

Auditoria de cocinas y comedores

1. Auditoria BOH (back of the house)

 AUDITORIA COCINAS-COMEDORES PRONACA BOH		
Fecha:		Centro auditado:
Auditor:		Hora inicio: Hora terminado:
ASPECTOS	NOTA 1-5	OBSERVACIONES
<u>Personal</u>		
ASEO E HIGIENE PERSONAL (CABELLO, UÑAS, BARBA, ANILLOS, COLLARES, UNIFORME, MAQUILLAJE)		
DESINFECCIÓN DE MANOS, cada 30 minutos		
ESTADO DE GUANTES (SI APLICA)		
USO DE LIMPIONES		
CAMBIO DE AGUA DE DESINFECTANTES DE VAJILLAS, Y LAVAVAJILLA		
<u>Equipos</u>		
POSILLERIA (AREA)		
MENAJE (DESINFECCION ADECUADA, ESTADO DE VAJILLA)		
DISPENSADORES PAPEL TOALLA		
CASETA GAS (CENTRALINA)		
MESONES, REPISAS, LAVABOS, (Acero inoxidable)		
EQUIPO DE LIMPIEZA, (POZO DE TRAPEADORES Y ESCOBAS)		
DESAGÜES-TOMACORRIENTES-PAREDES-TECHO-PISO		

VENTANAS E ILUMINACIÓN		
ABRELATAS / AMASADORA / PICADORA Limpieza funcionamiento		
BOLILLOS / MAZOS (LIMPIEZA Y DESINFECCION)		
BALANZAS(PIE-ELÉCTRICA)		
LICUADORA INDUSTRIAL Y NORMAL		
CAMPANA - DUCTOS/EXTRACCIÓN		
COCINA INDUSTRIAL (COCINETA - ENTREPAÑO - PLANCHA FREIDORA)		
EXTINTOR DE INCENDIOS (SELLO Y CADUCIDAD)		
MICROONDAS		
PORTA OLLAS / PERCHAS		
LLAVES PRESSMATIC (PRESIÓN)		
DOSIFICADORES (PRODUCTOS QUÍMICOS)		
CEPILLO VASOS		
CONGELADORES, REFRIGERADORES		
GAVETAS, LATAS Y BANDEJAS		
UTILERÍA (canastas, porta vasos, cubiertos, dispensadores de sal)		
PORTA LATAS, BANDEJAS Y MALLAS		
ESCURRIDORES		
OLLAS, SARTENES Y PAILAS (HOLLÍN)		
BASUREROS (TAPADOS)		
HORNOS		
FORMATO PROVEEDORES / FECHAS ELABORACIÓN y EXPIRACIÓN		
MOSTRADOR CALIENTE (cambio de agua y limpieza interior)		

DISPENSADORES DESINFECTANTE		
DISPENSADORES PAPEL FILM		
EQUIPOS DE VENTILACIÓN		
REPISA PARA MENAJE		
OTROS		
<u>Documentos</u>	-	-
PERMISOS (SANITARIOS)		
DOCUMENTOS PERSONALES (Carné de salud)		
PERMISO DE BOMBEROS (Si aplica)		
<u>Alimentos</u>		
INSPECCIÓN FÍSICA POLLO		
INSPECCIÓN FÍSICA RES		
INSPECCIÓN FÍSICA EMBUTIDOS		
INSPECCIÓN FÍSICA CERDO		
INSPECCIÓN FÍSICA VEGETALES		
INSPECCIÓN FÍSICA FRUTAS		
INSPECCIÓN FÍSICA DE SECOS		
INSPECCIÓN PROCESOS		
PROCESOS		
APLICACIÓN DE CADENAS DE FRÍO		
APLICACIÓN FIRST IN FIRST OUT		
ADECUADO ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO		
TURNOS DE LIMPIEZA		

AREAS		
AREAS DE LIMPIEZA PERSONAL		
BODEGA (SECTOR)		
BODEGA SECOS		
CUARTOS FRÍOS (CONTROL DE TEMPERATURA)		
BODEGA QUÍMICOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA		

Calificación Promedio sobre 5 puntos	
---------------------------------------------	--

Criterios	1	Malo
	2	Regular
	3	Bueno
	4	Muy bueno
	5	Excelente
		Comentarios:
Firma Auditor		

2. Auditoria FOH (front of the house)



AUDITORIA COCINAS-COMEDORES PRONACA

FOH

	Fecha:		Centro auditado:
	Auditor:		Hora inicio: Hora terminado:
#	ASPECTOS	Nota 1-5	OBSERVACIONES
1	RECIPIENTE DESINFECTANTE DE MANOS		
2	BEBIDAS		
3	VASOS		
4	CUBIERTOS GENERAL, LIMPIEZA		
5	SALUDO		
6	ACTITUD		
7	DISPOSICIÓN		
8	ATENCIÓN		
9	AGILIDAD (REPOSICIONES)		
10	ASEO E HIGIENE PERSONAL (Cabello, uñas, barba, anillos, collares, maquillaje, uniformes, guantes)		
11	DESINFECCIÓN DE MANOS, cada 30 minutos		
12	CAMBIO DE GUANTES, cada 30 minutos		
13	USO DE PAPEL TOALLA		
14	USO DE LIMPIONES		
15	MESONES, REPISAS, LAVABOS, TABLAS DE PICAR		

16	DESAGÜES-TOMACORRIENTES-PAREDES-TECHO-PISO		
17	VENTANAS E ILUMINACIÓN		
18	UTILERÍA (canastas, porta vasos, cubiertos, dispensadores de sal)		
19	BASUREROS (TAPADOS)		
20	MOSTRADOR CALIENTE (cambio de agua y limpieza interior)		
21	INSPECCIÓN FÍSICA POLLO		
22	INSPECCIÓN FÍSICA RES		
23	INSPECCION FÍSICA EMBUTIDOS		
24	INSPECCIÓN FÍSICA CERDO		
25	INPECCIÓN FÍSICA VEGETALES		
26	INSPECCIÓN FÍSICA FRUTAS		
27	INSPECCIÓN PROCESOS		
28	LIMPIEZA PISOS		
29	LIMPIEZA MESAS		
30	LIMPIEZA SILLAS		
31	CALIDAD DE LA COMIDA		
32	OTROS		

Calificación Promedio sobre 5 puntos		
Criterios	1	Malo
	2	Regular
	3	Bueno
	4	Muy bueno
	5	Excelente
		Comentarios:
Firma Auditor		

Medidas a tomar luego de las auditorias

Calificación	Medidas a tomar	Siguiente visita
1	Ultimatum, acciones correctivas inmediatas.	2 semanas
1,5		
2	Entrega de fallos y puntos a tratar, revisión de puntos críticos. Acciones correctivas inmediatas	1 mes
2,5		
3		
3,5	Recomendaciones específicas y revisión de puntos críticos	3 meses
4		
4,5	Recomendaciones específicas	4 meses
5		