

Resultado de la Supervisión

Unidad Académica ESCOM Módulo de café

Fecha _____

Como resultado de la aplicación de la "Guía de supervisión sanitaria", se detectaron deficiencias que requirieron atención y a continuación se verifica con la finalidad de dar continuidad a los procesos de mejora continua.

Verificación	CC	CP	NC	Plazo para corrección		Observaciones
1 Instalaciones: limpias, sin daños, sin fugas, con ventilación. (Áreas de: recepción, almacén, producción y comedor).	✓			2 a 7 días		
2 Estación de lavado de manos equipada	✓			2 días		
3 Equipo y utensilios: limpios, desinfectados y en buen estado.	✓			1 semana		
4 Refrigeradores y congeladores con termómetro visible.	✓			1 semana		
5 Tarimas: separadas 15 cm. del piso y de la pared para almacenar el producto.	✓		✗✗	1 semana		NO HAY DOS NECESARIO
6 Instalaciones sanitarias: limpias, desinfectadas, con jabón, toallas de papel, con letrero de recordatorio, técnica de lavado de manos.	✓		✗✗	2 días		USAR LAS DE LA ESCUELA.
7 Lockers para el personal.			✓	1 semana		NO APLICA SOLO HAY DOS PERSONAS
8 Contenedores en buen estado, limpios, tapa y color clasificados conforme a orgánicos (verde), valorizables (azul) y desechos (gris), con bolsa de plástico (aplica solo para los dos últimos).		✓		2 a 3 días	1 A.M.	SE LES COMIERTO DEL BOTE DE BASURA. NO EN LA TAPA.
9 Energía: Uso preferente de led o focos ahorradores y en el caso de que no se haya hecho el cambio de lámparas, éstas deberán contar con protección para evitar contaminación en caso de estallamiento. En el servicio cuentan con señalamientos de apagado en áreas y aparatos sin uso.	✓			1 mes cambio de lámparas 8 días detalles menores		
10 Agua: Instalaciones apropiadas, sin fugas, para distribución y almacenamiento de agua potable. Filtros, trampas u otros mecanismos que impidan la contaminación del agua.	✓			1 mes si requiere cambios en las instalaciones 8 días detalles menores		

CC= cumple completamente 2 CP=cumple parcialmente 1 NC= no cumple 0

sello

Resultado de la Supervisión

Unidad Académica ESCOM. RADIOL DE COPE

Fecha _____

Como resultado de la aplicación de la "Guía de supervisión sanitaria", se detectaron deficiencias que requirieron atención y a continuación se verifica con la finalidad de dar continuidad a los procesos de mejora continua.

	Verificación	CC	CP	NC	Plazo para corrección	Observaciones
11	Extintor con sello/banda y seguro/perno anti disparo, con fecha de carga, vigencia y capacitación del personal.	✓			1 semana	
12	Almacenamiento en orden y productos en buen estado (color, olor, textura), empaque con fecha de caducidad, (control de primeras entradas y primeras salidas), anaqueles para el resguardo y distribución de productos.	✓			2 días	
13	Menús a la vista, variados en el mes, nutritivos basados en la guía alimentaria de "El plato del Bien Comer" que contengan cereales, tubérculos, frutas, verduras, leguminosas y alimentos de origen animal.	✓			1 mes	
14	Precios a la vista, (de acuerdo a lo autorizado por el C.T.C.E.).	✓			1 semana	
15	Desechables: Utilización de material amigable con el ambiente privilegiando el uso de loza en el servicio de comedor y recipientes biodegradables en caso de alimentos para su consumo fuera.	✓			Acuerdo con el Usuario	
16	Personal con apariencia pulcra y buen estado de salud, indumentaria completa, (cofia o turbante, (no gorra o cachucha), cubre boca según área de trabajo, mandil preferentemente en tonos claros, guantes si fuera necesario y calzado antiderrapante), uñas cortas y sin esmalte, sin ningún tipo de joyería.			✓	1 día	SE LES COMENTO DE QUE USAR BATA BLANCA NO USAR BATA BLANCA
17	Resultados de los análisis clínicos del personal (Exudado Faríngeo y Coproparasitológico vigente) avalada por una institución de salud pública. Desparasitación del personal avalado por el Responsable Sanitario de la Unidad Académica.			✓	1 semana	SE LES DIJO DE SUS ESTUDIOS DE LABORATORIO
18	Comprobante de capacitación de "Buenas Prácticas de Higiene" (vigente).	✓			1 semana	
19	Comprobante de fumigación vigente (a la vista), realizado por una empresa con licencia sanitaria.	✓			1 semana	
20	Estudio de calidad del agua vigente, con medición de cloro residual (a la vista).	✓			1 semana	

CC= cumple completamente 2 CP=cumple parcialmente 1 NC= no cumple 0

164 (0) 3
 X 281
 327 = 30
 sello

Observaciones y Recomendaciones

Unidad Académica ESCOM " MODULO DE CAFE "
Fecha _____
Supervisor (a) JUAN FRANCISCO DELGADO Firma [Signature]

- 1.- EN EL MODULO DE CAFE SOLO SE SIRVE CAFE y PASTELILLAS
- 2.- SE LES COMENTO QUE LOS TERNER PULVERAS ENTRADAS y FINIERA SALIDA
- 3.- SE LES HIZO EL COMENTARIOS DE LOS DETALLES

CHEF. JUAN FRANCISCO DELGADO MONTES

[Signature]

Recibe
Representante de la Unidad Académica

Firma: _____

Recibe
Usuario

Firma: _____

sello

Observaciones y Recomendaciones

Unidad Académica ESCOM SERVICIO DE CAFE Módulo de Cafe
Fecha 6/10/2014
Supervisor (a) JUAN FRANCISCO DELGADO Firma [Signature]

SOLO SE SIRVE CAFE Y PASTELES.
SE LES COMENTO LOS DETALLES A CORREGIR

CHEF. [Signature]

Recibe
Representante de la Unidad Académica
FELIPE FIGUEROA DEL PRADO
Firma: [Signature]



Recibe
Usuario
Aline Olvera
Firma: [Signature]