UNIDAD EDUCATIVA "GIOVANNI ANTONIO FARINA"
DEPARTAMENTO MÉDICO

Responsable: MSSO Dra Sonia Azas

9 JULIO 2021

INSPECCION DE COCINA Y COMEDOR DEL BAR

ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	NA	
1	Los comedores no están alejados de los lugares de trabajo	X			COLOCAR ROTULOS DE "COMEDOR DE PERSONAL" EN EL AREA DESIGNADA DEL BAR
2	Están ubicados independientes e aislados de focos insalubres.	X			
3	Tienen buena iluminación, ventilación y temperatura adecuadas.	X			
4	Los pisos, paredes y techos serán lisos y de fácil limpieza	X			
5	Disponen de agua corriente potable para la limpieza de utensilios y vajillas, con sus respectivos medios de desinfección.				POR EL MOMENTO ,EL BAR NO ESTA FUNCIONANDO ,EL CONTRATO YA ESTA CADUCADO,EN ESPERA DE AUTORIZACION DEL COE Y EVALUACION DEL POSIBLE RETORNO LABORAL
Art. 38. COCINAS					
1	De ser necesario la captación de humos se realiza mediante campanas de ventilación forzada por aspiración.	X			
2	Se mantiene en condiciones de limpieza	X			
3	Los residuos alimenticios se depositan en recipientes cerrados hasta su evacuación.				Por el momento suspendido
4	Los alimentos se conservarán en lugar y temperatura adecuados, debidamente protegidos y en cámaras frigoríficas los que la requieran.				Por el momento suspendido
5	Están dotadas del menaje necesario que se conserva en buen estado de higiene y limpieza				Por el momento suspendido
6	Se dispone de agua potable para la preparación de las comidas.	x			
7	Están debidamente protegidas de cualquier forma de contaminación.	x			
8	Todo elemento corto punzante mantiene un resguardo o protector adecuado				Por el momento suspendido

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

FIGURA 1: AREA DEL BAR DESIGNADA PARA EL PERSONAL DE LA UNIDAD EDUCATIVA ,NO TIENEN EL ROTULO SOLICITADO POR EL MINISTERIO DE TRABAJO

FIGURA 2: REPARACIONES COMPLETAS REALIZADAS EN EL BAR,POR DETERIORO DE LAS PAREDES POR HUMEDAD QUE PRESENTABA

FIGURA 3: AREAS DEL BAR LIMPIAS