Alimentamos y Servimos con Calidad

FORMATO CONTROL DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FECHA	LUGAR Y/O EQUIPO-UTENSILIOS. AREA		CONCENTRACION DE DESINFECTANTE (Hipoclorito al 15%)		PUNTO OPERATIVO NOMBRE:	
		HORA	Cantidad de NaOCl	AGUA	VERIFICACION DE LIMPIEZA	RESPONSABLE
13-11-19	Ambiente	6:00am	1cm	1l	B	leo
13-11-19	estufa	9:30am	4cm	1l	B	Maria
14-11-19	Dispensador jugos	11:50am	4cm	1l	B	Alejandra
14-11-19	Caretera	12:30pm	4cm	1l	B	Maria
15-11-19	campana	10:00am	4cm	1l	B	Maria
15-11-19	utencilios	10:40am	4cm	1l	B	Maria
18-11-19	horno	10:50am	4cm	1l	B	Alejandra
18-11-19	Nevera	12:00pm	4cm	1l	B	Alejandra
19-11-19	estufa casera	10:00am	4cm	1l	B	Alejandra
19-11-19	Pisos	12:30pm	6cm	1l	B	Maria
20-11-19	Ambiente	7:00am	1cm	1l	B	leo
20-11-19	vitrina	11:50am	4cm	1l	B	Maria
21-11-19	Mesas	9:20am	2cm	1l	B	Alejandra
21-11-19	Ventanas	10:30am	4cm	1l	B	Maria
22-11-19	estufa	9:30am	4cm	1l	B	Maria
22-11-19	caretera	12:00pm	4cm	1l	B	Maria
25-11-19	licuadora	10:00am	4cm	1l	B	Alejandra
25-11-19	dispensador jugos	12:30pm	4cm	1l	B	Alejandra
26-11-19	Vitrina	12:00PM	4cm	1l	B	Maria
26-11-19	campana	1:00PM	4cm	1l	B	Maria
27-11-19	Estufa	9:30am	4cm	1l	B	Maria
27-11-19	Nevera	11:50am	4cm	1l	B	Alejandra