FORMATO VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MES: Agosto

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	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
OFICINAS																									
Techos																									
Pisos																									
Paredes																									
Ventanas																									
Canecas																									
SALONES																									
Techos																									
Pisos																									
Paredes																									
Ventanas																									
Puertas																									
Canecas																									
Mesas																									
sillas																									
COCINA																									
Techos																									
Pisos																									
Paredes																									
Puertas																									
Meson																									
Estibas																									
Canastillas																									
[illegible]																									
BAÑOS																									
Pisos																									
Paredes																									
Ventanas																									
Lavamanos																									
Inodoro																									
PATIO																									
Pisos																									
Paredes																									
Canecas																									
Utensilios de aseo																									

festivo

festivo

festivo

festivo

B: BUENO **M: MALO** **RESPONSABLE** María José Valladares

OBSERVACIONES	

Powered by CamScanner

6.5. PROCEDIMIENTO DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, NORMAS DE BIOSEGURIDAD, DOTACIÓN, Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

FORMATO LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICACIÓN DE LAS BPM

Nombre de la Unidad de servicio: _____

Fecha: 30 de Agosto

ASPECTO A VERIFICAR Diligenciar con una x y las observaciones en caso de ser necesario.	Cumple	No cumple	Observación
Instalaciones y almacenamiento			
No se cuenta con goteras en la Unidad de servicio	✓		
No Existen fuentes de contaminación ambiental en el área circundante a la unidad de servicio	✓		
Los espacios y superficies de la UDS están limpios Estibas para RPP limpias	✓		
Se encuentran los alimentos almacenados sobre estibas o soportes y separados de la pared	✓		
Se separan los alimentos de los productos de aseo			
El área de almacenamiento de los RPP se encuentra limpia, ordenada y en buen estado de mantenimiento	✓		
Personal manipulador			
Uso de dotación de uniformes limpios y completos, gorro, tapa bocas, guantes.			N/A
El personal se lava las manos antes de ingresar a las áreas de la unidad de servicio y cada vez que sea necesario.			N/A
Se cuenta con dotación para el lavado de manos	✓		
Dotación			
La entidad hizo entrega de elementos de protección personal	✓		
La entidad hizo entrega de agentes desinfectantes	✓		
Idoneidad del talento humano			
El talento humano ha recibido capacitación en manipulación de alimentos y cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos.			N/A
Transporte			
Vehículo en buen estado de limpieza	✓		

Responsable de verificación de chequeo: María José Villalobos B.

Powered by CamScanner

6.5. PROCEDIMIENTO DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, NORMAS DE BIOSEGURIDAD, DOTACIÓN, Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

FORMATO LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICACIÓN DE LAS BPM

Nombre de la Unidad de servicio: Dimf San Cayetano.
Fecha: 30 - Agosto - 2024.

ASPECTO A VERIFICAR Diligenciar con una x y las observaciones en caso de ser necesario.	Cumple	No cumple	Observación
Instalaciones y almacenamiento			
No se cuenta con goteras en la Unidad de servicio	✓		
No Existen fuentes de contaminación ambiental en el área circundante a la unidad de servicio	✓		
Los espacios y superficies de la UDS están limpios	✓		
Estibas para RPP limpias	✓		
Se encuentran los alimentos almacenados sobre estibas o soportes y separados de la pared	✓		
Se separan los alimentos de los productos de aseo	✓		
El área de almacenamiento de los RPP se encuentra limpia, ordenada y en buen estado de mantenimiento	✓		
Personal manipulador			
Uso de dotación de uniformes limpios y completos, gorro, tapa bocas, guantes.			N/A.
El personal se lava las manos antes de ingresar a las áreas de la unidad de servicio y cada vez que sea necesario.			N/A
Se cuenta con dotación para el lavado de manos			N/A.
Dotación			
La entidad hizo entrega de elementos de protección personal			N/A
La entidad hizo entrega de agentes desinfectantes	✓		
Idoneidad del talento humano			
El talento humano ha recibido capacitación en manipulación de alimentos y cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos.			N/A.
Transporte			
Vehículo en buen estado de limpieza	✓		

Responsable de verificación de chequeo: Elsa - Coronado.

FORMATO VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MES: Agosto.	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	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
OFICINAS																									
Techos				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Pisos				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Paredes				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ventanas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Canecas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
SALONES																									
Techos	-			B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Pisos				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Paredes				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ventanas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Puertas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Canecas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Mesas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
sillas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
COCINA																									
Techos				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Pisos				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Paredes				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Puertas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Meson				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Estibas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Canastillas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Neveras				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
BAÑOS																									
Pisos				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Paredes				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ventanas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Lavamanos				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Inodoro				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
PATIO																									
Pisos				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Paredes				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Canecas				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Utensilios de aseo				B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

B: BUENO **M: MALO** **RESPONSABLE**_____

OBSERVACIONES	Sin Novedad.