

	<b>Veggie Friends</b> <b>NIT</b> <b>Asistencia Administrativa</b>	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.				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Implementa un sistema de seguimiento y auditoría para mantener los estándares.</li> </ul>				
	SHITSUKE <b>Disciplina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fomenta una cultura de limpieza y organización entre los empleados.</li> </ul>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce y premia el cumplimiento de los estándares de las 5S.</li> </ul>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza auditorías regulares y corrige cualquier desviación.</li> </ul>				