



**COCINA**  
**Control de Almacenamiento**  
**LISTA DE VERIFICACIÓN**

**IT05**  
Rev. 00  
10/06/20XX

Sector Responsable  
Gerente del Hotel

Aprobación  
Gestión de Calidad

**CUADRO DE REVISIONES**

Emisión inicial: 10/06/20XX

Fecha de Verificación (por lo menos una vez por semana): \_\_\_\_\_

Responsable por la Verificación: \_\_\_\_\_

Resultado de la Verificación: \_\_\_\_\_

**Verificación / Criterios de Aceptación**

<b>Platos Calientes</b>	<b>Platos Fríos</b>	<b>Bebidas</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ No mezclar los alimentos</li><li>▪ Elaborar conforme al menú</li><li>▪ Servir inmediatamente al preparar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Organizados y conforme menú</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ En las medidas</li><li>▪ Conforme solicitado.</li></ul>

**Condiciones de Almacenamiento**

- Los alimentos perecederos se deben almacenar en condiciones apropiadas de temperatura para su conservación;
- Los alimentos deben estar alejados de materiales de limpieza;
- No superponer bandejas, platos u otros recipientes de alimentos cuando no tienen cobertura;
- Utensilio o recipiente que han entrado en contacto con los alimentos crudos antes de ser lavados no pueden entrar en contacto con alimentos cocinados;
- No es permitido contacto con papeles de colores, periódicos, etc., con los alimentos;
- Todos los alimentos (frutas, verduras, huevos) antes de ser puesto en el refrigerador deben lavarse.
- Alimentos fraccionados deben tener indicación de proveedor de origen y fecha de vencimiento.