Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN DE NUTRICIÓN	CÓDIGO: FGN-08
	LISTA DE CHEQUEO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 3

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Dayana Celis FECHA: 21/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los contenedores de alimentos están tapados, limpios y rotulados		✓	
La estantería de almacenamiento esta organizada de acuerdo a los rótulos		✓	
Un ejemplar de cada producto tiene adherido el rotulo de alimentos		✓	
Se da cumplimiento al plazo de productos establecidos		✓	
Todos los productos están separados del suelo		✓	
La estantería de la pared está separada 15 cm de la pared		✓	
Se verifica las temperaturas de los alimentos refrigerados y congelados		✓	
El proceso de descongelación de alimentos se realiza en refrigeración.		✓	
Se tiene definido horarios de recepción para aumentar el control de almacenamiento		✓	
Se realiza el registro de la materia prima.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Angelica Castro FECHA: 22/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los contenedores de alimentos están tapados, limpios y rotulados		✓	
La estantería de almacenamiento esta organizada de acuerdo a los rótulos		✓	
Un ejemplar de cada producto tiene adherido el rotulo de alimentos		✓	
Se da cumplimiento al plazo de productos establecidos		✓	
Todos los productos están separados del suelo		✓	
La estantería de la pared está separada 15 cm de la pared		✓	
Se verifica las temperaturas de los alimentos refrigerados y congelados		✓	
El proceso de descongelación de alimentos se realiza en refrigeración.		✓	
Se tiene definido horarios de recepción para aumentar el control de almacenamiento		✓	
Se realiza el registro de la materia prima.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Angelica Castro FECHA: 23/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los contenedores de alimentos están tapados, limpios y rotulados		✓	
La estantería de almacenamiento esta organizada de acuerdo a los rótulos		✓	
Un ejemplar de cada producto tiene adherido el rotulo de alimentos		✓	
Se da cumplimiento al plazo de productos establecidos		✓	
Todos los productos están separados del suelo		✓	
La estantería de la pared está separada 15 cm de la pared		✓	
Se verifica las temperaturas de los alimentos refrigerados y congelados		✓	
El proceso de descongelación de alimentos se realiza en refrigeración.		✓	
Se tiene definido horarios de recepción para aumentar el control de almacenamiento		✓	
Se realiza el registro de la materia prima.		✓	

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN DE NUTRICIÓN	CÓDIGO: FGN-08
	LISTA DE CHEQUEO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 3

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos
SUPERVISÓ: Angelica castro FECHA: 24/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los contenedores de alimentos están tapados, limpios y rotulados		✓	
La estantería de almacenamiento esta organizada de acuerdo a los rótulos		✓	
Un ejemplar de cada producto tiene adherido el rotulo de alimentos		✓	
Se da cumplimiento al plazo de productos establecidos		✓	
Todos los productos están separados del suelo		✓	
La estantería de la pared está separada 15 cm de la pared		✓	
Se verifica las temperaturas de los alimentos refrigerados y congelados		✓	
El proceso de descongelación de alimentos se realiza en refrigeración.		✓	
Se tiene definido horarios de recepción para aumentar el control de almacenamiento		✓	
Se realiza el registro de la materia prima.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos
SUPERVISÓ: Dayana Celis FECHA: 25/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los contenedores de alimentos están tapados, limpios y rotulados		✓	
La estantería de almacenamiento esta organizada de acuerdo a los rótulos		✓	
Un ejemplar de cada producto tiene adherido el rotulo de alimentos		✓	
Se da cumplimiento al plazo de productos establecidos		✓	
Todos los productos están separados del suelo		✓	
La estantería de la pared está separada 15 cm de la pared		✓	
Se verifica las temperaturas de los alimentos refrigerados y congelados		✓	
El proceso de descongelación de alimentos se realiza en refrigeración.		✓	
Se tiene definido horarios de recepción para aumentar el control de almacenamiento		✓	
Se realiza el registro de la materia prima.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos
SUPERVISÓ: Angelica Castro FECHA: 26/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los contenedores de alimentos están tapados, limpios y rotulados		✓	
La estantería de almacenamiento esta organizada de acuerdo a los rótulos		✓	
Un ejemplar de cada producto tiene adherido el rotulo de alimentos		✓	
Se da cumplimiento al plazo de productos establecidos		✓	
Todos los productos están separados del suelo		✓	
La estantería de la pared está separada 15 cm de la pared		✓	
Se verifica las temperaturas de los alimentos refrigerados y congelados		✓	
El proceso de descongelación de alimentos se realiza en refrigeración.		✓	
Se tiene definido horarios de recepción para aumentar el control de almacenamiento		✓	
Se realiza el registro de la materia prima.		✓	

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN DE NUTRICIÓN	CÓDIGO: FGN-08
	LISTA DE CHEQUEO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 3

CENTRO DE COSTO/CLIENTE:	Hus-Servicio de Alimentos		
SUPERVISÓ	Dayana Celiz.	FECHA	27/Febrero/26

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los contenedores de alimentos están tapados, limpios y rotulados		✓	
La estantería de almacenamiento esta organizada de acuerdo a los rótulos		✓	
Un ejemplar de cada producto tiene adherido el rotulo de alimentos		✓	
Se da cumplimiento al plazo de productos establecidos		✓	
Todos los productos están separados del suelo		✓	
La estantería de la pared está separada 15 cm de la pared		✓	
Se verifica las temperaturas de los alimentos refrigerados y congelados		✓	
El proceso de descongelación de alimentos se realiza en refrigeración.		✓	
Se tiene definido horarios de recepción para aumentar el control de almacenamiento		✓	
Se realiza el registro de la materia prima.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE:	Hus-Servicio de Alimentos		
SUPERVISÓ	Angelica Castro	FECHA	28/Febrero/26

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los contenedores de alimentos están tapados, limpios y rotulados		✓	
La estantería de almacenamiento esta organizada de acuerdo a los rótulos		✓	
Un ejemplar de cada producto tiene adherido el rotulo de alimentos		✓	
Se da cumplimiento al plazo de productos establecidos		✓	
Todos los productos están separados del suelo		✓	
La estantería de la pared está separada 15 cm de la pared		✓	
Se verifica las temperaturas de los alimentos refrigerados y congelados		✓	
El proceso de descongelación de alimentos se realiza en refrigeración.		✓	
Se tiene definido horarios de recepción para aumentar el control de almacenamiento		✓	
Se realiza el registro de la materia prima.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE:			
SUPERVISÓ		FECHA	

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los contenedores de alimentos están tapados, limpios y rotulados			
La estantería de almacenamiento esta organizada de acuerdo a los rótulos			
Un ejemplar de cada producto tiene adherido el rotulo de alimentos			
Se da cumplimiento al plazo de productos establecidos			
Todos los productos están separados del suelo			
La estantería de la pared está separada 15 cm de la pared			
Se verifica las temperaturas de los alimentos refrigerados y congelados			
El proceso de descongelación de alimentos se realiza en refrigeración.			
Se tiene definido horarios de recepción para aumentar el control de almacenamiento			
Se realiza el registro de la materia prima.			