



Check list salud e higiene del personal



Periodo: Del _____ al _____ de _____ 2017.

COMEDOR: TURNOS:	CHEF	SUB CHEF	COC. A1	COC. A2	COC. A3	COC.B1	COC. B2	COC. B3	COC .C1	COC .C2	COC .C3	PORCIONES	LOZA	AUX. LIMPIEZA	LIMPIEZA GENERAL	COCHAMBRE	AUX. COCINA
PERSONAL																	
	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D
Estatus de salud.																	
Hora de entrada correspondiente																	
Bañad@ del día																	
Cabello bien peinado y (o) recogido, sin dejar cabello fuera de cofia.																	
Cofia																	
Gorro																	
Cubreboca																	
Filipina limpia y planchada																	
Sin joyeria y (o) accesorios.																	
Pantalón negro de cocina																	
Mandil limpio																	
Caballo blanco																	
Calcetas blancas o negras																	
Zapato antiderrapante negro																	
Uñas limpias y cortas, sin pintar																	
Rasurado																	
Lavado de manos																	
Firma de Bitácora																	

SUPERVISO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
SUB CHEF							
CHEF							
NUTRICION							
RECURSOS HUMANOS							

OBSERVACIONES