

	<p align="center">Veggie Friends NIT Asistencia Administrativa</p>	Código	GTH-FORM-01
		Versión	01
		Fecha	
Lista de inspección de orden y aseo			

Dirección		Ciudad	
Inspeccionado por		Fecha	

ÍTEM	5S	Condiciones	Cumple		NA	Observaciones
			Si	No		
Á R E A S	SEIRI Clasificación	- Elimina alimentos y suministros vencidos o no utilizados.				
		- Clasifica y etiqueta los ingredientes y suministros.				
	SEITON Orden	- Organiza los ingredientes y suministros de manera lógica y accesible en las áreas de almacenamiento.				
		- Utiliza estantes, estanterías y contenedores para mantener los elementos en su lugar.				
	SEISO Limpieza	- Establece un programa de limpieza regular para todas las áreas, incluyendo cocina, comedor y baños.				
		- Capacita al personal sobre los estándares de limpieza y la importancia de mantener un restaurante limpio.				
	SEIKETSU Estandarización	- Define estándares de limpieza y orden para cada área y asegúrate de que se cumplan.				
		- Establece procedimientos para mantener la organización y el orden en el restaurante.				

		- Implementa un sistema de seguimiento y auditoría para mantener los estándares.				
	SHITSUKE Disciplina	- Fomenta una cultura de limpieza y organización entre los empleados.				
		- Reconoce y premia el cumplimiento de los estándares de las 5S.				
		- Realiza auditorías regulares y corrige cualquier desviación.				