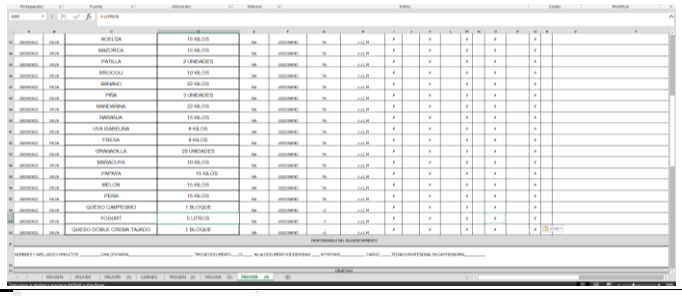
CRONOGRAMA DE CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO		
OBSERVACIONES	**RESPUESTA**	**EVIDENCIAS**
Se observa entre luz piso y puertas al ingreso zona de preparacion.	Se realiza subsanacion entre la luz del piso y la puerta	
No cuentan con lockers	Se cuenta con locker	
Personal de servicio de alimentacion no cuenta con evaluacion de BPM	Se toca esperar que a los auxilares se le venza el carnet de m,anipulacion	-
No se observa registro de temperaturas del ingreso de queso y yogurth	Se registra temperatura de queso y yogurth	
certificado de lavado de tanque del 17 junio 2022, no presenta registro de ph y cloro	Se lleva registros de PH y cloro	