

Términos y condiciones para las formas, las listas de comprobación, y los proc

Las formas, las listas de comprobación, y los procedimientos en HospitalityLawyer.com se proporcionan con propósitos informativos, educativos, e ilustrativos solamente. HospitalityLawyer.com no rinde asesoramiento jurídico. Usted debe consultar siempre a profesionales legales para sus necesidades, preguntas, y servicios específicos. Si usted elige utilizar una forma, una lista de comprobación, o un procedimiento, usted hace tan en su propio riesgo.

HospitalityLawyer.com no hace ninguna representación que las formas, las listas de comprobación, o los procedimientos sean convenientes para un uso particular y el usuario debe asegurarse siempre independientemente de la exactitud y de la conformidad legal para su jurisdicción particular.

**Auditoria Para los Estándares De Seguridad Y De la Seguridad
Restaurante - Inspección de áreas de huéspedes**

Realizado por:

Fecha de Inspección:

Hora de la Inspección:

Para asegurar la integridad de su trabajo, esta lista debe ser completada exactamente como aparece abajo.

Cuando apropiado, coloque una marca en el "sí" o "no" en la columna a la derecha.

Si la respuesta es "no", por favor de indicar la razón(es).

Si se somete una orden de trabajo, observe el número de orden de trabajo en el campo de comentario.

	SI	NO
Pisos del área de descanso de empleados en buenas condiciones. Pisos sin superficies desiguales, o grietas.		
Alfombras sin roturas, agujeros.		
Pisos no mojados y libres de comida.		
Mesas y sillas en buen estado, por ejemplo patas firmes.		
Velas en envases apropiados.		
Ceniceros disponibles si fumar es permitido.		
Áreas bien iluminadas a todas horas.		
Carteles de "Pisos Mojados" guardados pero accesibles. Caja de Primeros Auxilios almacenadas completamente.		
Carteles con instrucciones para ahogo en lugares de trabajo.		
Todos los equipos eléctricos enchufados en un enchufe GFCI aprobado por UL.		
Empleados usan zapatos contra resbalo.		
Drenes del piso libres de estorbos en la estación de trabajo de la presentadora/meseros.		
Alfombras contra resbalo en la estación de trabajo de la presentadora/meseros.		
Procedimientos para trabajar con dinero son seguidos por los empleados.		
Identificación apropiada solicitada antes de servir alcohol.		
Table de vapor funcionando correctamente y en la temperatura correcta. Temperatura apropiada _____		
Refrigeradores funcionando correctamente y en la temperatura apropiada. Temperatura apropiada _____		
La temperatura de la tabla de ensaladas en una gama aceptable. Temperatura apropiada _____		
Extintidor de fuego en buen estado y con certificaciones actualizadas.		
Todos los filtros y partes de la cocina inspeccionados		

Carteles de salida de emergencia en lugares visibles y adecuados.

Número de teléfono de seguridad enlistado en un lugar visible.

Encargado de turno.

Otro

SI **NO**

Otro

Otro

Otro

Otro

cedimientos

rcionan con amiento
jurídico. específicos. su
propio riesgo.
procedimientos sean y
de la conformidad lega

Comentarios

Comentarios