2.3.1.1. Dotación del personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y de servicios generales

Para el personal de cocina la dotación de uniforme debe ser de color claro (blanco o colores pasteles) (excepto escala de grises),

Tabla 33. Dotación mínima para el personal de servicios generales

ELEMENTO	CARACTERISTICA	CANTIDAD	TIPO DE BIEN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
Uniforme: Camisa y pantalón	Material: Tela, de cualquier color	2 unidades por personal de servicios generales.	CONSUMIBLE	CUMPLE
Cofia o gorro	Material: tela o malla.			
Calzado	Cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Crocs que presenten orificios.			
peto	en material impermeable liviano			
Tapabocas desechables	de material desechable de único uso Caja por 100 unidades	2 unidad por mes	CONSUMIBLE	CUMPLE
Guantes	En material impermeable de calibre y color según la actividad a realizar y según el PS. Material Impermeable liviano,	2 unidad por mes	CONSUMIBLE	CUMPLE
Gorros desechables	Caja por 100 unidades	2 unidad por mes	CONSUMIBLE	CUMPLE

Hna. Elia Edit Mendoza Avilez
Coordinadora CDC Hogar San José Saramita

Viviana Gomez
Auxiliar de Seguridad y Salud en el Trabajo