



Global Communities



### HOJA DE LISTADO DE CHEQUEO

CONTROL DE LIMPIEZA DE BODEGA, COCINA Y ENTORNO ESCOLAR			ALIMENTACIÓN SALUDABLE												HIGIENE Y SANEAMIENTO								Firma de Vo. Bo. De la persona responsable de realizar la limpieza o verificar el cumplimiento	Observaciones	
Nombre de la escuela:			COCINA ESCOLAR												BODEGA ESCOLAR										
Código de la escuela:	Municipio:		Consumo de alimentación saludable	Desinfección de frutas y verduras	Aplicación de métodos de agua segura	Limpieza y orden	Estufa o plancha limpia	Plancha en buen estado	Cámara de combustión sin basura*	Uso de gabacha y redecilla	Limpieza y orden	Alimentos despegados de la pared	Uso de tarimas u otros	Techo, ventanas y puertas sin agujeros	Alimentos identificados	Lavado de manos	Higiene personal	Clasificación de la basura	Manejo de la basura	Limpieza de letrinas	Uso adecuado de recipientes en la letrina	Separación e identificación de letrinas			Verificación de cierre de chorros
Nº	Nombre de la persona responsable de realizar la limpieza o verificar el cumplimiento	Puesto	Fecha																						
1																									
2																									
3																									
4																									
5																									
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									

**Nota:** \* Espacio donde se coloca la leña para la combustión en la cocción de los alimentos.

**Referencias:** se marca con una X cuando las condiciones verificadas están deficientes, un ✓ cuando las condiciones son adecuadas, un - (guión) cuando los espacios o insumos están sin utilidad.

**Próximas acciones:** De los resultados obtenidos del llenado de la herramienta se procede a establecer compromisos de mejora en la herramienta del CUADRO DE COMPROMISOS.