**RESTAURANTE LOS MEJORES SABORES**

**CORRECCIONES PARA LA VISITA DE INSPECCION**

**CLASIFICACION**

**INSTALACIONES**

**ESTRUCTURA: CUENTA CON UNA ESTRUCTURA MODERNA EN EL TEMA DE SALON Y DISTRUBUCION DE MESAS Y ORDEN DE ELLO.**

**EN EL AREA DE PRODUCCION CUENTA CON COCINA IMPLEMENTADA BAJO LO STANDARES REQUERIDOS.**

**EN EL AREA DE SERVICIOS HIGINICOS CUENTA CON UNA MALA UBICACIÓN, POR LO CUAL ELLOS NO DEBEN ESTAR CERCA DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS.**

**MANEJO DE BASURA:**

**EN LA DISTRIBUCION COMO EN LA RECOLECCION NO TIENEN LA CLASIFICACION DE LA BASURA POR ELLO SOLO TIENEN UN SOLO CONTENEDOR PARA ELLA.**

**PERSONAL MANIPULADOR Y NO MANIPULADOR**

**HIGIENE PERSONAL: CUENTA CON ELLA SE VE QUE LOS TRABAJADORES ESTAN DEBIDAMENTE ASEADOS, CON PELO RECOJIDO, UÑAS LIMPIAS, UNIFORME LIMPIO Y ADEACUADO PARA EL TRABAJO A REALIZAR.**

**UNIFORME: CUENTA CON SUS IMPLEMENTOS CHAQUETA DE COCINA, GORRO, MANDIL, TAPA BOCA, GUANTES, ZAPATOS ANTIDESHILSANTES Y SU PAÑO DE COCINA.**

**TAMBIEN HAY Q TENER EN CUENTA LA DESIFECCION DE LOS UTENSILIOS DE COCINA COMO TABLAS Y LA HIGIENE QUE MANEJAN AL ACABAR SU RUTINA DE TRABAJO TENIENDO EN CUANTA QUE ES FACTOR MUY IMPORTANTE Y INCLUYE EN EL PRODUCTO FINAL.**

**COMO UNA PEQUEÑA RESEÑA VEMOS QUE ESTOS PUNTOS EN SU MAYORIA LO CUMPLEN PUES CABE RESALTAR QUE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO CUENTA QUIZAS CON EL ENTREMAMIENTO DE LAS BPM PUES POR ELLO QUIZAS INFRACCIONAN CON ACTOS COMO LA CONTAMINACION CRUZADA , LA MALA RECOELCCION DE BASURA ,EN LA INFRESTUCTURA LOS BAÑOS CERCA DEL AREA DE PRODUCCION Y ALGUN PERSONAL NO CORRECTAMENTE ASEADO (EL TEMA DE LAS UÑAS PINTADAS) PUES CABE RESALTAR LA IMPORTANCIA DE TODO ELLO PARA PODER INSTRUIR AL PERSONAL EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION QUE IMPLICA TODO ELLO MENEJAR LOS STANDERES REQUERIDOS PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO DE ELLO LOGRANDO UN PRODCUTO FINAL DE CALIDAD QUE COMPLEMENTA CON LA BUENA INGENIERA Y ORGANIZACIÓN DE TRABAJO**









