FUNDACIÓN COLOMBIA ÚTIL
Compromiso para el Desarrollo Social
NIT: 830.103.750-1
www.colombiautil.org

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO AREA DE LA COCINA

AREA	ELEMENTOS A REVISAR	ACTIVIDAD A REALIZAR	QUIEN REALIZA	PREVENTIVO	FECHAS ESTIMADAS												RESPONSABLE	REFERENCIA VISUAL
					ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIMEBRE		
COCINA	Termometro	Verificar calibración y funcionamiento para control adecuado de temperaturas.	Personal manipulador de alimentos	Cada 3 meses													Andrea Rodríguez	
	Canastillas individuales	Revisar estado, limpieza profunda, grietas o deterioro.	Personal manipulador de alimentos	Cada 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Canastillas verticales	Verificar estabilidad, oxidación y facilidad de limpieza.	Personal manipulador de alimentos	Cada 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Nevera	Revisar gas, empaques, temperatura, drenajes y limpieza interna/posterior.	Aréa técnica	Cada 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Refrigerador	Incluye revisión eléctrica, termostato y condensador.	Aréa técnica	Cada 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Bandejas	Inspección de desgaste, deformaciones y grietas.	Personal manipulador de alimentos	Cada 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Gramera	Calibración y revisión de precisión para porcionamiento adecuado.	Personal manipulador de alimentos	Cada 3 meses													Andrea Rodríguez	
	Licuadora industrial	Revisar cuchillas, motor, cableado, vaso y funcionamiento general.	Aréa técnica	Cada 3 a 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Licuadora	Revisar cuchillas, motor, cableado, vaso y funcionamiento general.	Aréa técnica	Cada 3 a 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Estufa	Revisar quemadores, válvulas, conexiones de gas, encendido y limpieza profunda para evitar acumulación de grasa.	Aréa técnica	Cada 3 a 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Filtro de agua	Revisar funcionamiento y realizar cambio de filtros según indicaciones del fabricante o intensidad de uso.	Aréa técnica	Cada 3 meses													Andrea Rodríguez	
	Lavaplatos	Revisar tuberías, sifón, llaves, fugas y drenaje. Realizar limpieza frecuente para evitar obstrucciones.	Aréa técnica	Cada 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Lavamanos	Verificar grifería, desagües, fugas, sellos y estado general. La limpieza y desinfección debe ser diaria.	Aréa técnica	Cada 6 meses													Andrea Rodríguez	
	Campana	Limpieza de filtros, extracción de grasa y revisión del sistema eléctrico/motor.	Aréa técnica	Cada 3 meses													Andrea Rodríguez	