

Nombre del Personal	Cargo	Carnet Sanitario		Vigente hasta:
		SI	NO	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Controles	SI	NO	Ultimo control	Observaciones
Fumigaciones				
Análisis físico químico y microbiológico del agua				
Control de vectores (Ratones)				

Limpieza Cafetería	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Malo	Observaciones
Cocina y Depósito de Verduras						
Limpieza general						
Estantes						
Mostradores						
Hornillas						
Vajilla						
Comedor Estudiantes						
Limpieza general						
Mesas						
Sillas						
Piso						
Basureros						
Sala VIP						
Limpieza general						
Mesas						
Sillas						
Piso						
Basureros						
Ventanas y Puertas de Vidrio						
Limpieza general						
Marcos de ventana						
Barandas						
Servicios Sanitarios:						
Provisión de jabon líquido						
Papel higiénico						
Solución desinfectante						
Secador de manos o toallas desechables						
Buen estado de funcionamiento						
Limpieza inodoro						
Limpieza lavamanos						

	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Malo	Observaciones
LIMPIEZA LUGAR DE TRABAJO						
Limpieza sección materia prima						
Limpieza sección proceso						
Limpieza sección de atención a alumnos						

Material de Limpieza	Existente	Inexistente	Estado Dispenser	Observaciones
Papel toalla en dispenser				
Jabón líquido en dispenser				
Stock de alimentos	Refrigerados	No Refrig.	Fecha Venc.	Observaciones
Refrescos				
Conservas				
Carnes				
Verduras				
Legumbres				

Riesgos de Contaminación Microbiana	SI	NO	Observaciones
Recursos Humanos: Manipulación			
Enfermedades respiratorias y de la garganta			
Lesiones permanentes de piel			
Enfermedades diarreicas			
Higiene:			
Baño diario			
Afeitada(hombres)			
Uñas cortas y limpias, sin esmalte			
Cabellos cortos o recogidos limpios			
Lavado de manos			
Al iniciar el trabajo			
Manos limpias			
Cambio de guantes			
Uniforme:			
Uso de uniforme completo			
Gorro que cubra todo el cabello			
Delantal			
Zapatos cerrados			
Se utilizan soluciones desinfectantes de cloro y yodofosforos			
en lavado de:	SI	NO	Observaciones
Manos			
Vajilla , menaje y equipos			
Pisos, trapeadores, secadores			
Frutas			
Hortalizas y otros vegetales			
Eliminación de desechos:			
Aislados del procesamiento de alimentos			
Suficientes en cantidad y capacidad			
Permanecen tapados			
Se recogen diariamente basura y desperdicios			
Riesgos de proliferación Microbiana	SI	NO	Observaciones
Temperatura de Almacenamiento			
Temperatura de refrigeración 3-7 °C			
Temperatura de congelación -18°C			
Alimentos semiperecederos a 23°C o menos			

Almacenamiento	SI	NO	Observaciones
Se utiliza agua fría, agitación o hielo, que no toque el alimento			
Envases para alimentos, libres del suelo			
Recipientes limpios			
Se rechazan alimentos enlatados en mal estado (abollados, hinchados, fugas, oxidados)			
Manipulación:			
Manipular alimentos sin relojes ni anillos			
Secarse las manos al aire libre o toallas desechables			
Tomar pocillos, platos y vasos por la base			
Tomar los cubiertos por el mango			
Abastecimiento de Agua:			
Agua tratada para refrescos y jugos			

Planta Física:			
Servicio de alimentación:			
Presencia de focos de insalubridad			
Estado de pisos y paredes en buenas condiciones			
Se sumergen en la solución desinfectante:			
Utensillos, por un minuto como mínimo			
Frutas y vegetales por un minuto			