ANEXO#8 - LISTA DE CHEQUEO # 203

MANEJO DE MATERIALES EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

Responsable de responder:	pregunta	Respuesta (si/parcialmente/no)	Observaciones
	¿Conoce la cantidad de materiales que consume mensualmente?		
	¿Conoce los costos de esos materiales?		
	¿Ha verificado si puede obtener resultados satisfactorios usando menores cantidades de limpiadores que las recomendadas por el fabricante?		
	¿ Las dosis de limpiadores de las lavavajillas se encuentran en lugares visibles?		
	¿Conoce la dureza del agua local para dosificar el detergente correctamente?		
	¿Ha pensado en limpiar los cubiertos electrolíticamente, es decir, usando papel aluminio y sal?		
	¿Utiliza agentes limpiadores biodegradables?		
	¿Usa papel reciclado en menús, filtros de café, servilletas y toallas?		
	¿Utiliza alimentos provenientes de procesos productivos ecológicamente controlados?		
	¿Compra productos regionales?		

	¿Tiene calendarios de mantenimiento para todo el equipo?		
	¿Se asegura de que el personal maneje el equipo de acuerdo con sus manuales?		
	¿Estimula al personal a encontrar maneras de manejar los materiales de manera más eficiente?		
	¿Ajusta su menú a los productos regionales de la estación?		