



LISTA DE CHEQUEO PREOPERACIONAL DIARIA

Código	OP-PI-FT-62
Versión	01
Fecha de Versión	18/12/2018
Página 1 de 2	

OPERACIÓN:		FECHA:			RESPONSABLE:			
No.	ÁREA	ACTIVIDADES	FRECUENCIA	CONCEPTOS EVALUADOS	ESTADO		OBSERVACIONES	CORRECCIONES
					C	NC		
1	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	1.1. Verificar registros de recepción al día (Factura, registros de temperatura, lote)	Diario	N.A				
		1.2. Verificar estado de limpieza de la zona de recepción	Diario	N.A				
		1.3. Verificar temperatura de productos	Si se recibe en el momento de la inspección	T° de refrigeración de 0 a 4 °C y T° congelación menor o igual a -12°C				
2	PERSONAL	2.1. Verificar uniforme y dotación completa del personal de la operación	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		2.2. Verificar uñas en lavado de manos y uñas	Diario	Uñas cortas				
		2.3. Verificar organización de lokers	Diario	Ordenados, ropa organizada y empacada				
	PROCESOS GENERAL	2.4. Verificar estado de instalaciones, equipos y utensilios	Diario	Buen estado				
		2.5. Verificar señales de plagas	Diario	Ausencia de plagas y/o excrementos				
		2.6. Verificar la limpieza de las áreas de aseo, pocetas, cuarto de basuras, orden de los elementos de aseo.	Diario	Áreas Limpias. Elementos de aseo limpios y sin incrustaciones.				
		2.7. Verificar limpieza de atomizadores, jaboneras, dispensadores y recipientes de desinfección.	Diario	Limpios, en buen estado, identificados y con producto dosificado de manera adecuada.				
		2.8. Se encuentran termómetros en buen estado, y calibrados	Diario	Estado de los termómetros, calibración y (mínimo 1 para frío y 1 para caliente)				
3	ALMACÉN ABARROTÉS	3.0. Verificar aseo y orden	Diario	N.A				
		3.1. Verificar rotulación, rotación productos, separación producto No Conforme	Diario antes de empezar a laborar	Todo marcado y completo, producto No Conforme identificado y separado				
		3.2. Verificar no existencia de materiales o insumos prohibidos, vencidos, o mal protegidos	Diario	N.A				
4	CAVAS, REFRIGERADORES, CONGELADORES, NEVERAS	4.1. Verificar aseo y orden.	Diario	N.A				
		4.2. Verificar rotulación, rotación productos, separación producto No Conforme	Diario	Todo marcado, completo, producto No Conforme identificado y separado				
		4.3. Verificar temperaturas de cava y productos	Diario	Completas, al día. Si no cumple informar a PIE				
5	COCINA CALIENTE Y FRÍA	5.1. Verificar temperaturas de tratamiento térmico y de preparaciones frías	Diario	Registros al día. Temperaturas de cocción mayores a 75°C y temperaturas de refrigeración menores a 4°C.				
6	DISTRIBUCIÓN	7.1. Verificar muestras de referencia	Diario	Muestras completas, cumpliendo el gramaje (100g)				
		7.2. Verificar aseo y desinfección de implementos y loza para el servicio	Diario	Loza, bandejas y pinzas limpias, desinfectadas y secas				
		7.3. Verificar plato muestra	Diario	Plato con el gramaje a servir				
		7.4. Verificar temperaturas y condiciones de distribución	Diario	De acuerdo a la operación				
		7.5. Verificar correcta entrega de fruta si aplica	Diario	N.A				

LISTA DE CHEQUEO PREOPERACIONAL DIARIA

Código	OP-PI-FT-62
Versión	01
Fecha de Versión	18/12/2018
Página 2 de 2	

7	COMEDOR	8.1. Verificar aseo y desinfección de mesas y sillas.	Diario	Mesas limpias, sin grasa ni residuos				
8	EQUIPOS	BASCULA	Diario	Limpios y en buen estado				
		REFRIGERADORES O CUARTOS FRÍOS	Diario	Limpios y en buen estado				
		CONGELADORES O CUARTO DE CONGELACIÓN	Diario	Limpios y en buen estado				
		ESTUFAS	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		CAMPANA	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		HORNO	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		PLANCHA ASADORA	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		LICUADORA	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		CANASTILLAS	Diario	Limpios y en buen estado				
		OLLAS	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		PLATOS	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		POCILLOS - VASOS	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		CUBIERTOS	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				
		COLADOR	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado				

VoBo: