

Formato de Inspección Semanal de orden y Aseo Mensual



Auditor líder:	Juan Sebastian García González
Correo electrónico:	auditor.admon@productoslavictoria.com.co
Objetivo:	Realizar inspección a la Bodega de sabores con el fin de verificar la adecuada aplicación de la metodología 5'S, asegurando la consistencia de las prácticas implementadas
Lugar de ejecución:	Productos Vicky -Planta 2
Auditado:	Alexander Guevara

Fecha en la que se realizó inspección:	MAYO								JUNIO							
	14-MAY Sem 1		10-MAY Sem 2		19-MAY Sem 3		23-MAY Sem 4		29-MAY Sem 1		7-JUN Sem 2		15-JUN Sem 3		24-JUN Sem 4	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
-El área de trabajo (mesón) se encuentra limpia, sin la presencia de herramientas innecesarias.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Los bultos de materia prima están organizados y almacenados correctamente en canastillas.		X	X		X		X		X		X		X		X	
-Los productos están apliados de manera ordenada en el estante, cada uno con su correspondiente rótulo.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-El estante en se encuentra aseado, libre de polvo.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Los pisos están limpios, secos y libres de desperdicios.	X			X	X		X		X		X		X		X	
-Pasillos y áreas de circulación despejados y libres de obstáculos.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Contenedores de basura y reciclaje vacíos y limpios.		X	X		X		X		X		X		X		X	
-Equipos y utensilios limpios y en su lugar designado.		X		X	X		X		X		X		X		X	
-Envases y empaques ordenados y en buen estado.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Eliminación adecuada de envases vacíos.	X		X		X		X		X		X		X		X	

Formato de Inspección Semanal de orden y Aseo Mensual



Auditor líder:	Juan Sebastian García González
Correo electrónico:	auditor.admon@productoslavictoria.com.co
Objetivo:	Realizar inspección a la Bodega de sabores con el fin de verificar la adecuada aplicación de la metodología 5'S, asegurando la consistencia de las prácticas implementadas
Lugar de ejecución:	Productos Vicky -Planta 2
Auditado:	Alexander Guevara

Descripción	JULIO								AGOSTO							
	5-Jul		13-Jul		21-Jul		28-Jul		4-Ago		11-Ago		18-Ago		24-Ago	
	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4
-El área de trabajo (mesón) se encuentra limpia, sin la presencia de herramientas innecesarias.	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Los bultos de materia prima están organizados y almacenados correctamente en canastillas.	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Los productos están apilados de manera ordenada en el estante, cada uno con su correspondiente rótulo.	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-El estante en se encuentra aseado, libre de polvo.	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Los pisos están limpios, secos y libres de desperdicios.	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Pasillos y áreas de circulación despejados y libres de obstáculos.	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Contenedores de basura y reciclaje vacíos y limpios.	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Equipos y utensilios limpios y en su lugar designado.		X		X		X		X		X		X		X		X
-Envases y empaques ordenados y en buen estado.	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Eliminación adecuada de envases vacíos.	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Formato de Inspección Semanal de orden y Aseo Mensual



Auditor líder:	Juan Sebastian Garcia González
Correo electrónico:	auditor.admon@productoslavictoria.com.co
Objetivo:	Realizar inspección a la Bodega de sabores con el fin de verificar la adecuada aplicación de la metodología 5'S, asegurando la consistencia de las prácticas implementadas
Lugar de ejecución:	Productos Vicky -Planta 2
Auditado:	Alexander Guevara

Descripción	SEPTIEMBRE								OCTUBRE							
	4-SEP		13-SEP		21-SEP		26-SEP		5-OCT		11-OCT		14-OCT		21-OCT	
	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4
-El área de trabajo (mesón) se encuentra limpia, sin la presencia de herramientas innecesarias.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Los bultos de materia prima están organizados y almacenados correctamente en canastillas.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Los productos están apiados de manera ordenada en el estante, cada uno con su correspondiente rótulo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-El estante en se encuentra aseado, libre de polvo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Los pisos están limpios, secos y libres de desperdicios.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Pasillos y áreas de circulación despejados y libres de obstáculos.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Contenedores de basura y reciclaje vacíos y limpios.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Equipos y utensilios limpios y en su lugar designado.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Envases y empaques ordenados y en buen estado.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-Eliminación adecuada de envases vacíos.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Formato de Inspección Semanal de orden y Aseo Mensual



Auditor líder:	Juan Sebastian García González
Correo electrónico:	auditor.admon@productoslavictoria.com.co
Objetivo:	Realizar inspección a la Bodega de sabores con el fin de verificar la adecuada aplicación de la metodología 5S, asegurando la consistencia de las prácticas implementadas
Lugar de ejecución:	Productos Vicky -Planta 2
Auditado:	Alexander Guevara

Fecha en la que se realizó inspección:	NOVIEMBRE								DICIEMBRE							
	2-NOV		8-NOV		13-NOV		20-NOV		27-NOV		4-DIC		11-DIC		18-DIC	
	Sem 1	Sem 2	Sem 1	Sem 2	Sem 1	Sem 2	Sem 1	Sem 2	Sem 1	Sem 2	Sem 1	Sem 2	Sem 1	Sem 2	Sem 1	Sem 2
Descripción	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO
-El área de trabajo (mesón) se encuentra limpia, sin la presencia de herramientas innecesarias.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Los bultos de materia prima están organizados y almacenados correctamente en canastillas.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Los productos están apilados de manera ordenada en el estante, cada uno con su correspondiente rótulo.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-El estante en se encuentra aseado, libre de polvo.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Los pisos están limpios, secos y libres de desperdicios.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Pasillos y áreas de circulación despejados y libres de obstáculos.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Contenedores de basura y reciclaje vacíos y limpios.		X	X		X		X		X		X		X		X	
-Equipos y utensilios limpios y en su lugar designado.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Envases y empaques ordenados y en buen estado.	X		X		X		X		X		X		X		X	
-Eliminación adecuada de envases vacíos.	X		X		X		X		X		X		X		X	