Cronograma de mantenimiento de equipos

NOMBRE DEL EQUIPO	ULTIMA FECHA DE REVISIÓN	PROXIMA FECHA DE REVISIÓN	OBSERVACIONES
Báscula electrónica industrial, Material: acero inoxidable, capacidad mínima de 50 kg. Capacidad máxima 150 kg	Mayo de 2022	Mayo 2023	
Báscula digital para alimentos en el servicio de alimentos y en cada cocineta	Mayo de 2022	Mayo 2023	
Gramera digital, Balanza gramera de mesa máximo de 1 gramo de sensibilidad.	Mayo de 2022	Mayo 2023	
Termómetros de Alimentos: Termómetro digital para productos fríos, Termómetro digital para productos calientes.	Mayo de 2022	Mayo 2023	
Báscula electrónica industrial: Material: acero inoxidable, capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura, certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.	Mayo de 2022	Mayo 2023	

FECHAS	NOMBRES	CARGO / ROL	FIRMAS
Elaboró: 24/10/2022	Juliana Castro	Nutricionista	
Revisó: 24/10/2022	Disneyla Diaz	Coordinadora	

Powered by CamScanner