



COCINA CEMA				MES:										FECHA DE ELABORACIÓN:																	TURNO:		
	PROGRAMACIÓN																																
	Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
EQUIPO - ÁREA:																																	
PISOS lavar y desinfectar	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
PAREDES lavar y desinfectar	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
ESTUFA Lavar, desinfectar,quitar grasa	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
MESAS TRABAJO lavar y desinfectar INT.Y EXT. cepillar patas	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
HORNO Lavar, desinfectar,quitar grasa	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
CAJONES lavar y desinfectar INT.Y EXT.	P				*							*							*								*						
	R																																
CAMPANA Lavar, filtros,desinfectar,quitar grasa	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
TARJAS lavar, desinfectar, desincrustar INT.y EXT	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
REFRI lavar y desinfectar INT.Y EXT.Empaques	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
REPISA lavar y desinfectar	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
ARTICULOS DE LIMPIEZA																																	
REALIZA																																	
SUPERVISA																																	
Horarios según horario tipo de cada turno																																	

Horarios según horario tipo de cada turno

P = Programado R = Realizado * = Limpieza profunda (Programada) R - Realizado X = No se realizo Int. = Interno Ext. = Externo



PROGRAMA MENSUAL DE LIMPIEZA



COCINA CEMA		MES:										FECHA DE ELABORACIÓN:										TURNO:											
		PROGRAMACIÓN																															
		Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
EQUIPO - AREA																																	
CARRO SERVICIO lavar y desinfectar	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
RACK lavar y desinfectar INT.Y EXT.	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
CARRO SERVICIO lavar y desinfectar	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
ALMACEN lavar y desinfectar	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
PARTE BAJA DE TARJAS lavar, desinfectar, desincrustar INT.y EXT	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
PARTE TRACERA DE LLAVES lavar, desinfectar, desincrustar INT.y EXT	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
TUBERIAS GENERAL lavar, desinfectar, desincrustar INT.y EXT	P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	R																																
ARTICULOS DE LIMPIEZA																																	
REALIZA																																	
SUPERVISA																																	

Horarios según horario tipo de cada turno

P = Programado	R = Realizado	* = Limpieza profunda (Programada)	R - Realizado	X = No se realizo	Int. = Interno	Ext. = Externo
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V					CLAVE: CEMA-RG-CC-PML-01 / V.2.0	