



**ANEXO 2.-LISTAS DE VERIFICACIÓN DEL SERVICIO**

CONVOCATORIA:

**OTORGAMIENTO DEL SERVICIO DE CAFETERIA EN LAS INSTALACIONES TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CIUDAD GUZMÁN**

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

		Medio de verificación	Si	No	NA	Observación
Preparación de alimentos	Las verduras son lavadas y desinfectadas conforme a las buenas prácticas de higiene	Observación directa				
	Las frutas son lavadas y desinfectadas conforme a las buenas prácticas de higiene					
	Los productos animales son separados por su origen					
	Los recipientes para agua potable y hielo son liso					
	Los recipientes para agua potable y hielo son lavables					
	Los recipientes para agua potable y hielo se mantienen tapados					
	Los alimentos procesados están separados de los no procesados					
	Los alimentos congelados se descongelan en refrigeración, en el microondas, se cocinan a una temperatura adecuada desde un estado congelado o en corriente de agua fría					
	Los alimentos se cocinan a la temperatura interna adecuada y se comprueban con un termómetro calibrado y limpio. La temperatura está documentada.					
	Las unidades de refrigerador y congelador están limpias y ordenadas					
	Los alimentos están protegidos de la contaminación					
	Los alimentos están protegidos de la contaminación					
	La presentación de los alimentos es la correcta					
	Estaban frescos los alimentos y tenían buen sabor					
	Se sirvieron los alimentos a la temperatura correcta					
Las porciones cumplen con el estándar						
El uso de los desinfectantes para frutas y vegetales de acuerdo con las especificaciones del fabricante.						