Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : CAFETERIA NUSEFA MEMAZ Fecha: Dia 18 Mes 02 Año 2020

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio		N/A
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio		N/A
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.		N/A
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores		N/A
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas		N/A
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento		N/A
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento		N/A
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	X	
La línea de servicio se encuentra limpia	X	
Los manteles están limpios	X	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (Si se encontró algún requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspecccion

Tatiana Buitrago Alvarez
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : CAFETERIA NUSEFA MEMAZ Fecha: Dia 04 Mes 03 Año 2020

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio		N/A
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio		N/A
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.		N/A
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores		N/A
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas		N/A
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento		N/A
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento		N/A
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	X	
La línea de servicio se encuentra limpia	X	
Los manteles están limpios	X	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Tatiana Botrego Alvarez
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : CAFETERIA NUSEFA MEMAZ Fecha: Dia 14 Mes 02 Año 2020

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores		X
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas		X
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento		X
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento		X
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	-	X
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio		X
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.		X
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	X	
La línea de servicio se encuentra limpia	X	
Los manteles están limpios	X	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar algún requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Tatiana Buitrago Alvarez
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

Página 1 de 1	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : CAFETERIA NUSEFA MEMAZ Fecha: Dia 20 Mes 02 Año 2020

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio		X
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio		X
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.		X
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores		X
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas		X
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	X	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento		X
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento		X
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	X	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	X	
La línea de servicio se encuentra limpia	X	
Los manteles están limpios	X	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Firma quie realiza la Inspeccion

Tatiana Buitrago Alvarez
Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas