



SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PLAN SE SANEAMIENTO BASICO

CAFETERIA LA REINA

FORMATO DE CONTROL ABASTECIMIENTO DE AGUA

Codigo: CR-SST-PSB-FCA-F-006

Version: 1

Fecha: 05/02/2018

Pagina 1 de 1

MES: Julio del 15 - 19

AÑO: 2019

UDS: Cafeteria NUSEFA

Revisar los siguientes aspectos antes de iniciar las labores de preparacion de alimentos marcando con el numero 1, si las caracteristicas organolepticas no presentan ninguna alteracion para el consumo humano y 2 si presenta todo lo contrario a lo enunciado.

AREAS	SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5			
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Revisar si el sabor del agua es normal probando de la llave o la que se utilizara para la preparacion y el consumo.	✓	✓	✓	✓	✓															
Revisar olor, en un vaso con agua llevandolo directamente a la nariz para detectar alguna anomalidad.	✓	✓	✓	✓	✓															
Hacer inspeccion visual determinando el color y la turbidez, la muestra no puede presentar colores anormales ni elementos en suspension.	✓	✓	✓	✓	✓															

OBSERVACION:

REVISADO POR: Administracion

EJECUTADO POR: Conser Trabajo



SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PLAN SE SANEAMIENTO BASICO

FORMATO REGISTRO LAVADO DE CANECAS

Codigo: FC-SST-PSB-FLC-F-001

Versión: 1

Fecha: 05/02/2019

Página 1 de 1

CAFETERIA LA REINA

MES: Julio del 15 al 19 AÑO: 2019 UDS: Cafeteria Nueva Leña

Se deberá registrar las actividades de limpieza y desinfección de canecas en los días correspondientes, según el protocolo establecido se debe hacer todos los días.

ACTIVIDAD	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS PARA DEPOSITO DE RESIDUOS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
OBSERVACION:																									
REVISADO POR: <u>Administración</u> EJECUTADO POR: <u>Servicio General</u>																									



SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO										Codigo: FC-SST-PSB-F-004						
PLAN DE SANTEAMIENTO BASICO										Versión: 1						
FORMATO CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES										Fecha: 05/02/2018						
CAFETERIA LA REINA										Pagina 1 de 1						
MES: Julio del 15 al 19 de 2019																
RESPONSABLE: Personal Servicios Generalidad: NUESTRA																
FECHA DE INSPECCION																
	N	E	N	E	N	E	N	E	N	E	N	E	N	E	N	E
Julio 15	X		+		+		X									
Julio 16	X		+		+		X									
Julio 17	X		+		+		X									
Julio 18																
Julio 19																
Julio 20																
Julio 21																
Julio 22																
Julio 23																
Julio 24																
Julio 25																
Julio 26																
Julio 27																
Julio 28																
Julio 29																
Julio 30																
Julio 31																
MARQUE CON UNA X SEGÚN CORRESPONDA EL CASO																
N: no se observa presencia de plaga																
E: se observa presencia de plaga																
OBSERVACIONES:																
LA INSPECCION SE REALIZA 2 VECES POR SEMANA																



SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CAFETERIA LA REINA

FORMATO DE LIMPEZA Y DESINFECCION DE UNIDADES

Página 1 de 1

Código:FC-SST-PSB-FLD-F
Versión: 1

Fecha: 05/02/20

ELEMENTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
MANOS															✓	✓	✓	✓	✓											
PISOS															✓	✓	✓	✓	✓											
PAREDES Y TECHOS															✓	✓	✓	✓	✓											
MESAS Y MESON															✓	✓	✓	✓	✓											
CUARTO DE ALMACEN																														
MEDIO AMBIENTE															✓	✓	✓	✓	✓											
ESTIBAS																														
CANECAS PLASTICAS															✓	✓	✓	✓	✓											
ESTUFA																														
LAVAPLATOS Y VAJILLA															✓	✓	✓	✓	✓											
MENAJE															✓	✓	✓	✓	✓											
LICUADORA															✓	✓	✓	✓	✓											
TOALLAS																														
TRAPEROS Y ESCOBAS															✓	✓	✓	✓	✓											
BAÑOS															✓	✓	✓	✓	✓											
OBSERVACIONES:																														

REVISADO POR:

Alcides/Barcel

FECHA DE

VERIFICACION

Julio 19/2019.