

LABORATORIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

Hojas de Control

FICHA CONTROL TEMPERATURAS

- TEMPERATURA CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN: 4º A 8 º
- TEMPERATURAS DE CONGELACIÓN: < 18ºC

NOMBRE	FECHA	HORA	Tº NEV. 1	Tº CONG. 1	Tº NEV. 2º	OBSERVACIONES

HOJA DE CONTROL QUINCENAL

ACCIONES A REALIZAR	REALIZADO	OBSERVACIONES
Revisión de limpieza del almacén, neveras, cocinas y horno.		
Revisión del orden de alimentos secos, refrigerados y congelados (guardados en recipientes herméticos, organizados por grupo de alimentos y fecha de caducidad).		
Revisión de la eliminación de residuos (basura y cartones).		
Revisar material electrónico para su correcto funcionamiento.		
Limpieza de las neveras y congeladores (jabón y lejía).		
Tirar alimentos caducados o en mal estado.		

RESPONSABLE:

FECHA Y FIRMA:

Las incidencias se deben notificar al Responsable de los Laboratorios

HOJA DE CONTROL ANTES DE CADA PRÁCTICA

ACCIONES A REALIZAR	REALIZADO	OBSERVACIONES
Limpieza y desinfección de las cocinas, horno (lejía, jabón, vitrocien). Revisar cajones y papeleras.		
Limpieza del suelo del almacén y superficies. (agua con jabón y lejía)		
Actualización del inventario, notificación de pérdida, rotura y finalización de existencias		
Tirar basura y cartones		

RESPONSABLE:

FECHA Y FIRMA:

Las incidencias se deben notificar al Responsable de Laboratorios

HOJA DE RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS

FECHA	PRODUCTO	PROVEEDOR	FACTURA	ASPECTO C= correcto I=Incorrecto	Tº	CONDICIÓN TRANSPORTE	FECHA DE CONSUMO	OBSERVACIONES

- Comprobar documentación.
Envases y embalajes intactos y limpios.
- Comprobar etiquetas y fechas de caducidad
- Comprobar aspecto.
- Comprobar temperaturas (congelados < 18°C y refrigerados < 5°C)
- C= CORRECTO
- I= INCORRECTO

RESPONSABLE:

FECHA Y FIRMA:

Las incidencias se deben notificar al Responsable de los Laboratorios.