| CAFETERIA LA REINA | SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO: FP5s - SST - FIOA - F018 | |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | PROGRAMA DE LAS 5s | FECHA: | 17/02/2018 |
| | FORMATO: INSPECCION DE ORDEN Y ASEO | PAGINA 1 DE 1 | |

ÁREA: Cafetería RESPONSABLE: Personal Servicios Generales FECHA Agosto 30/2019

EVALUACIÓN No ___ Proxima Revisiòn Septiembre. 16

| ÍTEM | 5S | ESTÁNDAR DE ORDEN Y ASEO | S | N | N. A. | PROMEDIO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ÁREAS LOCATIVAS | SEIRI **Clasificar** | 1. Los pasillos y rampas son seguros ,estables para el tránsito de personas, equipos o materiales, de acuerdo a la legislacion colombiana vigente | ✓ | | | |
| | | 2. El are de atencion al cliente de la cafeteria se encuentra bien iluminada, ordenada facilitando la labor. | ✓ | | | |
| | SEITON **Ordenar** | 3. Los pasos, senderos peatonales están libres de materiales facilitando el paso de personas, equipos o materiales. | ✓ | | | |
| | | 4. Los puestos de trabajo están libres de obstaculos ( Recipientes, bolsas, sillas). | ✓ | | | |
| | SEISO **Limpiar** | 5. Las areas de trabajo se encuentran demarcadas y señalizadas. | ✓ | | | |
| | | 6. Al area de mesas y sillas permanece limpio. | ✓ | | | |

**OBSERVACIONES:**

| CAFETERIA LA REINA | SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO: FP5s-SST-FIOA- F018 | |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | PROGRAMA DE LAS 5s | FECHA: | 17/02/2018 |
| | FORMATO: INSPECCION DE ORDEN Y ASEO | PAGINA 1 DE 1 | |

| ÍTEM | 5S | ESTÁNDAR DE ORDEN Y ASEO | S | N | N.A. | PROMEDIO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MATERIAS PRIMAS | SEIRI **Clasificar** | 6. La cantidad de material y productos elaborados son los necesarios para los clientes. | | | | |
| | SEITON **Ordenar** | 7. Las areas de acopio de materiales estan señalizadas y demarcadas. | | | | |
| | SEISO **Limpiar** | 8. Los materiales,estan protegidos de las inclemencias del tiempo u otros contaminantes. | | | | |
| PERSONAS | SEIRI **Clasificar** | 9. El número de personas es el necesario para cada proceso o trabajo. | | | | |
| | SEITON **Orden** | 10. Las personas utilizan los pasos peatonales y asi garantizar que no sean golpeadas por materiales o equipos. | | | | |
| | SEISO **Limpieza** | 11. Las personas tienen la dotacion debidamente puestos, manos libres de joyas y cabello recogido. | | | | |
| | SEIKETSU **Bienestar personal** | 12. Las personas tienen los elementos de protección personal necesarios y los utilizan correctamente. | | | | |

**OBSERVACIONES:**

| CAFETERIA LA REINA | | SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | CODIGO: FP5s - SST - FIOA - F018 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | VERSION: | 1 | |
| | | PROGRAMA DE LAS 5s | | FECHA: | 17/02/2018 | |
| | | FORMATO: INSPECCION DE ORDEN Y ASEO | | PAGINA 1 DE 1 | | |
| ÍTEM | 5S | ESTÁNDAR DE ORDEN Y ASEO | S | N | N.A. | PROMEDIO |
| MAQUINARIAS Y EQUIPOS | SEIRI<br>**Clasificar** | 13.El número de máquinas - equipo son las necesarias para los requerimientos de la tarea. | / | | | |
| | SEITON<br>**Ordenar** | 14. Las herramientas están ubicadas en lugares específicos. Los dispositivos de las máquinas ( cables, vasos, menaje) estan almacenados ordenadamente. | / | / | | |
| | SEISO<br>**Limpiar** | 15. Las máquinaria y herramientas de trabajo están limpias, libres de materiales innecesarios. | / | / | | |
| HERRAMIENTAS | SEIRI<br>**Clasificar** | 16. El número de herramientas en la cocina son las necesarias para realizar la tarea corespondiente. | / | | | |
| | SEITON<br>**Ordenar** | 17. Las herramientas están ubicadas en gavetas, cajas u otros dispositivos que permiten dejarlas listas para usarse nuevamente. | / | / | | |
| | SEISO<br>**Limpiar** | 18. Las herramientas se mantienen y se guardan limpias y en buen estado. | / | / | | |
| **OBSERVACIONES:** | | | | | | |

| CAFETERIA LA REINA | SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO: FP5s - SST - FIO |
|---|---|---|
| | | VERSION: |
| | PROGRAMA DE LAS 5s | FECHA: |
| | FORMATO: INSPECCION DE ORDEN Y ASEO | PAGINA 1 DE 1 |

| ÍTEM | 5S | ESTÁNDAR DE ORDEN Y ASEO | S | N | N.A |
|---|---|---|---|---|---|
| ÁREAS SANITARIAS Y DE ALIMENTACIÓN | SEIRI **Clasificar** | 20. Los servicios sanitarios y vestieres son suficientes para el número de trabajadores. Estatuto de seguridad resolución 2400 ( Título 2, Art. 17 ) | | | |
| | SEITON **Ordenar** | 21.El casino permanece limpio - libres de basuras y con sus respectivas mesas y sillas | | | |
| | SEISO **Limpiar** | 22. Los servicios de sanitarios y vestier permanecen limpios, libres de plagas y basuras. | | | |
| MANEJO DE RESIDUOS | SEIRI **Clasificar** | 23.Los residuos de materiales y basuras se clasifican de acuerdo con las normas de reciclaje y se disponen en canecas debidamente señalizadas. | | | |
| | SEITON **Ordenar** | 24. Los acopios recipientes estan ubicados en un sitio cercano a las areas de trabajo que generan residuos y no obstruyen las vías de circulación. | | | |
| | SEISO **Limpiar** | 25. La zona alrededor de las areas de trabajo están libres de residuos de materiales, basuras y se evita el acumulo de lla misma. | | | |
| SEÑALIZACIÓN Y EXTINTORES | SEIRI **Clasificar** | 26. El tipo y número extintores existentes son los necesarios para el trabajo que se realiza. | | | |
| | SEITON **Ordenar** | 27. La ubicación de la ruta de evacuacion permite su fácil visualización y acceso. | | | |
| | SEISO **Limpiar** | 28. La ubicación de los extintores es la adecuada. | | | |

**OBSERVACIONES:**

| CAFETERIA LA REINA | SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO: FP5s - SST - FIOA - F018 | |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | PROGRAMA DE LAS 5s | FECHA: | 17/02/2018 |
| | FORMATO: INSPECCION DE ORDEN Y ASEO | PAGINA 1 DE 1 | |

ÁREA: Cafetería RESPONSABLE: Personal Servicios Generales FECHA Septiembre 16.

EVALUACIÓN No ___ Proxima Revisiòn Octubre 13/2019

| ÍTEM | 5S | ESTÁNDAR DE ORDEN Y ASEO | S | N | N. A. | PROMEDIO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ÁREAS LOCATIVAS | SEIRI **Clasificar** | 1. Los pasillos y rampas son seguros ,estables para el tránsito de personas, equipos o materiales, de acuerdo a la legislacion colombiana vigente | ✓ | | | |
| | | 2. El are de atencion al cliente de la cafeteria se encuentra bien iluminada, ordenada facilitando la labor. | ✓ | | | |
| | SEITON **Ordenar** | 3. Los pasos, senderos peatonales están libres de materiales facilitando el paso de personas, equipos o materiales. | ✓ | | | |
| | | 4. Los puestos de trabajo están libres de obstaculos ( Recipientes, bolsas, sillas). | ✓ | | | |
| | SEISO **Limpiar** | 5. Las areas de trabajo se encuentran demarcadas y señalizadas. | ✓ | | | |
| | | 6. Al area de mesas y sillas permanece limpio. | ✓ | | | |
| OBSERVACIONES: | | | | | | |

| CAFETERIA LA REINA | | SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | CODIGO: FP5s-SST-FIOA- F018 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | PROGRAMA DE LAS 5s | | VERSION: | | 1 |
| | | FORMATO: INSPECCION DE ORDEN Y ASEO | | FECHA: | | 17/02/2018 |
| | | | | PAGINA 1 DE 1 | | |
| ÍTEM | 5S | ESTÁNDAR DE ORDEN Y ASEO | S | N | N.A. | PROMEDIO |
| MATERIAS PRIMAS | SEIRI **Clasificar** | 6. La cantidad de material y productos elaborados son los necesarios para los clientes. | | | | |
| | SEITON **Ordenar** | 7. Las areas de acopio de materiales estan señalizadas y demarcadas. | | | | |
| | SEISO **Limpiar** | 8. Los materiales,estan protegidos de las inclemencias del tiempo u otros contaminantes. | | | | |
| PERSONAS | SEIRI **Clasificar** | 9. El número de personas es el necesario para cada proceso o trabajo. | | | | |
| | SEITON **Orden** | 10. Las personas utilizan los pasos peatonales y asi garantizar que no sean golpeadas por materiales o equipos. | | | | |
| | SEISO **Limpieza** | 11. Las personas tienen la dotacion debidamente puestos, manos libres de joyas y cabello recogido. | | | | |
| | SEIKETSU **Bienestar personal** | 12. Las personas tienen los elementos de protección personal necesarios y los utilizan correctamente. | | | | |

**OBSERVACIONES:**

| CAFETERIA LA REINA | | SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | CODIGO: FP5s - SST - FIOA - F018 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | PROGRAMA DE LAS 5s | | VERSION: | 1 | |
| | | FORMATO: INSPECCION DE ORDEN Y ASEO | | FECHA: | 17/02/2018 | |
| | | | | PAGINA 1 DE 1 | | |
| ÍTEM | 5S | ESTÁNDAR DE ORDEN Y ASEO | S | N | N.A. | PROMEDIO |
| MAQUINARIAS Y EQUIPOS | SEIRI<br>**Clasificar** | 13.El número de máquinas - equipo son las necesarias para los requerimientos de la tarea. | / | | | |
| | SEITON<br>**Ordenar** | 14. Las herramientas están ubicadas en lugares específicos. Los dispositivos de las máquinas ( cables, vasos, menaje) estan almacenados ordenadamente. | / | | | |
| | SEISO<br>**Limpiar** | 15. Las máquinaria y herramientas de trabajo están limpias, libres de materiales innecesarios. | / | | | |
| HERRAMIENTAS | SEIRI<br>**Clasificar** | 16. El número de herramientas en la cocina son las necesarias para realizar la tarea corespondiente. | / | | | |
| | SEITON<br>**Ordenar** | 17. Las herramientas están ubicadas en gavetas, cajas u otros dispositivos que permiten dejarlas listas para usarse nuevamente. | / | | | |
| | SEISO<br>**Limpiar** | 18. Las herramientas se mantienen y se guardan limpias y en buen estado. | / | | | |
| **OBSERVACIONES:** | | | | | | |

| CAFETERIA LA REINA | SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO: FP5s - SST - FIO |
|---|---|---|
| | | VERSION: |
| | PROGRAMA DE LAS 5s | FECHA: |
| | FORMATO: INSPECCION DE ORDEN Y ASEO | PAGINA 1 DE 1 |

| ÍTEM | 5S | ESTÁNDAR DE ORDEN Y ASEO | S | N | N.A |
|---|---|---|---|---|---|
| ÁREAS SANITARIAS Y DE ALIMENTACIÓN | SEIRI **Clasificar** | 20. Los servicios sanitarios y vestieres son suficientes para el número de trabajadores. Estatuto de seguridad resolución 2400 ( Título 2, Art. 17 ) | ✓ | | |
| | SEITON **Ordenar** | 21.El casino permanece limpio - libres de basuras y con sus respectivas mesas y sillas | ✓ | | |
| | SEISO **Limpiar** | 22. Los servicios de sanitarios y vestier permanecen limpios, libres de plagas y basuras. | ✓ | | |
| MANEJO DE RESIDUOS | SEIRI **Clasificar** | 23.Los residuos de materiales y basuras se clasifican de acuerdo con las normas de reciclaje y se disponen en canecas debidamente señalizadas. | ✓ | | |
| | SEITON **Ordenar** | 24. Los acopios recipientes estan ubicados en un sitio cercano a las areas de trabajo que generan residuos y no obstruyen las vías de circulación. | ✓ | | |
| | SEISO **Limpiar** | 25. La zona alrededor de las areas de trabajo están libres de residuos de materiales, basuras y se evita el acumulo de lla misma. | ✓ | | |
| SEÑALIZACIÓN Y EXTINTORES | SEIRI **Clasificar** | 26. El tipo y número extintores existentes son los necesarios para el trabajo que se realiza. | ✓ | | |
| | SEITON **Ordenar** | 27. La ubicación de la ruta de evacuacion permite su fácil visualización y acceso. | ✓ | | |
| | SEISO **Limpiar** | 28. La ubicación de los extintores es la adecuada. | ✓ | | |

**OBSERVACIONES:**