

Mes: Febrero

Año: 2024

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Instructivo: señale con C la limpieza y desinfección realizada. Recuerde que todos los aspectos mencionados en el cuadro no son calificados diariamente como, por ejemplo: paredes, ventanas, neveras entre otros los cuales son realizados semanalmente.

[illegible]

EL MIRADOR DEL SUMAPAZ

fecha FEBRE 20

Check list Restaurante		SEMANA 1			SEMANA 2			SEMANA 3			SEMANA 4			OBSERVACIONES
	Concepto	L	M	J	V	S	D	L	M	J	V	S	D	
1	Barra limpia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cocina y Saldo
2	plateros limpios	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
3	Mesas limpias	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
4	Piso limpio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5	neveras limpias	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	mostradores limpios	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
7	salones limpios	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
9	nevera helados limpia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
10	Licuadora y escurridores limpios	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
12	bodega limpia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
13	Lámparas limpias y funcionando	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
14	losa limpia y en orden	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
15	microondas limpio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
16	personal con uniforme	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
17	charoles limpios	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
18	Vitrina de bebidas limpia y ordenada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	dotados.
19	Paredes limpias	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
20	puntos de desinfeccion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
21	Botes para basura limpios y con tapa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
22	Basura separada orgánica e inorgánica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
23	Mesones limpios y en buen estado	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cocina y Saldo
24	Aplicación de alcohol	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Firma del Supervisor: