HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

LISTA DE CHEQUEO PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO
GAT-NUT-FO-29, Versión 1
GESTIÓN DE SERVICIOS DE APOYO TERAPÉUTICO

FECHA 25/Febrero/2026

ÁREA O SERVICIO HUS Servicio de Alimentos

CRITERIOS A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Los equipos a limpiar se encuentran debidamente desenergizados.	✓		
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza y no hubo ruptura de la cadena de frio.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad.	✓		
CARROS DE SERVICIO PATÍN Y BANDEJERO			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo antes de ejecutar el procedimiento de limpieza.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad.	✓		
MENAJE HOSPITALARIO Y DE COMEDOR DE MÉDICOS			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Se recolecta y clasifica el menaje.	✓		
Se aplica por aspersión la solución de hipoclorito para la inactivación del menaje hospitalario en los servicios de hospitalización.	✓		
Se retiran los residuos del menaje antes de ejecutar el procedimiento de limpieza.	✓		
Ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
UTENSILIOS (CUCHARONES, PINZAS, CUCHILLOS,ETC)			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Se recolectan y alistan los utensilios verificando que no presenten restos de alimentos.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
Se organizan los utensilios en el lugar dispuesto para su almacenamiento.	✓		
TABLAS DE PICADO			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Se retiran los residuos de alimentos de las tablas.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
AZAFATES, OLLAS Y SARTENES			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Se retiran los residuos de alimentos de los elementos.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
Se organizan los elementos de acuerdo a su clasificación en los lugares establecidos para su almacenamiento.	✓		
CAMPANA EXTRACTORA			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
El equipo se encuentra desconectado de su fuente de energía.	✓		
Los filtros recolectores se desmontaron antes de iniciar el procedimiento de limpieza.	✓		

Se ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
Se ubican nuevamente los filtros recolectores y se contecta el equipo una vez terminadas las actividades de limpieza y desinfección.	✓		
LICUADORA DOMÉSTICA E INDUSTRIAL			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Los equipos se encuentran desconectados de su fuente de energía.	✓		
Se retiran las piezas removibles de los equipos para facilitar la limpieza.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
Los equipos posterior a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad.	✓		
Los equipos son armados nuevamente una vez terminadas las actividades de limpieza y desinfección.	✓		
COCINA INDUSTRIAL			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Las perillas de gas del equipo se encuentran cerradas.	✓		
Se desmontan los quemadores y perillas del equipo.	✓		
e ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad.	✓		
El equipo es armado nuevamente una vez terminadas las actividades de limpieza y desinfección.	✓		
HORNO MICROONDAS			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
El equipo se encuentra desconectado de su fuente de energía.	✓		
Se retiran las piezas removibles de los equipos para facilitar la limpieza.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad.	✓		
El equipo es armado nuevamente una vez terminadas las actividades de limpieza y desinfección.	✓		
BAÑO MARÍA			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
El equipo se encuentra desconectado de su fuente de energía.	✓		
Se retira el liquido de calentamiento del equipo antes de ejecutar el procedimiento de limpieza.	✓		
ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad.	✓		
VENTILADOR DE PARED			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	NA		Area deshabilitada
El equipo se encuentra desconectado de su fuente de energía.	NA		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido.	NA		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	NA		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad.	NA		
MESAS, MESONES, LAVAPLATOS, PUERTAS, VENTANAS, TECHOS, PISOS, PAREDES			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Se retiran los residuos de alimentos y/o suciedad de las superficies de las áreas o equiposantes de ejecutar el procedimiento de limpieza.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
DISPENSADORES, DELANTALES, FORROS, TRAPEROS, ESCOBAS, RECOGEDORES, CONTENEDORES DE RESIDUOS			

Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Se retiran los residuos de alimentos y/o suciedad de las superficies de los equipos antes de ejecutar el procedimiento de limpieza.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
Los equipos son ubicados en el lugar establecido dentro del área del servicio.	✓		
BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN SECO			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparadas.	✓		
Se retiran los alimentos, canastillas, estibas y estantes del área antes de comenzar con el procedimiento de limpieza.	✓		
Se ejecuta el procedimiento de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.	✓		
Se cumple el tiempo de contacto de los productos químicos con las superficies para su limpieza y desinfección.	✓		
Los alimentos y equipos son ubicados nuevamente dentro del área de acuerdo con el procedimiento de almacenamiento de los alimentos.	✓		

COMPROMISOS:

AUDITOR (NUTRICIONISTA)	
NOMBRE: Angelica Castro	Angelica M. Castro R.
CARGO/PERFIL: Nutricionista - Dietista	**FIRMA**
PERSONA QUE RECIBE LA AUDITORÍA	
NOMBRE:	
CARGO/PERFIL:	**FIRMA**