRODUCTO O SERVICIO NO CONFORME					
Página 1 de 1					
CODIGO: 1DS-FR-0017					
FECHA: 15-02-2012					
VERSION: 2					
No	Fecha de ocurrencia	Identificación del producto/servicio no conforme	Característica afectada y descripción del SNC.	Tratamiento del servicio no conforme	Fecha y responsable de verificación del tratamiento
01	20-05-19	Ofrecer Servicios de Alimentos y bebidas en Centros Vacacionales (temporalmente no funciona)	Ofrecer Servicio de Alimentos y bebidas en óptimas condiciones de Aseo para el Servicio.	Se debe realizar de inmediato la corrección cumpliendo con los parámetros establecidos por cada punto de servicio para la limpieza de las zonas de alimentos y bebidas, verificando mediante lista de chequeo nuevamente que se realice la limpieza quedando en óptimas condiciones de aseo para la prestación del servicio a la comunidad policial.	20-05-19 J.J. Jorjé Varela Tofar
					20-05-2019 Edwin Arteaga Pizarro



ELABORÓ: J.J. Jorjé Varela Tofar FIRMA: _____

FECHA: 20-05-2019

Página 1 de 11		 POLICÍA NACIONAL			
CODIGO: 3CV-FR-0007				PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	
FECHA: 28/07/2017				LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2					
Centro Vacacional: Melgar		Fecha: Día 20 Mes 05 Año 2019			
Marque con una C :Cumple NC :No Cumple NA :No aplica					
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales					
INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	
Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)					
En una segunda verificación se encuentre que la limpieza en la cocina ha sido reemplazada quedando en óptimas condiciones de funcionamiento					
It. Janer Vanegas Lator Firma quie realiza la Inspección			Edwin Arteaga Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas		

18

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: Melgar Fecha: Día 21 Mes 06 Año 2019

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

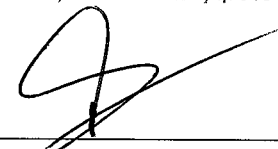
Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

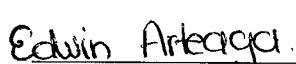
INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C				
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C				
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C				

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

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


Janet Vanegas Tafur
Firma que realiza la Inspeccion


Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional: MelgarFecha: Día 22 Mes 05 Año 2019

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

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

H. J. Vanegas
Firma que realiza la Inspección

Edwin Arteaga
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 : Melgar Fecha: Día 23 Mes 05 Año 2019

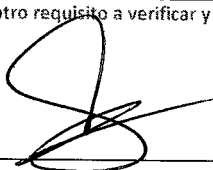
Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

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

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C				
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
			La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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


It: Janer Vaneegas Tafur
Firma que realiza la Inspección

Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : MelgarFecha: Día 25 Mes 05 Año 2019

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

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

H. Vaneer Vaneer Vaneer

Firma quie realiza la Inspeccion

Edwin Arteaga

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional: MelgarFecha: Día 26 Mes 05 Año 2019

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

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

Janer Vanegas Latorre
Firma que realiza la Inspección

Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional: MejorFecha: Día 27 Mes 05 Año 2019

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

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

It: Janer Vaneegas tafur
Firma quie realiza la Inspeccion

edwin Arleciga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : MelgarFecha: Día 28 Mes 05 Año 2019

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

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	C	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

H. Jener Vanegas Tafur
Firma quie realiza la Inspeccion

Edwin Arteaga
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : MelgarFecha: Día 29 Mes 05 Año 2009

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

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

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	N/A	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

Iñigo Vaneegas Tafur

Firma que realiza la Inspección

Eckwin Arteaga

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : _____ Fecha: Día 28 Mes 05 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 detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

J.J. Jany Vanegas Tafur
Firma quie realiza la Inspeccion

Edwin Ariza
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO

LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : _____

Fecha: Día 31 Mes 05 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 detección de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS			REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	C		Los alimentos se encuentran rotulados	C	
Las ventanas se encuentran limpias	C		Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	C	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	C		Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	C	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	C		La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	C	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	C		La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	C	
El shock de basuras se encuentra limpio	C		Los refrigeradores están limpios y funcionando	C	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	C		Los congeladores están limpios y funcionando	C	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	C		Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	C	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	C		Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	C	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	C		Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	C	
El techo de la cocina se encuentra limpio	C				
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	C				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	C	NC	Requisito	C	NC
funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	C		El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	C	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	C	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	C		Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	C	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	C		Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	C	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	C		ÁREA DE SERVICIO		
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	C		Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	C		Las ventanas del comedor se encuentran limpias	NA	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	C		La presentación de las sillas y mesas es buena	C	
			La silla para niños está limpia y en buen estado	C	
			La línea de servicio se encuentra limpia	C	
			Los manteles están limpios	C	
			Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	C	
			No hay presencia de telarañas	C	

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

JJ-Jann Vonepas Tafur
Firma quie realiza la Inspeccion

Edwin Arteaga Pinzon
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas