No.	CONDICIONES	RESPONSABLE	PUNTAJE ACEPTABLE	HALLAZGOS RELACIONADOS EN ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA	ACCION
1,2	CONDICIONES DE PISO Y PAREDES	MANTENIMIENTO	2	***COCINA CALIENTE*** Retoque de pintura en media caña lava manos y media caña plastica esquina freidora	Instalar media caña en espacioos sugeridos (ejecutado)
2,1	EQUIPOS Y UTENSILIOS	MANTENIMIENTO Y NUTRICION	5	***COCINA*** Las estructuras metalicas presentan suciedad, instalar media caña en luz platero-pared	Limpieza de estructuras e intalacion de media caña (ejecutado)
2,2	SUPERFICIES DE CONTACTO CON EL ALIMENTO	NUTRICION	7	***COCINA*** Superficie con deterioro, perdida de superficie lisa (tablas de picar)	Cambio de utensilios
3,4	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	NUTRICIÓN	4	***NUTRICIÓN*** No presenta e implementa de manera efectiva los conceptos de capacitacion (requisitos higienicos)	Capacitacion a personal bajo cronogramas y temas plan de saneamiento basico
4,1	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	NUTRICIÓN	5	***FORMATOS*** ***COCINA*** Control y verificacion recepcion materias primas desactualizado (obsevaciones de producto y/o	Diligenciamiento correcto de los formatos mencionados.