

Fecha: _____ Auditor: _____ Comedor: _____

1. COCINA

1. COCINA		
	SI	NO
a) Áreas de trabajo limpias y en buen estado		
Observaciones:		
b) Lavado de manos provista con agua, jabón antibacterial líquido, gel antibacterial, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables y depósito para basura con bolsa de plástico.		
Observaciones:		
c) Equipos como estufas, hornos, campanas y/o extractores, planchas, salamandras, marmitas, vaporeras, mesas, calientes, etc., se encuentran limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.		
Observaciones:		
d) Envases de alimentos limpios e íntegros: libre de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente.		
Observaciones:		
e) No hay alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso.		
Observaciones:		
f) Insumos (sistema PEPS) (libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente)		
Observaciones:		
g) Proceso: Los alimentos de origen vegetal se lavan en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, se enjuagan con agua potable y desinfectan.		
Observaciones:		
h) *Se cuentan con tablas para picar identificadas para cada alimento.		
Observaciones:		
i) *Las tablas, cuchillos y utensilios se lavan y desinfectan después de su uso.		
Observaciones:		
j) Registros de temperaturas (refrigeradores, congeladores, línea de servicio) refrigerados máximo a 4°C o inferior / congelados a -18°C o inferior. Registros de temperaturas internas de los alimentos.		
Observaciones:		
k) Los alimentos preparados y listos para servirse están cubiertos antes de iniciar el servicio.		
Observaciones:		
l) *Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7° C. *Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60° C		
Observaciones:		
m) El personal se lava las manos antes de manipular alimentos, vajilla limpia y después de cualquier situación que implique contaminación.		
Observaciones:		
n) Almacén de químicos área limpia y en orden, puerta cerrada. Productos químicos en recipientes exclusivos, etiquetados y cerrados.		

2. ALMACENAMIENTO

2. ALMACENAMIENTO		
	SI	NO
a) Recepción de insumos		

Observaciones:		
b) Las materias primas deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, estructuras o cualquier superficie limpia que evite contaminación		
Observaciones:		
c) Área limpia y en buen estado (coladeras sin estancamientos y malos olores)		
Observaciones:		
d) *Se aplica procedimiento PEPS. No hay materias primas con fecha de caducidad vencida. (Alimentos fechados e identificados).		
Observaciones:		
e) Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión. Alimentos sin presencia o rastros de plaga o mohos.		
Observaciones:		
f) Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos teniendo para ello un área específica e identificada.		
Observaciones:		

3. MANEJO DE LA BASURA		
	SI	NO
a) *Se evita la acumulación excesiva de basura, en las áreas de manejo de alimentos. Los depósitos se lavan y desinfectan al final de la jornada.		
Observaciones:		

4. PERSONAL COCINA		
	SI	NO
a) Apariencia pulcra.		
Observaciones:		
b) Uniforme limpio y completo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Cofia (cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante) 2. Cubrebocas (cubriendo nariz y boca) 3. En caso de tener barba y bigote bien arreglada y dentro del cubrebocas 4. Uniforme limpio y de la institución 5. El personal no utiliza joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, etc.), u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos. 6. Calzado correcto 		
Observaciones:		
c) Manos limpias, uñas recortadas y sin esmalte.		
Observaciones:		
d) El personal se lava las manos al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento donde las manos puedan estar contaminadas o sucias.		
Observaciones:		
e) *El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos.		
Observaciones:		
f) El personal no fuma, come, masca, o bebe en el área de preparación de alimentos.		
Observaciones:		