

FACILITY MAINTENANCE LOG

ITEM	FREQUENCY							
Restrooms • Hot and cold water • Soap • Towels/air dryer • Hand washing signs • Employee Health Reporting Sign (at handsinks) • Others: _____	2 times per day	Mon	Tues	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm		
Refrigerators/Freezers • Temperature below 41°F • Ready-to-eat foods above raw foods • Bins correctly labeled and datemarked • Items 6 inches off floor Hot Holding Units • Temperature above 135F Others: _____	2 times per day	Mon	Tues	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm		
Facilities • Food safety monitoring logs • Sanitizing equipment: - buckets - test strips - wiping cloths - logs • Gloves • Hand washing sign • Employee Health Reporting Signs (at handsinks) • Allergen Awareness Sign	2 times per day	Mon	Tues	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm		
Thermometers • Check calibration	Daily	Mon	Tues	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
Maintenance • Refrigeration and food equipment in good condition • Plumbing fixtures in working condition • Hood/grease filters free of grease • Equipment/utensils clean and free of damage	1 time per week	Week 1	Week 2	Week3	Week4			
		_____	_____	_____	_____			

COMMENTS:

REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

PRODUCTO	FRECUENCIA							
BANOS • Agua fría, caliente • Jabón • Toallas/secador de manos aire • Aviso de lavar manos • Letrero de informe de salud del empleado (en el lava manos) • Otros: _____	2 veces al día	Lun	Mart	Mierc	Juev	Vier	Sab	Dom
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm		
Refrigerador/Congelador • Temperatura menos de 41°F • Alimentos listos para el consume-arriba de crudos • Bandeja y marcada con fecha • 6 pulgadas del suelo Unidades de retención en caliente • Temperatura más de 135F Otras: _____	2 veces al día	Lun	Mart	Mierc	Juev	Vier	Sab	Dom
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm		
Instalaciones • Registro de alimentos • Equipo de Desinfección: - tina - tiras reactivas - paños de limpiar - registros • Guantes • Aviso para lavar manos • Letrero de informe de salud del empleado (en el lavamanos) • Letrero de alergias	2 veces al día	Lun	Mart	Mier	Juev	Vier	Sab	Dom
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
		_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm
		_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am	_____ am
_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm	_____ pm		
Termómetros • Revisar calibración	Diario	Lun	Mart	Mier	Juev	Vier	Sab	Dom
Mantenimiento • Equipos de Refrigeración en buen estado. • La plumería en buenas condiciones • Campana/filtros - libres de grasa • Equipo/utensilios limpios y libres de danos.	Una vez por semana	Semana 1	Semana 2	Semana 3	semana4			
		_____	_____	_____	_____			

COMENTARIOS: