

### CHECK LIST COCINA FRÍA

<b>COCINA FRÍA</b>	ENTREGA LIMPIO		RECIBE LIMPIO		Fecha _____	
	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES	
Mesas de Trabajo						
Mesa refrigerada						
Repisa						
Lavamanos						
a) seco						
Tarjas						
a) secas						
Triple tarja						
a) secas						
b) garabatos con base						
Refrigerador						
a) Rejillas limpias						
b) Productos clasificados						
c) Productos emplatados y fechados.						
d) Temperatura a _____						
Congelador						
a) Rejillas limpias						
b) Productos clasificados						
c) Productos emplatados y fechados.						
d) Temperatura a _____						
Horno de microondas						
Piso seco						
Paredes						<b>RECIBE POR EL TALLER DE GASTRONOMÍA</b>
Botes de basura						<b>ENTREGA POR EL TALLER DE GASTRONOMÍA</b>
a) Bolsas						
Papel						
Jabón germicida						
Gel Sanitizante						
Gaveta de mochilas					<b>ENTREGA</b>	
Lámpara atrapa insectos encendida						<b>GRADO Y GRUPO</b>
<b>USUARIOS DE LAS COCINAS</b>						<b>RECIBE</b>
<b>CUMPLE CON EL UNIFORME</b>	SI	NO				
Malla o Cofia						
Gorro						
Pico						
Zapato cerrado anti derrapante						
Filipina						
Pantalón						
Mandil						
Aseo e Higiene personal						