CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Codigo:CR-SST-PSB-FCA-F-006	
		Versión:	1
	PLAN SE SANEAMIENTO BASICO	Fecha:	05/02/2018
	FORMATO DE CONTROL ABASTECIMIENTO DE AGUA	Pagina 1 de 1	

MES:_____ AÑO:_____ UDS:_____

Revisar los siguientes aspectos antes de iniciar las labores de preparacion de alimentos marcando con el numero 1, si las caracteristicas organolepticas no presentan ninguna alteracion para el consumo humano y 2 si presenta todo lo contrario a lo enunciado.

AREAS	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
Revisar si el sabor del agua es normal probando de la llave o la que se utilizara para la preparacion y el consumo.																									
Revisar olor, en un vaso con agua llevandolo directamente a la nariz para detectar alguna anormalidad.																									
Hacer inspeccion visual determinando el color y la tubidez, la muestra no puede presentar colores anormales ni elementos en suspensión.																									

OBSERVACION:_____

REVISADO POR:_____ EJECUTADO POR:_____