



Observación de la Cocina

Centro:							Fecha:		
ASUNTO	SI			NO			Acción Correctiva		
	Nivel	1	2	3	1	2			
1. Los empleados de la cocina usan guantes, ropa limpia, redes de cabello, delantales limpios y zapatos que cubren los pies									
2. Los empleados de la cocina no tienen síntomas ni enfermedades									
3. No entran a la cocina personas sin autorización									
4. No hay evidencia de parásitos.									
5. Los lavamanos tienen toallas de papel y jabón									
6. El personal se lava las manos de acuerdo con el Proceso de los Sirven Alimentos de IMSHSP									
7. Hoy se han comprado todos los ingredientes del menú									
8. La temperatura del refrigerador está a 41 grados o menos y la del congelador a 0 grados o menos									
9. Toda la superficie de las cocinas y equipo han sido desinfectadas									
10. Los empleados de la cocina revisan la temperatura de la comida con termómetros de bayoneta calibrados a la temperatura apropiada									



Observación de la Cocina

Centro:							Fecha:		
ASUNTO	SI			NO			Acción Correctiva		
	Nivel	1	2	3	1	2			
11. Los empleados de la cocina preparan y cocinan los alimentos usando métodos que siguen el Proceso de Sanidad y reglas de IMSHSP									
12. Los empleados guardan la comida de manera apropiada (ejemplo. los alimentos en el refrigerador se cubren, contenedores de alimentos en área de almacenamiento seco se colocan a 6 pulgadas o más del piso, las sobras se descartan									
13. El menú y recibos del IMSHSP se ajustan para satisfacer las necesidades individuales de bebés y niños pequeños y los niños con alergias de alimentos documentadas u otros problemas relacionados a la alimentación o a necesidades especiales									