



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05
Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 01
Responsable por la Verificación: Andrey Piccioli
Resultado de la Verificación: Controles operacionales están adecuados

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05
Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 03
Responsable por la Verificación: Jean Persival
Resultado de la Verificación: Controles operacionales están adecuados

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 05
Responsable por la Verificación: Jean Persival
Resultado de la Verificación: Controles operacionales están adecuados

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05
Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 07
Responsable por la Verificación: Jean Persival
Resultado de la Verificación: Controles operacionales no están adecuados.
Platos calientes están con alimentos mezclados y platos fríos desorganizados

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 09
Responsable por la Verificación: Jean Persival
Resultado de la Verificación: Controles operacionales no están adecuados.
Platos calientes están con alimentos mezclados y control de bebidas deficiente

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05
Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 11
Responsable por la Verificación: Jean Persival
Resultado de la Verificación: Controles operacionales no están adecuados.
Platos calientes están con alimentos mezclados y platos fríos desorganizados.
Las condiciones de almacenamiento non están buenas.

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05
Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 13
Responsable por la Verificación: Andrey Piccioli
Resultado de la Verificación: Controles operacionales están adecuados

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05
Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 15
Responsable por la Verificación: Andrey Piccioli
Resultado de la Verificación: Controles operacionales no están adecuados.
Platos calientes están con alimentos mezclados y platos fríos desorganizados

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 17
Responsable por la Verificación: Andrey Piccioli
Resultado de la Verificación: Controles operacionales están adecuados

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 19
Responsable por la Verificación: Andrey Piccioli
Resultado de la Verificación: Controles operacionales no están adecuados.
Platos calientes están con alimentos mezclados y platos fríos desorganizados.
Las condiciones de almacenamiento non están buenas.

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.



COCINA
Control de Almacenamiento
LISTA DE VERIFICACIÓN

IT05
Rev. 00
10/06/20XX

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): SEMANA 21
Responsable por la Verificación: Jean Persival
Resultado de la Verificación: Controles operacionales no están adecuados.
Platos calientes están con alimentos mezclados y platos fríos desorganizados

| Verificación / Criterios de Aceptación | | |
|--|---|---|
| Platos Calientes | Platos Fríos | Bebidas |
| <ul style="list-style-type: none">▪ No mezclar los alimentos▪ Elaborar conforme al menú▪ Servir inmediatamente al preparar | <ul style="list-style-type: none">▪ Organizados y conforme menú | <ul style="list-style-type: none">▪ En las medidas▪ Conforme solicitado. |

Condiciones de Almacenamiento

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.