

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
1. Medidas de higiene GENERALES para colaboradores y comensales:	SI	NO	NA
1.1 Lavado de manos con agua y jabón, y de ser posible aplicación de gel alcoholado de más de 60%.			
1.2 Estornudo de etiqueta –en el ángulo del codo-. Usar pañuelos desechables y una vez usados estos se colocarán en una bolsa cerrada para basura.			
1.3 Evitar tocarse la cara.			
1.4 Mantener la sana distancia entre personas que no sean familiares, de 1.80 m.			
1.5 Usar permanentemente cubrebocas en el establecimiento.			
1.6 Todos los colaboradores en el establecimiento usaran equipo de protección personal: cubre bocas, guantes, goggles o caretas de acrílico en su caso, cofia, y otros que su puesto les marque en el buen desempeño de sus labores.			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
2 LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DEL RESTAURANTE	SI	NO	NA
2.1 Llevar a cabo una sanitización exhaustiva de todo el establecimiento antes y después de operar.			
2.1 Asegurar el lavado, desinfección adecuada y correcta manipulación de los alimentos que se van a preparar.			
2.2 Lavado y cambio de los filtros de campanas y adecuado funcionamiento de ductos de ventilación.			
2.3 Tener una buena ventilación natural o mecánica.			
2.4 Lavado y desinfección de todas las superficies con el producto indicado certificado para este fin o solución de agua clorada (1 litro de agua con 10 ml de cloro de uso común en una botella con aspersor y solución de alcohol de más del 60%).			
2.5 Desinfección y limpieza exhaustiva en mesas, mostradores, pódiums, recepción, sillas, barandales, manijas, puertas, superficies de contacto al alcance de clientes y proveedores.			
2.6 Limpieza y trapeado de pisos de manera frecuente.			
2.7 Realizar una limpieza profunda y rutinaria de paredes, ventanas, cortinas, puertas.			
2.8 Prestar atención a sanitarios, especialmente manijas, grifos, dispensadores de jabón y el uso de toallas para secado de manos, de papel desechables con dispensador.			
TOTAL			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
3 RECURSOS HUMANOS. HIGIENE DE COLABORADORES.	SI	NO	NA
3.1 Capacitar a los trabajadores sobre las medidas de prevención y limpieza (lavado frecuente de manos, etiqueta de estornudo, saludo a distancia).			
3.2 Se tomará la temperatura al empleado al ingreso a las instalaciones y cuando concluya su turno, utilizando termómetros de láser cuidando no tocar el área de los ojos.			
3.3 Recomendar no saludar de mano, beso y/o abrazo entre colaboradores. Mantener en todo momento sana distancia de 1.80 m.			
3.4 Todo el personal deberá usar cubre bocas, googles o caretas acrílicas, así como el uso de otros implementos tales como malla de pelo, guantes, zapato cerrado, manga larga, mandil y los que marque la actividad que realizan.			
3.5 Evitar el uso de teléfonos celulares, en caso de ser necesario, este deberá desinfectarse antes y después del uso.			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
4 COCINA	SI	NO	NA
4.1 Todo el personal de cocina deberá contar con el equipo de protección personal.			
4.2 Establecer las reglas de trabajo en los equipos de cocina, ya que por el espacio es complicado mantener la sana distancia de al menos 1.50 m, por lo que se recomienda organizar y distribuir muy bien el trabajo entre el personal, apoyándose de marcación en el piso con el distanciamiento requerido.			
4.3 En cocina se recomienda el lavado frecuente de manos con agua y jabón, lo más frecuentemente posible, cada 30 minutos y después de la manipulación de alimentos. Si se usa gel anti bacterial de alcohol más de 60%, tener cuidado en cocina.			
4.4 Reforzamiento y atención especial en las recomendaciones de manejo higiénico de alimentos en la preparación y condimento de estos, de acuerdo a los parámetros que marca la NOM 251 de la SSA, en su <i>Inciso 7 que habla de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas</i>			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
5 AFORO Y DISTANCIAMIENTO FISICO	SI	NO	NA
5.1 Se recomienda la sana distancia de 1.80 m entre personas que no son del mismo grupo, y de ser posible, marcación en el piso para evitar aglomeraciones.			
5.2 En un mismo grupo, limitarlo a lo que marque el semáforo epidemiológico.			
5.3 Montar la mesa en presencia del cliente para evitar tocar el menaje y eliminar adornos y centros de mesa, así como los no necesarios como servilleteros y saleros.			
5.4 Todos los artículos de contacto directo con el huésped incluidos que sean reutilizables se desinfectarán después de cada uso o uso único.			
5.5 Los menús deben ser de un solo uso o plastificados desinfectándolos después de cada uso.			
5.6 Cambiar toda la mantelería después de cada uso, si la mantelería es de tela, deberá manipularse con guantes y lavar a temperaturas mínimas de 60°C, se recomienda desechables.			
5.7 Los condimentos y salsas deberán ponerse en el momento que el comensal lo solicite y en porciones individuales.			
5.8 Mobiliario será acomodado a 1.80 m de distancia y las capacidades máximas deberán ser establecidas de acuerdo al protocolo de distanciamiento físico.			
5.9 Recordatorios de distanciamiento físico deberán ser colocados en las mesas.			

5.10	El uso de cubre boca y guantes para cocineros en buffets, adicional al equipo de trabajo obligatorio, así como meseros.		
5.11	El uso de cubre boca y guantes para personal de recepción.		
5.12	Mesas de recepción, pódiums y todo el equipo se desinfectará al menos una vez por hora.		
5.13	Estaciones de servicio, carros de servicio, estaciones de bebidas, mostradores, pasamanos y bandejas se desinfectarán al menos una vez por hora.		
5.14	Mesas de comedor, barras de bar, taburetes y sillas se desinfectarán después de cada uso.		
5.15	Contenedores de almacenamiento se desinfectarán antes y después de cada uso.		
5.16	Las estaciones de preparación de alimentos deben desinfectarse al menos una vez por hora.		
5.17	Las cocinas deben limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día.		
5.20	COMIDA PARA LLEVAR: En caso de querer llevarse comida que no consumieron servida en la mesa, llevar al comensal el recipiente y empaque para que el mismo lo guarde y no tener que llevar de regreso el plato a la cocina.		
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
6 BUFFET Y BARRAS DE ALIMENTOS	SI	NO	NA
• <i>Los servicios de buffet solamente operarán cuando el semáforo epidemiológico lo permita</i>			
6.1 Deberán contar con barreras anti estornudos.			
6.2 Un colaborador de cocina estará a cargo de servir al comensal, deberá usar todo el equipo de protección como: careta facial, cubre bocas, guantes desechables, que deberán cambiarse o lavar cada 4 horas; todos los cubiertos de servicio deberán cambiarse, lavarse con jabón, agua y sanitizarse periódicamente.			
6.3 Para evitar que los comensales se aglomeren en la fila del buffet, deberá marcarse la sana distancia de 1.80 m en el piso.			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
7. BARRAS DEL BAR	SI	NO	NA
7.1 Se permitirán siempre que se respete la sana distancia de 1.80 m.			
7.2 No podrán ser utilizadas como salas de espera.			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
8. ÁREAS PARA NIÑOS	SI	NO	NA
8.1 Estas áreas estarán cerradas, hasta nuevo aviso.			
TOTAL			
OBSERVACIONES: 			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
9. SALONES PRIVADOS Y SALAS DE JUNTAS	SI	NO	NA
9.1 Se aplicará el mismo protocolo de montaje que en el restaurante, aplicando los grupos de acuerdo a lo que marque el semáforo epidemiológico.			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
10. SISTEMAS DE PAGOS	SI	NO	NA
10.1 Después de cada uso, se desinfectarán todos los dispositivos tales como terminales, plumas, charolitas porta cuentas y limpiar después de cada uso, igualmente.			
10.2 Si el pago es directo en cajas, será el mismo procedimiento limpiando y sanitizado el mostrador y todos los accesorios utilizados.			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
11. MEDIDAS A LA ENTRADA DEL RESTAURANTE.	SI	NO	NA
11.1 Se utilizará una puerta de entrada y otra de salida, si solo hay un acceso para ambos, se colocarán barreras físicas tanto para el acceso y salida de comensales como para proveedores.			
11.2 Instalar tapete sanitizante a la entrada del establecimiento con una solución de cloro y agua -una cucharadita de cloro disuelta en 1 litro de agua- o algún producto avalado por la Agencia de Protección Ambiental certificado para eliminar el SARS COV2 registrado.			
11.3 Se deberá tomar la temperatura a todos los clientes-comensales al ingresar al establecimiento con un termómetro de rayo láser, teniendo cuidado con los ojos.			
11.4 Tener las puertas abiertas para la ventilación natural en áreas comunes tales como áreas de recepción, comedor y cocina para evitar tocar las puertas.			
11.5 Eliminar las salas de espera.			
11.6 De manera obligatoria se deberá contar con dispensadores de gel anti bacterial -base de alcohol de 60% por lo menos- y de ser posible "de no contacto", colocado en recepción, puntos estratégicos que deberán ofrecer a clientes, colaboradores de la empresa y proveedores.			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
12. PROVEEDORES	SI	NO	NA
12.1 Contar con lineamientos de control de visitas y proveedores al establecimiento.			
12.2 Proveedores y visitantes cuenten con un protocolo para COVID 19.			
12.3 Establecer zonas y horarios para suministro de insumos por parte de proveedores, respetando sana distancia y contar con cubre bocas obligatorio para evitar contaminación dentro del establecimiento.			
12.4 Eliminar todos los empaques como cartón y plástico antes de introducir al establecimiento, a la zona de almacén o cámaras para su elaboración.			
12.5 Instalar señalamiento de no permitir la entrada a ninguna persona ajena al establecimiento y al área de preparación y manipulación de alimentos.			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
13. VALET PARKING	SI	NO	NA
13.1 La empresa proveedora del servicio de VALET PARKING deberá contar con la certificación o documentación que avale las medidas de sanidad y limpieza de los colaboradores que ofrecen este servicio.			
13.2 Valet Parking portará cubre boca y equipo de protección personal, ofrecerá el servicio al cliente y será opcional si el cliente requiera el apoyo.			
13.3 En caso de no requerir el servicio, se le indicará claramente al cliente donde estacionará su vehículo.			
TOTAL			
OBSERVACIONES:			