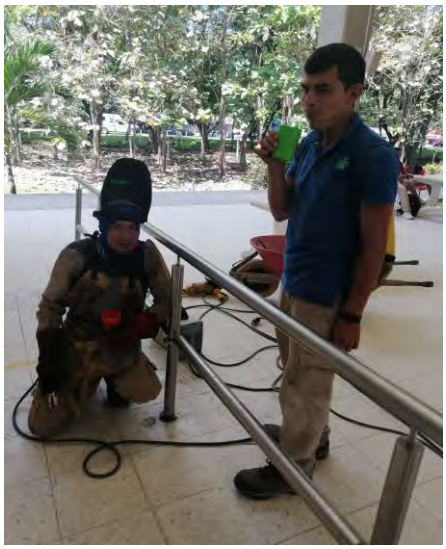
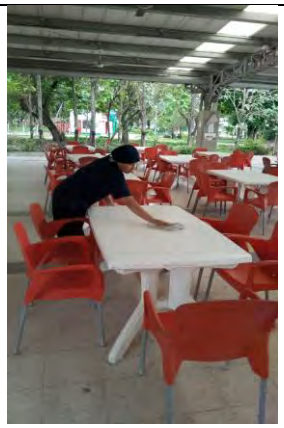
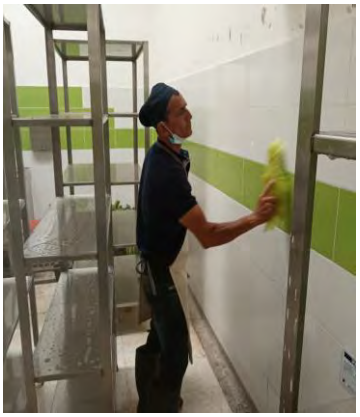
INFORME EJECUCION CONTRACTUAL

INFORME DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022	
Regional Tolima	**Centro Agropecuario La Granja**
CONTRATO No:	**CO1.PCCNTR.3671220**
FECHA CONTRATO	2 DE MAYO DE 2022
FECHA DE INICIO	2 DE MAYO DE 2022
TIPO DE CONTRATO:	Prestaciòn de servicios
OBJETO:	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.
VALOR INICIAL:	SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($ 750.000.000,00) M/CTE
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	NIT 36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El Espinal - Tolima
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Doscientos cuarenta (240) días

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIA
El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás	La contratista cuenta con el menaje óptimo y suficiente para la prestación del servicio, se adjunta registro fotográfico	 

elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.		
Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando. Se realizó mantenimiento zona de entrega alimentos.	
Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del	En carpeta one drive se entregó en a etapa inicial de	Se adjunta formato diligenciado con el registro de la ejecución del plan de limpieza en el casino

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.	ejecución del contrato el plan de saneamiento básico en el cual se encuentra estipulado el cronograma de limpieza de los equipos e instalaciones.	 
Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).	El servicio de preparado de los alimentos se realiza conforme a la normatividad de higiene, salubridad e inocuidad que requiere el servicio.	Se adjunta registro de los menús entregados cada día 

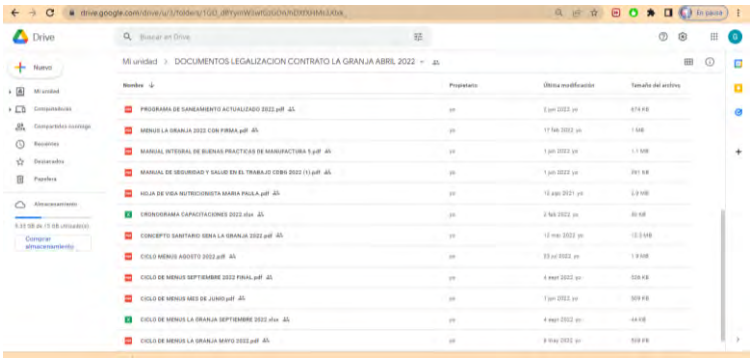
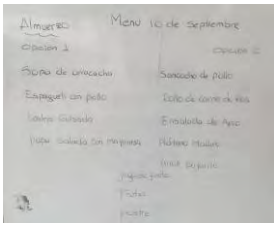
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.	Los complementos nutricionales se entregaron de conformidad con la necesidad diaria.	Se adjunta relación de los complementos nutricionales entregados cada día.

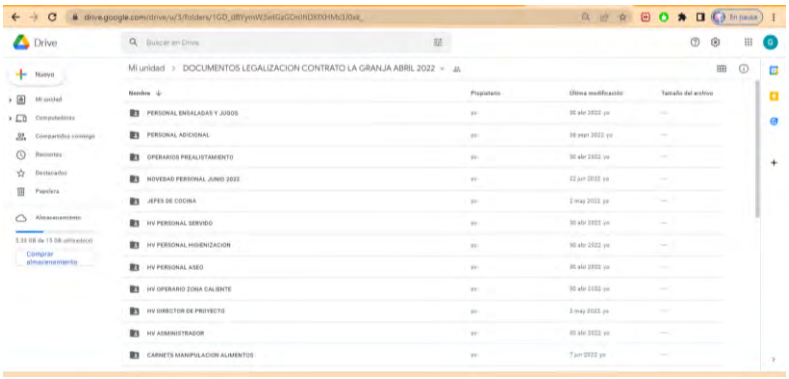
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.	La contratista cumple con las normas de carácter sanitario.	  Se adjunta concepto sanitario emitido por el Entidad competente.
Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.	El servicio se presta conforme a los requerimientos de la Entidad	
Presentar un ciclo de diez (10) menús	La contratista presentó para el	Se adjunta pantallazo one drive con el archivo de los menús:

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.	acta de inicio los diez menús los cuales igualmente se adjuntan a la cuenta.	
Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).	Diariamente en cada servicio se dispone de dos menús para cada servicios	
Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no	Cada servicio se presta conforme al menú establecido para cada día.	

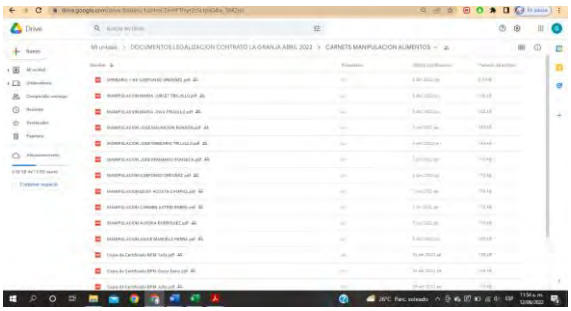
ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.		 
Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.	CUMPLE	

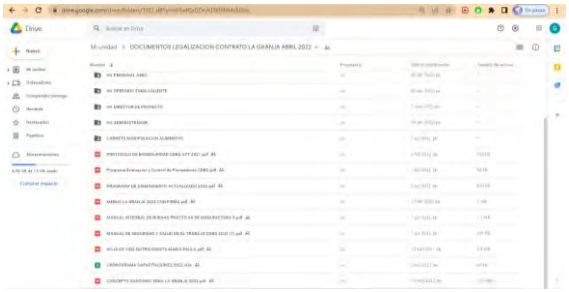
Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio	Se adjunta relación del personal que prepara y distribuye los alimentos, cuyas hojas de vida se encuentran en la correspondiente carpeta en one drive del contrato.	

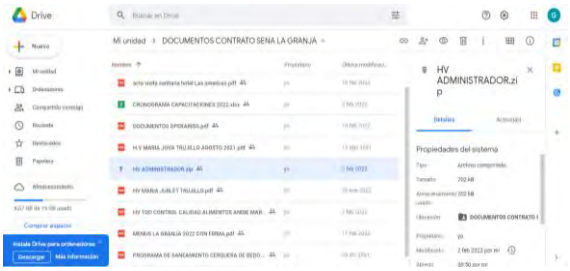
<table>
<tr><td>del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia,</td><td>CUMPLE</td><td>La contratista cuenta con el personal suficiente para la prestación del servicio, tal como se evidencia en la relación del personal.

<table><tr><th>No</th><th>DOCUMENTO</th><th>NOMBRES Y APELLIDOS</th><th>CARGO</th></tr><tr><td>1</td><td>1136880601</td><td>MARIA PAULA ARDILA GOMEZ</td><td>NUTRICIONISTA</td></tr><tr><td>2</td><td>5956624</td><td>JORGE HERNANDEZ BELTRAN</td><td>DIRECTOR DE PROYECTO</td></tr><tr><td>3</td><td>36147801</td><td>GLADYS CERQUERA</td><td>ADMINISTRADORA</td></tr><tr><td>4</td><td>36157534</td><td>MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR</td><td>JEFE DE COCINA</td></tr><tr><td>5</td><td>80115450</td><td>JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO</td><td>JEFE DE COCINA</td></tr><tr><td>6</td><td>65.702.431</td><td>INES PINEDA</td><td>OPERARIO PREALISTAMIENTO</td></tr><tr><td>7</td><td>65.699.234</td><td>SATURIA MEDINA</td><td>OPERARIO PREALISTAMIENTO</td></tr><tr><td>8</td><td>93.128.017</td><td>LUIS ENRIQUE AVILA</td><td>OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS</td></tr><tr><td>9</td><td>65706174</td><td>DEISY ACOSTA</td><td>OPERARIO ZONA CALIENTE</td></tr><tr><td>10</td><td>93135372</td><td>JOSE MAURICIO RONDON</td><td>OPERARIO ZONA CALIENTE</td></tr><tr><td>11</td><td>83117139</td><td>ILDEFONSO ORDONEZ</td><td>OPERARIO SERVIDO</td></tr><tr><td>12</td><td>1079175951</td><td>MARIA JURLET TRUJILLO</td><td>OPERARIO HIGIENIZACION</td></tr><tr><td>14</td><td>1.105.671.835</td><td>LUIS CIPRIANO VEGA</td><td>OPERARIO ASEO</td></tr><tr><td>15</td><td>1.105.678.551</td><td>EDWIN PARRA</td><td>OPERARIO ASEO</td></tr><tr><td>16</td><td>51831979</td><td>LUCY GONZALEZ</td><td>PERSONAL APOYO ADMON</td></tr><tr><td>17</td><td>19325292</td><td>NOEL SANDOVAL</td><td>PERSONAL APOYO ADMON</td></tr></table></td></tr>
</table>

debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.		
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.	CUMPLE	El personal que prepara y distribuye los alimentos cuentan con los exámenes de laboratorio correspondientes y requeridos para la prestación del servicio.
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la	CUMPLE	

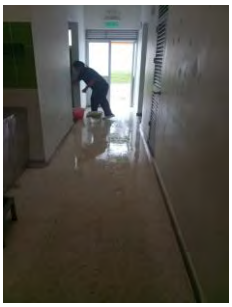
proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras		
Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la	CUMPLE	Al suscribir el acta de inicio se realizó la entrega del certificado de manipulación de alimentos de las personas encargadas de la preparación y distribución de los alimentos: Se reportaron novedades de personal, cuya documentación se encuentra en el siguiente link de ondrive: https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1N07NG_9kJED_PBQdwCf5CyEmbqe0T2TX 

contaminación de los alimentos.		
Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.	**CUMPLE**	Se da estricto cumplimiento de las disposiciones legales y del plan de saneamiento básico, el cual se adjunta.
Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	**CUMPLE**	Se cuenta con la nutricionista dietista MARIA PAULA ARDILA GOMEZ de quien se presentó hoja de vida con todos los soportes que acreditan la idoneidad de la profesional. 
Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de	**CUMPLE**	La contratista funge como administradora del restaurante de quien se presentó la HV con los soportes que acreditan la idoneidad requerida para el cargo.

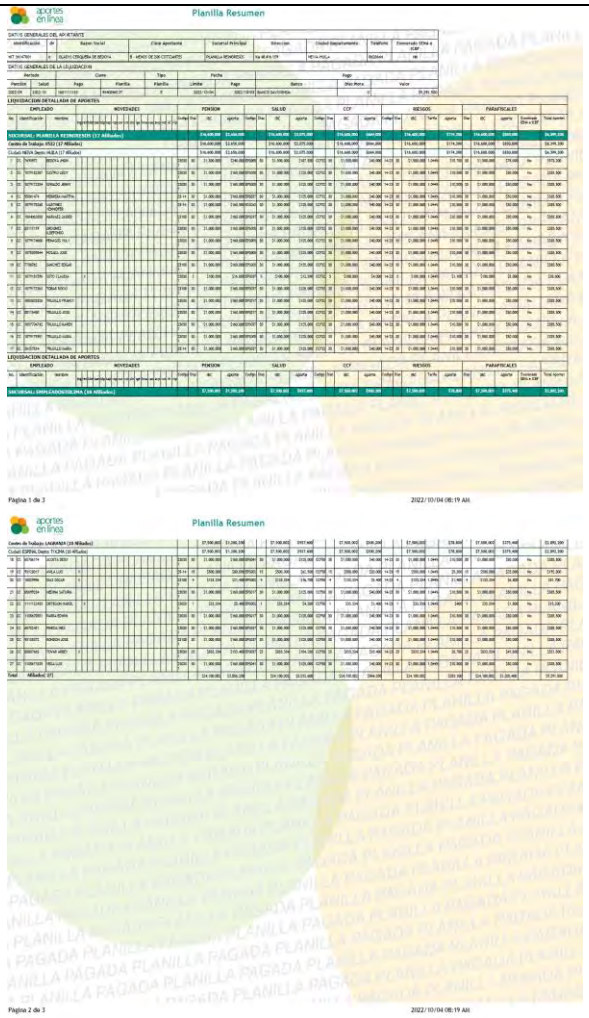
administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.		
Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.	**CUMPLE**	
Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de	**CUMPLE**	Diariamente se presenta la relación de los aprendices que tomaron el servicio de alimentos.

aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.		
Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.	**CUMPLE**	Se adjuntan al presente informe las planillas 9440143949, 9440844137 Y 9440844208, correspondientes al periodo 2022-09 para pensión y 2022-10 para salud.
Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe	**CUMPLE**	Previo, durante y al terminar cada servicio se realiza organización, aseo y desinfección de toda el área del restaurante, de igual manera al terminar la ejecución del contrato, se realizó aseo general, para realizar la entrega de las instalaciones, debidamente desocupadas, organizadas y desinfectadas.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

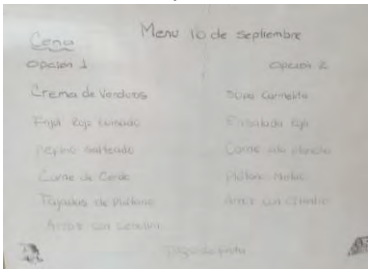
mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.		 
Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.	**CUMPLE**	A la fecha de presentación del presente informe no se han recibido las primeras facturas por estos conceptos.
Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada	**CUMPLE**	Se adjunta al presente informe el plan de saneamiento básico, al igual que se adjuntan los correspondientes formatos de control.
Garantizar el cumplimiento e implementación de	CUMPLE	Todos los empleados se encuentran afiliados al sistema de seguridad social, tal como se observa en las planillas de seguridad social.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista		

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.	**CUMPLE**	Todos los empleados cuentan con los elementos de protección personal y de bioseguridad. 
Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.	**CUMPLE**	Se han acatado las instrucciones y recomendaciones por parte de la supervisión.
Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como	CUMPLE	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando.

estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.		
Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.	CUMPLE	En cada uno de los servicios se publican los menús y la fecha. 
Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:	CUMPLE	Los alimentos se están entregando en los horarios previstos por la Entidad para tal fin. 
Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este	CUMPLE	Se presenta informe con anexos que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.		
Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.	CUMPLE	Se presenta factura electrónica que cumple con las instrucciones sobre el tema del Ministerio de Hacienda.
Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que	CUMPLE	Durante el periodo facturado no se presentaron circunstancias que afectaran la prestación del servicio.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.		
El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	CUMPLE	El personal ha sido vinculado y afiliado al sistema de seguridad social por parte del contratista.
EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19	CUMPLE	Se ha dado cumplimiento a las normas de bioseguridad de acuerdo al protocolo de bioseguridad implementado por el contratista en concordancia con el protocolo establecido por el SENA.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	CUMPLE	Se adjunta copias de las planillas del pago de seguridad social del mes de septiembre de 2022 con fecha de pago 3 de octubre de 2022.
Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	CUMPLE	
Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.	CUMPLE	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

EJECUCION OBJETO CONTRACTUAL

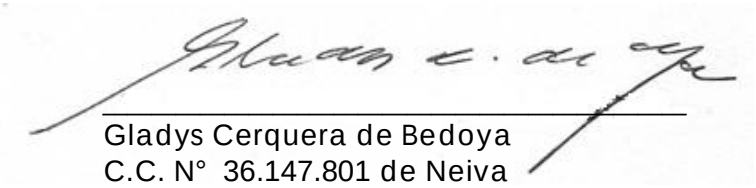
OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
DESAYUNO 100%	4895	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
DESAYUNOS 65%	108	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 100%	4771	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

		El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 65%	4409	  El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 100%	4301	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 65%	74	

		El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha

El Espinal, 3 de octubre de 2022



Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

CICLO DE MENUS MES DE SEPTIEMBRE DE 2022
SEMANA DEL 1 AL 4 DE SEPTIEMBRE DE 2022

MENU DESAYUNO

	MENU 1 DE SEPTIEMBRE		MENU 2 DE SEPTIEMBRE		MENU 3 DE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Arepa de huevo	Huevos pericos con salchicha	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito	Perro caliente	Caldo de Pajarilla
BEBIDA CALIENTE	Chocolate en leche	Cocoa en leche	Café con leche	Cocoa en leche	Chocavena	Chocolate
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	//	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Arepa y pan	Buñuelo	Pan	Pan aliñado	Pan con Mantequilla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

MENU ALMUERZO

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de tomate	Crema de zanahoria	Sopa Carmelita	Sopa de fideos	Ajiaco con Pollo	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Arveja amarilla en salsa criolla	Calabacin al queso en salsa blanca	Poteca de ahuyama	Lentejas		Verduras junto con la proteina
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de cerdo en salsa BBQ	Carne molida	Carne de res a la plancha	Fricase de pollo	Ajiaco con Pollo	Pollo a la cazadora
CEREAL (arroz)	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ PIMENTON	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Deditos de yuca frita	Papa chorriada	/	Pataconas	Tajada de maduro asada
Ensalada Cruda	/	Ensalada de lechuga batavia, maiz tierno y tomate	Ensalada de pepino , zanahoria y cebolla morada	Zanahoria y zuchinis encurtidos	Ensalada con aguacate	ensalada primavera
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre		Postre	

MENU CENA

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de champiñones	Crema de Choclo	Sopa de 4 granos	Sopa de minestrone	Crema de ahuyama	Sopa de pasta
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Frijol blanco	/	Verduras Guisadas	Frijol blanco guisado
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Pollo en vinagre balsamico	Carne de res asada	Steak a la colombiana	Cerdo BBQ	Pollo Rotty
CEREAL (arroz)		Arroz con maiz	Arroz blanco	Arroz con	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		Moneditas de platano	Yuca guisada	Yuca cocida	/	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de Mora	Jugo de lulo

MENU 4 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 1	**OPCION 2**
Ensalada de Frutas con queso	Caldo de costilla
Café con leche	Cebada con leche
Arroz a la cubana	Arroz blanco
Pataconas	Patacona
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

OPCION 1	**OPCION 2**
Sopa de arracacha	Sancocho de pollo (base)
Espagueti con Pollo (carnes)	Rollo de carne de res
ARROZ PAJARITO	
Papa criolla dorada	Mix de tubérculos y platanos
Ensalada Roja	Ensalada de apio
Jugo de fruta	
Fruta entera	
Postre	

OPCION 1	**OPCION 2**
Crema de verduras	Sopa de Avena
Macarrones Guisados	Arveja amarilla guisada
Pechuga de pollo grille	Picada de carnes
Arroz tigre	Arroz blanco
Yuca guisada	Mix de tubérculos y platanos
Jugo de mora	Jugo de lulo

CICLO DE MENUS MES DE SEPTIEMBRE DE 2022
SEMANA DEL 5 AL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2022

MENU

	MENU 5 DE		MENU 6 DE SEPTIEMBRE	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
BEBIDA CALIENTE	Colada maizena de vainilla	Avena con leche	Agua de panela con leche	Changua
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Perro caliente	Sandwich de pollo en salsa bechamel	Caldo de costilla con papa	En la changua
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chips		Acompañantes	Acompañantes
CEREALES		Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

MENU ALMUERZO

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de plátano	Mazamorra chiquita boyacence	Cuchuco de maiz	Espaguetti a la bolognesa
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Higado Pizco	En la sopa	Pescado a la plancha	
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada mixta	Ensalada comun	Ensalada Waldorf	Ensalada fresca
LEGUMINOSA	Frijolada		/	Lentejas
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)			Tajadas de plátano y queso	Tostadas con margarina
CEREALES	Arroz Boricua	Arroz verde	Arroz verde	Arroz pimenton
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
FRUTA ENTERA	papaya	Manzana	Banano	Piña en rodajas
POSTRE	Barrilete	Bocadillo	Galleta Capri	Bocadillo

MENU CENA

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Arroz Mixto	sopa	Mondongo Colombiano	Sopa de cereales
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Lentejas egipcias	hamburguesa de res	Arveja seca guisada	/
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Tomate a la vinagreta	Ensalada de repollo, zanahoria y cohombro	Ensalada comun	Ensalada de atun
LEGUMINOSA	Mix de carnes en el arroz	/	En la sopa	
ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	Pure de papa	Papa chip	Palitos de yuca	
CEREALES		Arroz pimenton	Arroz verde	Arroz pajarito
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

DESAYUNO

MENU 7 DE SEPTIEMBRE		MENU 8 DE SEPTIEMBRE		MENU 9 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 3**	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Cebada con leche	Café con leche	Chocolate con leche	Avena en Leche	Colada maizena de vainilla	Colada de Maicena
Calentado Paisa con huevo	Huevos Paisas	Huevos revueltos	Caldo de papa con carne	Arepa con queso y jamon	Huevos revueltos
Tajadas de plátano	Arepa blanca	Arepa	Pan blanco con queso		Papa a la francesa
Arepas de maiz amarillo con queso	Arroz blanco	Arroz	Arroz	Arroz blanco	Arepa paisa y porcion de queso
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 3**	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Crema de champiñones	Consome de pollo	Sopa de Guineo	Crema de Maiz	Crema de ahyama	Cuchuco de Trigo
Albondigas Atomatadas	Bandeja paisa	Carne de cerdo en salsa negra	Albóndigas Criollas	Cerdo BBQ	Carne molida en Salsa Bolognesa
Ensalada de aguacate	Ensalada de aguacate	Ensalada de Aguacate	Ensalada de Espinaca	Ensalada de remolacha	Ensalada mixta
/		Arveja verde guisada		/	Fríjol Blanco guisado
Tajadas de plátano maduro		/	Platano melao	/	Papa chorreada
Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz verde	Arroz blanco	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
Pina en rodajas	papaya	Pina en rodajas	Gelatina de pata	Manzana	Torta de banano
Bocadillo	Barrilete	Bocadillo		Bocadillo	

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 3**	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Crema de tomate	Sopa de verduras	Crema de Verduras	Sopa Carmelita	Sopa de Avena	Sopa de Conchitas
/	/	Fríjol Rojo guisado			
Ensalada caliente de brócoli	Goulash de pollo	Pepino salteado	Ensalada Roja	Ensalada Jardinera	Ensalada de apio
Pollo a la jardinera	En la sopa	Carne de Cerdo a la plancha	Carne a la plancha	Pollo a la Fricasé	Pollo al vapor en salsa criolla
Papa fosforito		Tajadas de plátano	Platano melao	Papa Criolla al Vapor	Pataconas de plátano
Arroz pajarito	Arroz rojo	Arroz con cebollín	Arroz con cilantro	Arroz a la Naranja	Arroz verde
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

MENU 10 DE SEPTIEMBRE		MENU 11 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 3	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Chocolate con leche	Avena en Leche	Cebada con leche	Aguapanela
Huevos pericos	Caldo de pajarilla	Calentado Paisa con huevo	Huevo frito
Arepa	Pan blanco con queso	Tajadas de plátano	Papa a la francesa
Arroz	Arroz	Arepas de maiz amarillo con queso	Arroz
Jugo de fruta		Jugo de fruta	

OPCION 3	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Sopa de arracacha	Sancocho de pollo (base)	Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo
Espagueti con Pollo (carnes)	Rollo de carne de res	Albóndigas Criollas	Carne molida en Salsa Bolognesa
Ensalada Roja	Ensalada de apio	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta
Lenteja guisada			Fríjol Blanco guisado
Papa Salada con mayonesa	Platano maduro al horno	Platano melao	Papa chorreada
Espagueti guisado	Arroz pajarito	Arroz verde	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
Postre	Postre	Postre	Postre

OPCION 3	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Crema de Verduras	Sopa Carmelita	Sopa de Avena	Sopa de Conchitas
Fríjol Rojo guisado			
Pepino salteado	Ensalada Roja	Ensalada Jardinera	Ensalada de apio
Carne de Cerdo a la plancha	Carne a la plancha	Pollo a la Fricasé	Pollo al vapor en salsa criolla
Tajadas de plátano	Platano melao	Papa Criolla al Vapor	Pataconas de plátano
Arroz con cebollín	Arroz con cilantro	Arroz a la Naranja	Arroz verde
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

CICLO DE MENUS MES DE SEPTIEMBRE 2022

SEMANA DEL 12 AL 18 DE SEPTIEMBRE DE 2022

MENU DESAYUNO

	MENU 12 DE SEPTIEMBRE		MENU 13 DE SEPTIEMBRE		MENU
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
BEBIDA CALIENTE	Agua de panela con canela y clavos	Chocolate	Colada maizena de vainilla	Cebada con leche	Chocavena
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Huevos pericos con salchicha	Caldo de Pajarilla	Arepa con queso y jamon	Caldo de costilla	Huevos Rancheros
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Arroz	Pan con Mantequilla		Patacona	Pan aliñado
CEREALES	Arepa	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fr

MENU ALMUERZO

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de Guineo	Crema de ahyama	Cuchuco de maiz	Sopa de plátano	Ajiaco con Pollo
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne de cerdo en salsa negra	Cerdo BBQ	Pescado a la plancha	Higado Pizco	Pollo en el ajiaco
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de Aguacate	Ensalada de remolacha	Ensalada Waldorf	Ensalada mixta	Ensalada con aguacate
LEGUMINOSA	Arveja verde guisada	/	/	Frijolada	Arveja seca guisada
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	/	/	Tajadas de plátano y queso		Pataconas
CEREALES	Arroz verde	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz Boricua	Arroz pimenton
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
POSTRE	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre

MENU CENA

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de ahuyama	Sopa de pasta	Macarrones con pollo gratinados	Sopa de Avena	Arroz Mixto
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Cerdo BBQ	Pollo Rotty	Pechuga de pollo grille	Picada de carnes	Mix de carnes en el arroz
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de remolacha	Ensalada Rusa	Ensalada de lechuga, espinaca, mango y queso	Ensalada de lechuga, pepino y espinaca	Tomate a la vinagreta
LEGUMINOSA	/	Frijol blanco guisado		Arveja amarilla guisada	Lentejas egipcias
ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	/	/	Yuca guisada	Mix de tubérculos y platanos	Pure de papa
CEREALES	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz blanco	
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

14 DE	MENU 15 DE SEPTIEMBRE		MENU 16 DE SEPTIEMBRE		MENU 17 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Avena con leche	Café con leche	Changua	Colada maizena de vainilla	Agua de panela con leche	Avena en leche	Chocolate en leche
Sandwich de pollo en salsa bechamel	Bistec a caballo	Huevo en la changua	Perro caliente	Caldo de costilla con papa	Ensalada de Frutas con queso	Caldo de huevo con papa
	Pataconas	Acompañantes	Papa chips	Acompañantes	Galletas	Arepa
Arroz blanco	Arroz a la cubana	Arroz blanco		ArroZ blanco	Arroz Blanco	Arroz
ruta	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Mazamorra chiquita boyacence		Espaguetti a la bolognesa	Crema de champiñones	Consome de pollo	Sancocho de pollo	Crema de ahuyama
Carne de cerdo a la plancha	Pollo a la cazadora		Albondigas Atomatadas	Bandeja paisa	Pollo en salsa criolla	Hamburgu esa de res
Ensalada comun	ensalada primavera	Ensalada fresca	Ensalada de aguacate		Ensalada fresca	Ensalada fresca
Pepino Guisado	Mix de tubérculos y platanos /	Lentejas	/	/	/	//
		Tostadas con margarina	Tajadas de plátano maduro	Arepa	Papa + yuca + Platano	Chips de papa
Arroz verde	Arroz pimenton	Arroz pimenton	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz Blanco	
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	
Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta entera	
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	

OPCION	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
sopa	Mondongo Colombiano	Sopa de cereales	Crema de tomate	Sopa de verduras	Sopa de masitas	Crema de espinaca
hamburguesa de res	En la sopa	/	Albondigas Napolitanas	Goulash de pollo	Carne desmechada guisada	Albondiga s de pollo
Ensalada de repollo, zanahoria y cohombro	Ensalada comun	Ensalada de atun	Ensalada caliente de brócoli	Ensalada verde	Ensalada mixta	Ensalada común
/	Arveja seca guisada			En la sopa	Lentejas guisadas	Macarrón guisado
Papa chip	Palitos de yuca		Papa fosforito		Arroz blanco	Arroz con pimenton
Arroz pimenton	Arroz verde	Arroz pajarito	Arroz pajarito	Arroz rojo	/	Patacon verde
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de	

MENU 18 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 1	**OPCION 2**
Cocoa en leche	Colada de maicena
Caldo de costilla	Huevos revueltos con maiz
Arepa	Pan
Arroz blanco	
Jugo de fruta	Jugo de fruta

OPCION 1	**OPCION 2**
Sopa de arracacha	Sopa de lentejas con salchichas
Carne sudada	Carne de hamburguesa
Ensalada fresca	Ensalada fresca
Frijol Seco guisado	
Maduro Melado	Papita criolla
Arroz blanco	
Jugo de fruta	
Fruta entera	
Postre	

Tallarines en salsa

OPCION 1	**OPCION 2**
Crema de maiz	Crema de espinacas con papas fosforito
Pollo a la jardinera	Carne de cerdo a la plancha
Ensalada de repollo, zanahoria y cohombro	
en la sopa	Frijol Blanco guisado
Arroz Blanco	
Tallarines	Yuca frita
Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS MES DE SEPTIEMBRE 2022
SEMANA DEL19 AL 25 DE SEPTIEMBRE DE 2022

	MENU 19 DE		MENU 20 DE SEPTIEMBRE		MENU
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Albondigas Criollas	Caldo de papa con carne	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)	Carne sudada
BEBIDA CALIENTE	Chocolate en leche	Café con leche	Avena en leche	Café con leche	Agua de panela con leche
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz		Arroz
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	Pan Blanco	Pan blanco con queso	Arepa	Pan
JUGO DE FRUTA	Jugo de Lulo		Jugo de Naranja		Jugo de fruta

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o	Cuchuco de trigo	Crema de maiz	Ajiaco Santafereño	Crema de cebolla puerro	Sancocho de pollo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	/	/	Lentejas	/
VERDURA (cruda o cocida)	/	Vegetales salteados	/	/	Ensala de lechug
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo Apanado	Pollo	Carne de res asada	Pollo en salsa criolla
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco		Arroz Blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de Platano maduro	Yuca dorada	Patacon	Papa salada	Papa + yuca + Platano
Ensalada Cruda	Ensalada de lechuga , zanahoria y cebolla		Aguacate	Ensalada de repollo morado, tomate y cebolla	Ensala de lechug
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de f
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha		Fruta entera		Fruta de Co
POSTRE	Postre		Postre		Postre

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de Avena	Crema de Pollo	Sopa de tornillos	Crema de verduras	Sopa de masitas
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Frijol blanco	/	/	/	/
VERDURA (cruda o cocida)	/	Rodajas de tomate con cilantro	Espaguetis criollos	Pepino con huevo	
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en Goulash	Arroz con pollo	Filete de pescado apanado	Pollo al horno	Carne desmechada guisada
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz con perejil		Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Chips de papa	Yuca frita	Tajadas de platano maduro	/
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de f

MENU DESAYUNO

21 DE	MENU 22 DE SEPTIEMBRE		MENU 23 DE SEPTIEMBRE		MENU 24 DE
OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
Caldo de pollo	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha	Carne en bistec
Avena en leche	Chocolate en leche	Avena en leche	Café con leche	Agua de panela con	Chocolate en leche
:	Arroz		Arroz		Ar
Arepa y pan	Pan de hamburguesa	Pan	Pan	Arepa	Pan
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta		Jugo d

MENU ALMUERZO

OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
Crema de ahuyama	Sopa de Arroz	Crema de apio	Sopa de guineo	Crema de champiñones	Sopa de fideos
Tallarines en salsa	Frijol	/	/	Frijol blanco	Lentejas
ja y tomate			Habichuelas en crema blanca	/	/
Hamburguesa de res	Carne asada	Carne de cerdo en julianas en salsa oriental	Pollo al horno	Pescado apanado	Fricase de pollo
Arroz con	Arroz Blanco		Arroz blanco	Arroz con	Arroz al curry
Chips de papa	Platano maduro	Papa rustica	Platano melao	Chips de papa	Papa criolla dorada
ja y tomate	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Verduras a la jardinera	Ensalada verde	Ensalada de tomate, lechuga y cebolla	Zanahoria y zuchinis encurtidos
ruta	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo d
secha	Fruta entera		Fruta entera		Fruta
e	Postre		Postre		Po

MENU CENA

OPCION	OPCION 1	OPCION 2	MENU DIA 5		MENU
Crema de espinaca	Sopa de lentejas	Crema de tomate con fosforitos	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
Arveja amarilla	/	/	Sopa de verduras casera	Crema de acelga	Sopa de 4 granos
			/	/	Frijol blanco
Albondiga s de pollo	Hamburguesa de res	Arroz chino	Rollo de carne de res en salsa de vino	Cerdo Hungaro	Carne de res asada
Arroz con	Arroz blanco		Arroz con arveja	Arroz	Arroz blanco
Patacon verde	Papa dorada	Papa a la francesa	Pure de papa	Maduro al horno	Yuca guisada
ruta	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo d

SEPTIEMBRE	MENU 25 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Carne de hamburguesa	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito
Cocoa en leche	Café con leche	Cocoa en leche
roz	Arroz	
Arepa y pan	Buñuelo	Pan
de fruta	Jugo de fruta	

OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Crema de zanahoria	Sopa Carmelita	Crema de tomate
	/	Arveja amarilla en salsa criolla
Calabacin al queso en salsa blanca	Ensalada de pepino , zanahoriay cebolla morada	
Carne molida	Carne de res a la plancha	Carne de cerdo en salsa BBQ
Arroz blanco	Arroz blanco	
Deditos de yuca frita	Papa chorriada	Moneditas de platano
Ensalada de lechuga batavia, maiz tierno y tomate	Poteca de ahuyama	/
de fruta	Jugo de fruta	
entera	Fruta de Cosecha	
stre	Postre	

J DIA 6	MENU DIA 7	
OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Crema de Choclo	Crema de champiñones	Sopa de minestrone
/	/	/
Pollo en vinagre balsamico	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Steak a la colombiana
Arroz con maiz		Arroz con paprika
Moneditas de platano		Yuca cocida
de fruta	Jugo de fruta	

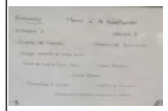
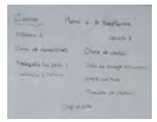
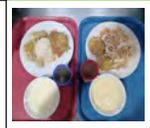
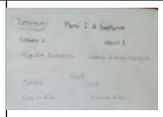
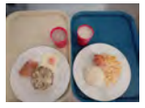
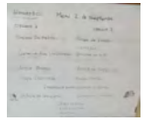
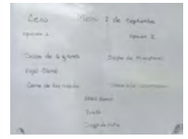
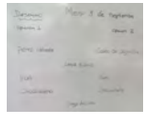
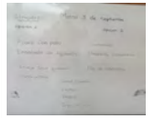
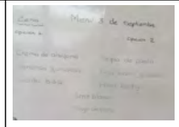
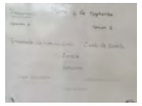
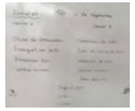
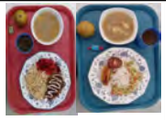
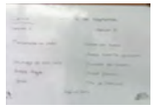
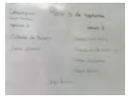
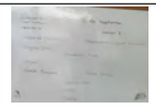
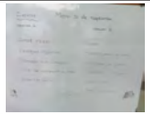
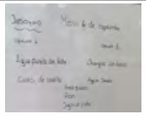
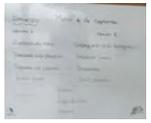
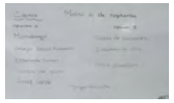
CICLO DE MENUS MES DE SEPTIEMBRE 2022
SEMANA DEL 26 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

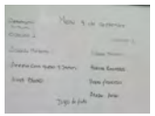
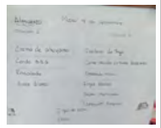
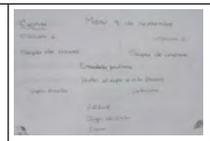
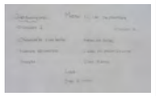
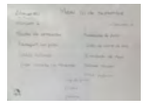
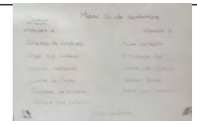
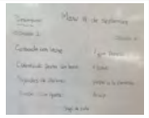
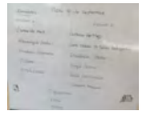
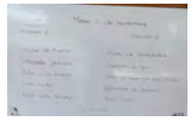
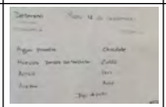
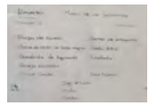
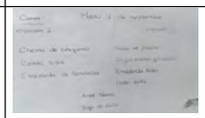
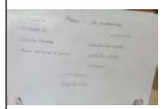
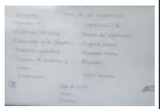
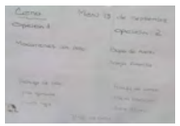
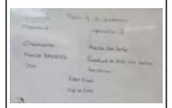
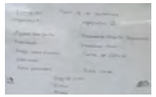
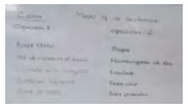
MENU DESAYUNO				
	MENU 26 DE SEPTIEMBRE		MENU 27 DE SEPTIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Sandwich de jamon y queso	Arepa de huevo	Caldo de papa con carne	Changua
CEREAL (arroz)		Arroz blanco	Arroz blanco	/
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)		Arepa	Arepa	Pan
BEBIDAS CALIENTES	colada de platano en leche	Agua de panela con clavos y panela	Cocoa en leche	café con leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye	Mazamorra chiquita	Crema de verduras	Sopa de frijoles	Sopa de guineo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Garbanzo	/		/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en salsa negra	Pescado en finas hierbas	Carne molida, mini chorizo y huevo	Alitas BBQ
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz verde (espinacas)	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacon	Papa al vapor con perejil	Arepa y Platano maduro	Chips de papa
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada con tomate y cebolla			
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de arroz	Crema de apio	Sopa de cebada	Crema de ahuyama
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arveja amarilla	/	/	Lentejas
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo al horno	Cerdo a la naranja	Carne encebollada	Pechuga de pollo asada
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajada de platano maduro	Yuca en salsa criolla	Patacon	Papa salada
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

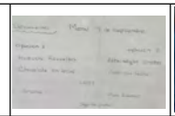
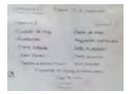
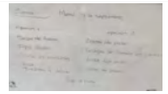
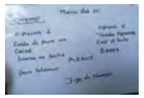
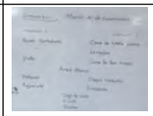
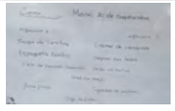
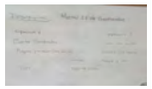
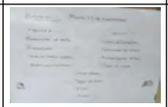
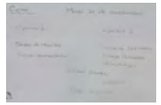
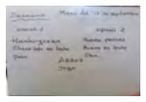
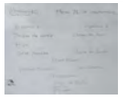
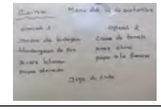
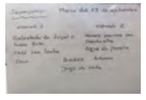
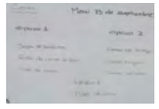
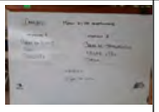
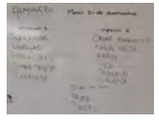
MENU 28 DE SEPTIEMBRE		MENU 29 DE SEPTIEMBRE		MENU 30 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha	Huevos Revueltos	Carne de hamburguesa	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos
	Arroz	Arroz		Arroz	
Pan	Arepa	Arepa	Pan Blanco	Pan de hamburguesa	Pan
Café con leche	Agua de panela con canela y clavos	Chocolate en leche	Café con leche	Chocolate en leche	Avena en leche
Jugo de fruta		Jugo de Fruta		Jugo de fruta	Jugo de fruta

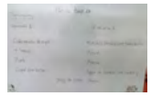
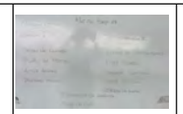
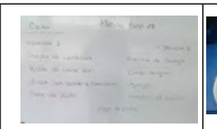
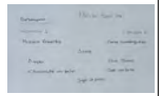
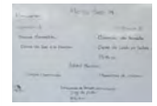
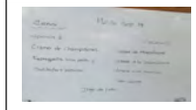
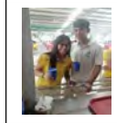
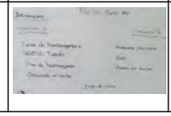
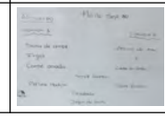
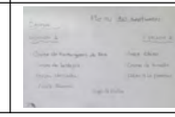
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Sopa de guineo	Crema de champiñones	Sopa Carmelita	Crema de tomate	Sopa de Arroz	Crema de apio
/	Frijol blanco	/	Arveja amarilla en	Frijol	/
Pollo al horno	Pescado apanado	Carne de res a la plancha	Carne de cerdo en salsa BBQ	Carne asada	Carne de cerdo en julianas en salsa oriental
Arroz blanco	Arroz con cebollin	Arroz blanco		Arroz Blanco	
Platano melao	Chips de papa	Papa chorriada	Moneditas de platano	Platano maduro	Papa rustica
Ensalada verde	Ensalada de tomate,	Ensalada de pepino , zanahoriay cebolla		Ensalada de lechuga, tomate y	
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
Postre		Postre		Postre	

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Sopa de verduras casera	Crema de acelga	Crema de champiñones	Sopa de minestrone	Sopa de lentejas	Crema de tomate con fosforitos
/	/	/	/	/	/
Rollo de carne de res en salsa de vino	Cerdo Hungaro	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Steak a la colombiana	Hamburguesa de res	Arroz chino
Arroz con arveja verde y zanahoria	Arroz con ajonjoli		Arroz con paprika	Arroz blanco	
Pure de papa	Maduro al horno		Yuca cocida	Papa dorada	Papa a la francesa
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

Fecha	DESAYUNO			ALMUERZO			CENA			COMPLEMENTO NUTRICIONAL		RACIONES SUMINISTRADAS DESAYUNO		RACIONES SUMINISTRADAS ALMUERZO		RACIONES SUMINISTRADAS CENA	
	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Cantidades suministradas	evidencia fotografica	65%	100%	65%	100%	65%	100%
1/09/2022	1			1			1			380		3	212	218	203	1	190
2/09/2022	2			2			2			68		3	203	23	55	1	26
3/09/2022	3			3			3			20		1	26	3	22	2	19
4/09/2022	4			4			4			15		1	16	4	16	1	22
5/09/2022	5			5			5			48		3	20	26	28	3	27
6/09/2022	6			6			6			56		4	25	29	32	2	25
7/09/2022	7			7			7			392		5	197	218	205	5	199
8/09/2022	8			8			8			398		4	212	226	218	3	204

9/09/2022	9			9			9			370		5	213	223	220	3	147
10/09/2022	10			10			10			138		3	148	1	145	2	139
11/09/2022	11			11			11			118		4	132	2	119	1	135
12/09/2022	12			12			12			390		5	191	235	203	3	207
13/09/2022	13			13			13			365		4	211	232	216	3	207
14/09/2022	14			14			14			378		5	216	198	207	4	205
15/09/2022	15			15			15			397		3	215	223	215	3	205
16/09/2022	16			16			16			298		4	209	212	197	3	110
17/09/2022	17			17			17			97		2	113	4	111	2	113
18/09/2022	18			18			18			88		4	108	3	88	1	104

19/09/2022	19			19			19			387		3	173	215	194	3	199
20/09/2022	20			20			20			398		5	213	242	212	3	211
21/09/2022	21			21			21			368		4	214	244	241	2	192
22/09/2022	22			22			22			350		4	209	234	214	3	203
23/09/2022	23			23			23			386		5	211	239	204	2	108
24/09/2022	24			24			24			90		1	102	5	100	1	97
25/09/2022	25			25			25			78		1	95	3	88		94
26/09/2022	26			26			26			298		4	177	226	195	2	200
27/09/2022	27			27			27			390		4	208	235	203	3	200

28/09/2022	28			28			28			295		3	206	241	210	5	201
29/09/2022	29			29			29			378		6	213	223	209	4	197
30/09/2022	30			30			30			390		5	207	222	201	4	115
												108	**4895**	**4409**	**4771**	**75**	**4301**

Cdbg	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	F-LD003 VERSION 02 ABRIL 2020

MES: Septiembre

Día	Hora	Hidrolavadora	Extintores	Carros transportadores	Canastillas	Marmita	Caldera	Pela-papa	Equipo de medición	Difusores	Procesador de alimentos	Lavamanos operarios	Cortinas	Bandeja asadora de sobreponer	I	Secadores	Sarten Basculante	Licuadora Industrial	Licuadora no industrial	Refrigerador	Congelador	Tanque de Agua	Dispensador Jabón-Gel	TIRILLA	RESPONSABLE
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																									

OBSERVACIONES

ADMINISTRADOR

Cdbg	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS	F-LD002 VERSION 01 MAYO 2022

MES

BAÑO (HOMBRES / MUJERES)

DIA	FECHA	HORA	PUERTA	PAREDES	PISOS	LAVAMANOS	SANITARIOS	ESPEJOS	BOMBILLOS	PAPEL HIGIÉNICO	PAPEL DE MANOS	SECADOR DE MANOS	JABON LIQUIDO	DOSIS DE CHOQUE	TIRILLA	RESPONSABLE
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																

CONVENCIONES: CUMPLE (C) - NO CUMPLE (NC) - NO APLICA (NA)

NOTA: Este formato debe ser diligenciado al inicio de la operación. En la columna Dosis de choque, indicar el dia de la aplicación teniendo en cuenta que se debe realizar UNA vez al mes. Indique en el formato CUMPLE (C), el dia que realice el plan de choque. En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma.

Nota: En la columna tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentracion de la solucion desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservacion e la misma.

OBSERVACIONES

FIRMA ADMINISTRADOR OPERADOR

Cdbg

CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS

F-LD005
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Septiembre

Dia	Hora	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	CONDICIONES DEL ÁREA			CONDICIONES DE LAS ESTIBAS			CLASIFICACIÓN	TIRILLA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
							LIMPIO	ORDENADO	CERRADO	LIMPIAS	ROTULADAS	MARCADAS				
1	7 am	10K	10 am	12	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
2	7 am	9K	10 am	15	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
3	7 am	12K	10 am	16	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
4	7 am	10K	10 am	14	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
5	7 am	8K	10 am	20	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
6	7 am	7K	10 am	15	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
7	7 am	6K	10 am	16	5 pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
8	7 am	7K	10 am	17	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
9	7 am	9K	10 am	12	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
10	7 am	10K	10 am	15	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
11	7 am	12K	10 am	16	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
12	7 am	13K	10 am	17	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
13	7 am	14K	10 am	15	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
14	7 am	10K	10 am	16	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
15	7 am	11K	10 am	20	5 pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
16	7 am	7K	10 am	15	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
17	7 am	8K	10 am	16	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
18	7 am	7K	10 am	7K	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
19	7 am	6K	10 am	16	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
20	7 am	7K	10 am	16	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
21	7 am	6K	10 am	17	5 pm	10	C	C	C	C	C	C	C			
22	7 am	5K	10 am	11	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
23	7 am	6K	10 am	12	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
24	7 am	12K	10 am	13	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
25	7 am	11K	10 am	14	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
26	7 am	13K	10 am	16	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
27	7 am	14K	10 am	17	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
28	7 am	14K	10 am	18	5 pm	8	C	C	C	C	C	C	C			
29	7 am	16K	10 am	20	5 pm	9	C	C	C	C	C	C	C			
30	7 am	16K	10 am	15	5 pm	10	C	C	C	C	C	C	C			
31	7 am	17K	10 am	11	5 pm	11	C	C	C	C	C	C	C			

OBSERVACIONES

JEFE DE PLANTA

Cobb

CONTROL DE INSPECCIÓN CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

MES: Septiembre

DIA	Hora	ESCALERAS	BAÑOS	VESTIERES Y LOKERS	LUMINARIAS	AREA DE VENTILACION	RECEPCION MATERIA PRIMA/ DESPACHO	AREA 2do PISO SI APLICA	AREA DE PREALISTAMIENTO	AREA DE ELABORACION	AREA DE ENSAMBLE	AREA DE LAVADO	AREA DE PRODUCTO TERMINADO	AREA DE ALMACENAMIENTO	AREA DE CANASTILLAS LIMPIAS	AREA DE CANASTILLAS SUCIAS	EQUIPO DE REFRIGERACION	N°	EQUIPO DE CONGELACION	N°	CUARTO FRIO	N°	CUARTO CONGELACION	N°	TRAMPAS	INST. ELECTRICAS	AREA SOCIAL	PISOS Y PAREDES	AREA DE EQUIPOS EN DESUSO	AREA DE OFICINAS	AREA DE ELEMENTOS LAV	TECHO	ACRILICOS	SHUT DE BASURAS	DOBLE CHOQUE	TIRILLA DOBLE DE CHOQUE	RESPONSABLE
1	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
2	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
3	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
4	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
5	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
6	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
7	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
8	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
9	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
10	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
11	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
12	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
13	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
14	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
15	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
16	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
17	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
18	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
19	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
20	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
21	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
22	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
23	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
24	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
25	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
26	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
27	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
28	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
29	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
30	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
31	6am	C	C	C		C	C		C		C																										

OBSERVACIONES _____

_____

_____

_____

FIRMA ADMINISTRADOR

Cebog

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

MES: Septiembre

DÍA	AMBIENTE: APERTURA HORA 1	HORA 2	HORA 3			AREAS				EQUIPOS Y UTENSILIOS					CANTIDAD DE ESTIBAS Y FONDOS						
1	01:30	10:00	5 pm		X	X	200 ppm	Hipoclorito de sodio 16 %				Amonio cuaternario 16 %			Hipoclorito de sodio 16 %						
2	01:30	10 am	5 pm		X	X															
3	01:30	10 am	5 pm		X	X															
4	01:30	10 am	5 pm		X	X															
5	01:30	10 am	5 pm		X	X															
6	01:30	10 am	5 pm		X	X															
7	01:30	10 am	5 pm		X	X															
8	01:30	10 am	5 pm		X	X															
9	01:30	10 am	5 pm		X	X															
10	01:30	10 am	5 pm		X	X															
11	01:30	10 am	5 pm		X	X															
12	01:30	10 am	5 pm		X	X															
13	01:30	10 am	5 pm		X	X															
14	01:30	10 am	5 pm		X	X															
15	01:30	10 am	5 pm		X	X															
16	01:30	10 am	5 pm		X	X															
17	01:30	10 am	5 pm		X	X															
18	01:30	10 am	5 pm		X	X															
19	01:30	10 am	5 pm		X	X															
20	01:30	10 am	5 pm		X	X															
21	01:30	10 am	5 pm		X	X															
22	01:30	10 am	5 pm		X	X															
23	01:30	10 am	5 pm		X	X															
24	01:30	10 am	5 pm		X	X															
25	01:30	10 am	5 pm		X	X															
26	01:30	10 am	5 pm		X	X															
27	01:30	10 am	5 pm		X	X															
28	01:30	10 am	5 pm		X	X															
29	01:30	10 am	5 pm		X	X															
30	01:30	10 am	5 pm		X	X															

Nota: En la columna título se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentración de la solución desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservación a la misma.

OBSERVACIONES

NOTA: En la columna título se debe pegar trozo de la misma

FIRMA ENCARGADO

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de mayo de 2022:

- Aceite de cocina: 8.7 kg
- Flanes de huevo: 20 Und.
- Bolsa: 0.3 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental.

Certificado dado en la ciudad de El Espinal a los (30) días de mayo de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

ALAPE S.A.S E.S.P

RECICLAMOS POR UN FUTURO MEJOR.

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13 – 87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego:

- Flanes de huevos: 185 und
- Pet: 2.5 kg
- Aceite usado: 10.4 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental de la ciudad de Neiva.

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los (05) días de septiembre de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Carrera 7 sur N° 13-87 B/Zona Industrial – Teléfonos 8737376 – 3183681089 - 3163561523.
Neiva – Huila.
E-mail istope.reciclaje@gmail.com

Fundación voces de la naturaleza

NIT: 900.381.206-9

CERTIFICACA A

DESIDERIO LAMPREA ORJUELA

Identificado con C.C. 93.121.744 del Espinal Tolima, residente en la vereda paso ancho en Espinal-Tolima. Desempeña funciones como: voluntario adjunto a la fundación desde el año 2021 del mes de marzo, asistentiendo como hogar de paso de animales rescatados de la calle, en donde el suscrito se encarga del suministro de la nutrición, medicamentos, y cuidados de los animales albergados en su vivienda, a traves de su labor se recolecta alimento para el sostenimiento de los animales con el apoyo de algunos restaurantes y casinos los alimentos sobrantes de los mismos. Adicional a ello el señor desiderio dentro de la ONG tiene labores encaminadas a salvoguardar la protección, salud y bienestar de los animales, el desarrollo de programas educativos, ecologicos y encaminados a la promoción de la salud publica, entre otras labores asignadas hasta la fecha.

Dada en Espinal-Tolima, a los 13 días del mes de julio de 2022.

Cordialmente

Nit: 900 381 206-9
Contactos:
301 659 6601

Director Fvn Espinal-Tolima
Jhoan Manuel B. Melendro
Cel: 3157168878 E-mail: fundavocesdelnaturaleza@gmail.com

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ
NIT.12.225.131-7

Fumigación y control integral para toda clase de plagas. Insectos y Roedores

C E R T I F I C A D O Nº 0947

Autorizado por la Secretaría de Salud del Tolima mediante Resolución No. 0558 de 2021 Certifica:

Que el establecimiento o empresa: Casino Sena La Granja Espinal

Representante legal: Gladys Carquera Bodoya Nit. 36147801

Dirección: Sena La Granja Espinal Mpio. Espinal Dpto. Tolima

Se le prestó los servicios de manejo integrado de plagas, para el control de vectores transmisores de enfermedades de interés en Salud Pública.

Desinfección [Si] [No X] Desinsectación [Si X] [No] Desratización [Si X] [No]

Otra Actividad: ———

Producto Aplicado: Sol FAC EC 50	Producto Aplicado: Klorat Blog. Para. Pol
Ingrediente Activo: Cyfluthrin	Ingrediente Activo: Bromadiacolona
Dosis: 10 c.c. X Litro Solvente	Dosis: 10 gr X Punto Estratégico
Categoría Toxicologica: III	Categoría Toxicologica: II

FECHA EXPEDICIÓN			FECHA VENCIMIENTO			FECHA PROXIMO CONTROL PLAGAS		
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
14	05	2022	13	09	2022	13	09	2022

Gafumigatodo Gabriel Torres Jimenez NIT. 12.225.131-7 Técnico Profesional en Salud Pública

GABRIEL TORRES JIMENEZ
Representante Legal
Técnico en Salud Pública
T.P. No. 3423

Manzana B casa No. 2 Barrio La Cascada - Cels. 311 539 1624 - 316 494 7997
E-mail: gafumigatodo@yahoo.es
Espinal - Tolima

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ - NIL12.226.131-7

FUMIGACION Y CONTROL INTEGRAL PARA TODA CLASE DE PLAGAS, INSECTOS Y ROEDORES

Autorizado por la secretaria e salud del Tolima mediante resolución No. 003558 del año: 2021

FORMATO DE DIAGNOSTICO EPIDEMIOLIGICO PARA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Nomre del establecimiento Y/o empresa: Casino SENA La Grouja Espinal

Representante legal: Elodys Cardona B Nit. 36147801 Fecha: 14-05-2022

Dirección: SENA La Grouja Espinal Municipio: ESPINAL Dpto. TOLIMA

	HALLAZGOS	SEÑALES DE PRESENCIA										UBICACIÓN
	TIPO DE PLAGA	AV	E	L	M	MC	O	OT	P	PU	RC	
1	ACAROS											
2	ALACRANES											
3	ARAÑAS	X										Area Externa
4	CUCARACHAS							X				Interna - Bajo equipos refrigeración
5	HORMIGAS											
6	MOSCAS	X										Area Interna y Externa
7	MOSQUITOS Y/O ZANCUDOS	X										Area Interna y Externa
8	GARRAPATAS											
9	PULGAS											
10	ROEDORES PLAGA (RATAS-RATONES)					X						Area Externa
11	OTRAS:											

OBSERVACIONES: _____

ABREVIATURAS:

AV: Adulto Vivo
E: Excremento
L: Larva
M: Mordidas
MC: Marcas Corporales
O: Orina
OT: Ootecas
P: pelos
PU: pupas o ninfas
RC: Restos corporales

Gafumigatodo
Gabriel Torres Jimenez
NIT. 12.255.131-7
Tecnico Profesional en Salud Publica

GABRIEL TORRES JIMENEZ
Represntante legal
Tecnico en Salu Publica
T.P. No. 3423
Celular: 3115391624 - 3164947997
E.mail: gafumigatodo@yahoo.es

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de mayo de 2022:

- Aceite de cocina: 8.7 kg
- Flanes de huevo: 20 Und.
- Bolsa: 0.3 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental.

Certificado dado en la ciudad de El Espinal a los (30) días de mayo de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Edbg

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

MES: AÑO:

FECHA	HORA 1	PUNTO DE TOMA 1	CLORO RESIDUAL	ph	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	CLORO RESIDUAL	ph	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				pH*	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
					COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA							COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA			
28-07	09:50	fonag.	Q3	7.6	C	C	C	C	FJ												
	10:00	lavap/	2ppm	7.2	C	C	C	C	FJ												

NOTA: Resolución 2115 de 2007 límite máximo 0.3 - 2.0 ppm; pH 6.5 - 9.0
Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operación
NOTA: Cumple(C) No cumple (NC)

NOTA: Resolución 2115 de 2007 límite máximo 0.3 - 2.0 ppm; pH 6.5 - 9.0
Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operación

OBSERVACIONES:

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Colbog

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA : MES: [redacted] Refrigerador: Septiembre

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.6
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

OBSERVACIONES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO .

Observaciones. [redacted]

FIRMA ADMINISTRADORO

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-GRS
VERSION 01
MAYO 2022

| | | |

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA : MES: AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

8
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
1
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.5
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2% . EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones:

FIRMA ADMINISTRADOR

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

1 2 3 4 5 6 7 8 FECHA: 9 10 MES: 11 12 AGOSTO 13 Refrigerador: Septiembre

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2% , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: [redacted] termometro Dañado

FIRMA ADMINISTRADORO

1090

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 16 AL 31 MES: [redacted] Septiembre REFRIGERACION :

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

-15.2
-15.3
-15.4
-15.5
-15.6
-15.7
-15.8
-15.9
-16.0
-16.1
-16.2
-16.3
-16.4
-16.5
-16.6
-16.7
-16.8
-16.9
-17.0
-17.1
-17.2
-17.3
-17.4
-17.5
-17.6
-17.7
-17.8
-17.9
-18
-18.1
-18.2
-18.3
-18.4
-18.5
-18.6
-18.7
-18.8
-18.9
-19.0
-19.1
-19.2
-19.3
-19.4
-19.5
-19.6
-19.7
-19.8
-19.9
-20.0
-20.1
-20.2
-20.3
-20.4
-20.5
-20.6

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. [redacted]

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

4. Versión

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~AGOSTO~~ Refrigerador: Septiembre

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

DIA/TURNO	25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5 4,9 4,8 4,7 4,6 4,5 4,4 4,3 4,2 4,1 **4,0** 3,9 3,8 3,7 3,6 3,5 3,4 3,3 3,2 3,1 3 2,9 2,8 2,7 2,6 2,5 2,4 2,3 2,2 2,1 2 1,9 1,8 1,7 1,6 1,5 1,4 1,3 1,2 1,1 0,9 0,8 0,7 0,6 0,5 0,4 0,3 0,2 0,1 0 -0,5 -1,0 -1,5 -2,0 -2,5

ESPECIALES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2% , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. ~~Sugerido periodo DEL 18 AL 31 JULIO~~

FIRMA ADMINISTRADORO

3090

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: Septiembre REFRIGERACION :

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

-18,2
-18,3
-18,4
-18,5
-18,6
-18,7
-18,8
-18,9
-18,0
-19,1
-19,2
-19,3
-19,4
-19,5
-19,6
-19,7
-19,8
-19,9
-20,0
-20,1
-20,2
-20,3
-20,4
-20,5
-20,6

OBSERVACIONES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO .

Observaciones. ~~Seguridad periodo DEL 16 AL 31 JULIO~~

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Rcs

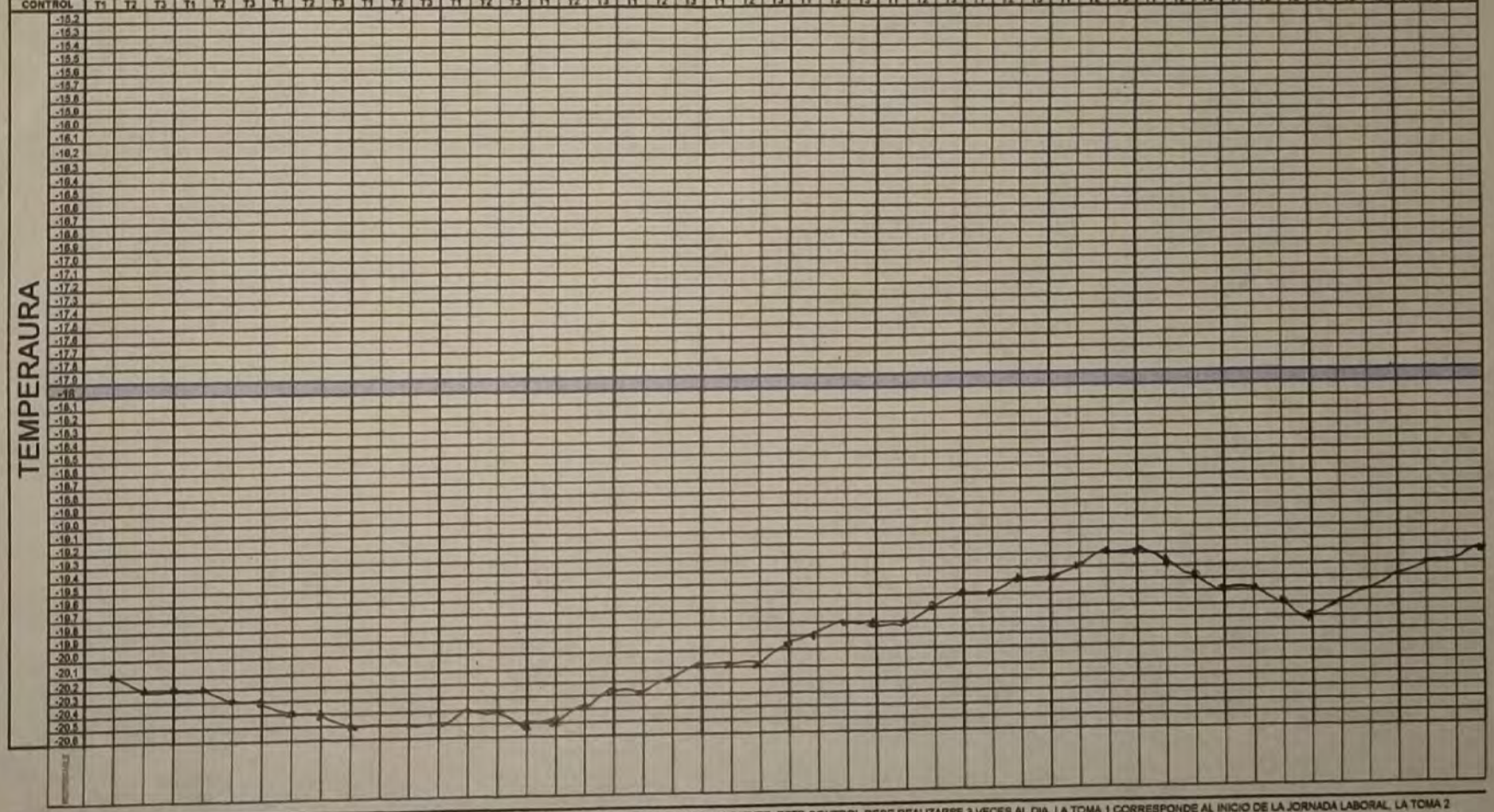
Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CAL

VERSION 01
MAYO 2021

FECHA : MES: ~~AGOSTO~~ Septiembre REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. Segunda prueba [illegible]

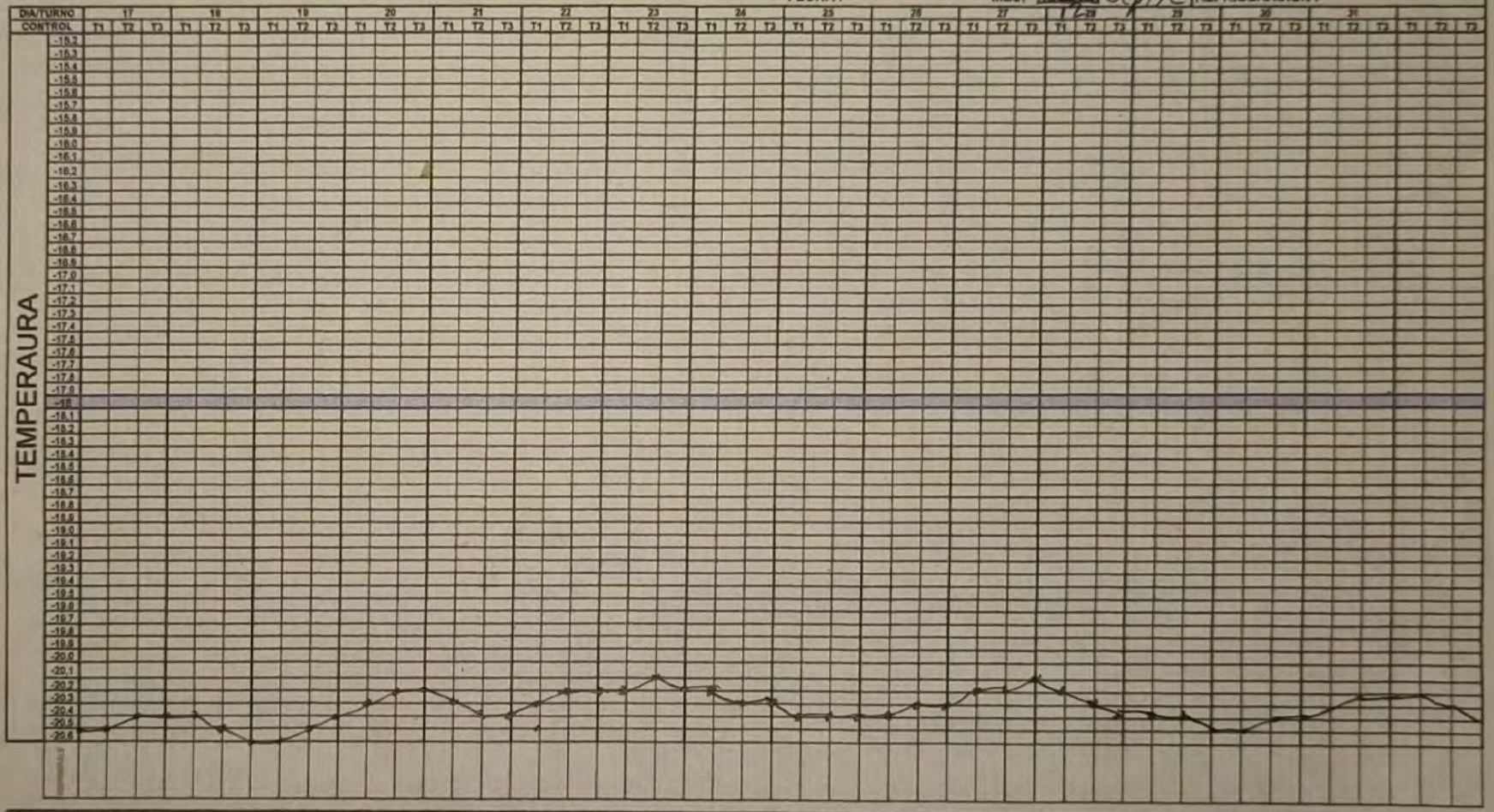
FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

1 Folio

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: Septie REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PEDENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. Segunda semana del mes [illegible]

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Cdbq

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA : MES: AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

DIA/TURNO	25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
1.0
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.5
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL [redacted]**

FIRMA ADMINISTRADORO

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-CBG2
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 - 31 MES: SEPTIEMBRE Refrigerador:

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

DIA/TURNO	9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4,9
4,8
4,7
4,6
4,5
4,4
4,3
4,2
4,1
4,0
3,9
3,8
3,7
3,6
3,5
3,4
3,3
3,2
3,1
3
2,9
2,8
2,7
2,6
2,5
2,4
2,3
2,2
2,1
2
1,9
1,8
1,7
1,6
1,5
1,4
1,3
1,2
1,1
1,0
0,9
0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
0,1
0
-0,5
-1,0
-1,5
-2,0
-2,5

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°o , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

Observaciones. Segundo periodo DEL 16 AL 31 [redacted]

FIRMA ADMINISTRADORO

Vestidos

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~SEPTIEMBRE~~ AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4,9
4,8
4,7
4,6
4,5
4,4
4,3
4,2
4,1
4,0
3,9
3,8
3,7
3,6
3,5
3,4
3,3
3,2
3,1
3
2,9
2,8
2,7
2,6
2,5
2,4
2,3
2,2
2,1
2
1,9
1,8
1,7
1,6
1,5
1,4
1,3
1,2
1,1
0,9
0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
0,1
0
-0,5
-1,0
-1,5
-2,0
-2,5

OBSERVACIONES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°o , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADORO

Colbog

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-GH07
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA : MES: Septiembre Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.5
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

OBSERVACIONES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 AGOSTO**

FIRMA ADMINISTRADORO

Vestuario

Celtro

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

MES: Septiembre

Refrigerador:

TEMPERAURA

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDERA A 0°C+ 2°c. EN CASO DE PRESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: Ninguna persona del Sr. Ramiro

Daniela Ramirez

FIRMA ADMINISTRADOR

4 - 1/01/03

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CI03
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 AL 31 MES: JUNIO REFRIGERACION:



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

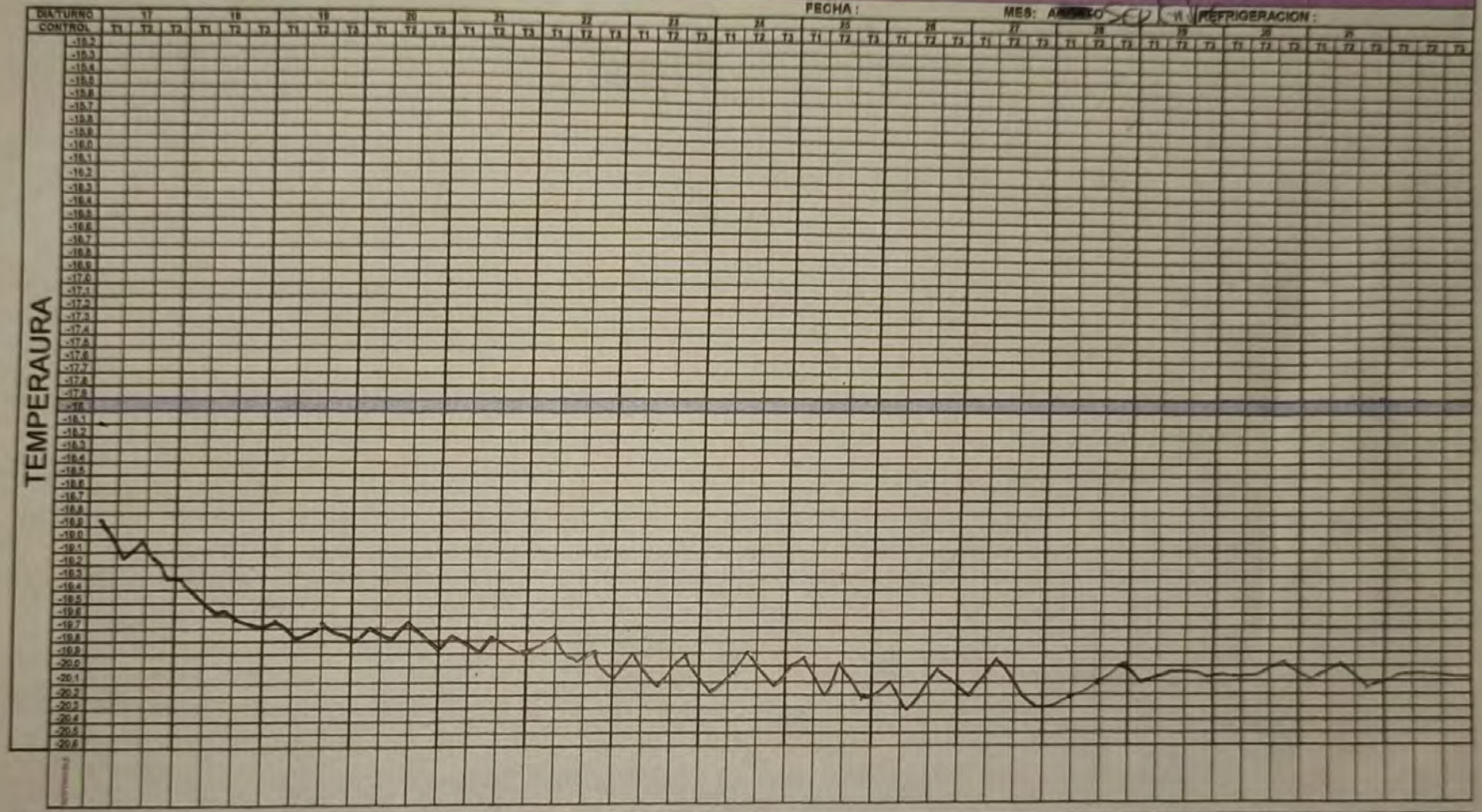
Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JUNIO**

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: AGOSTO REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA, LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO .

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

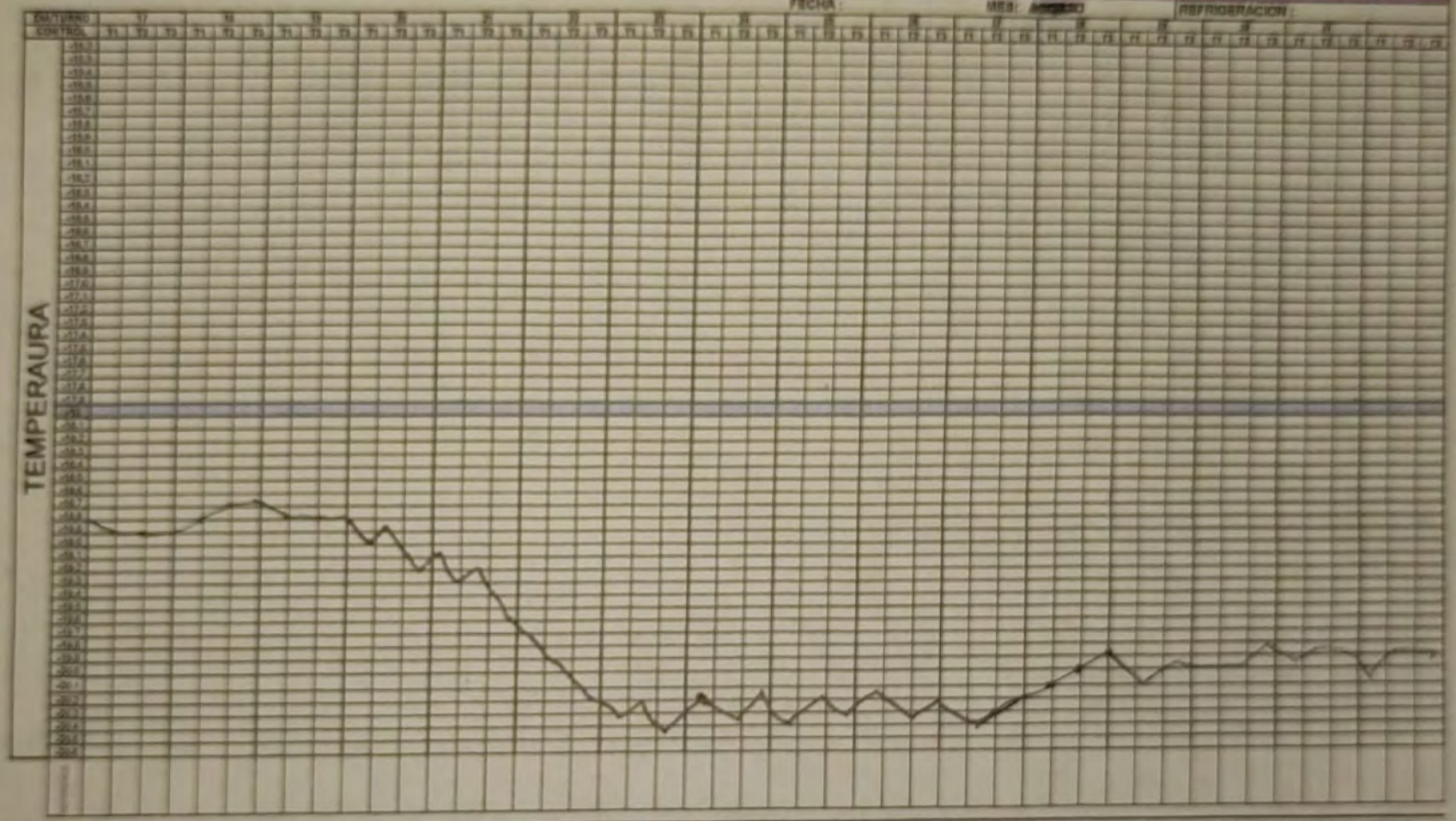
Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA: MES: REFRIGERACION:

TURNO / CONTROL

TEMPERAURA



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA; LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PRESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones **Segundo periodo DEL 16 AL 31** Septiembre

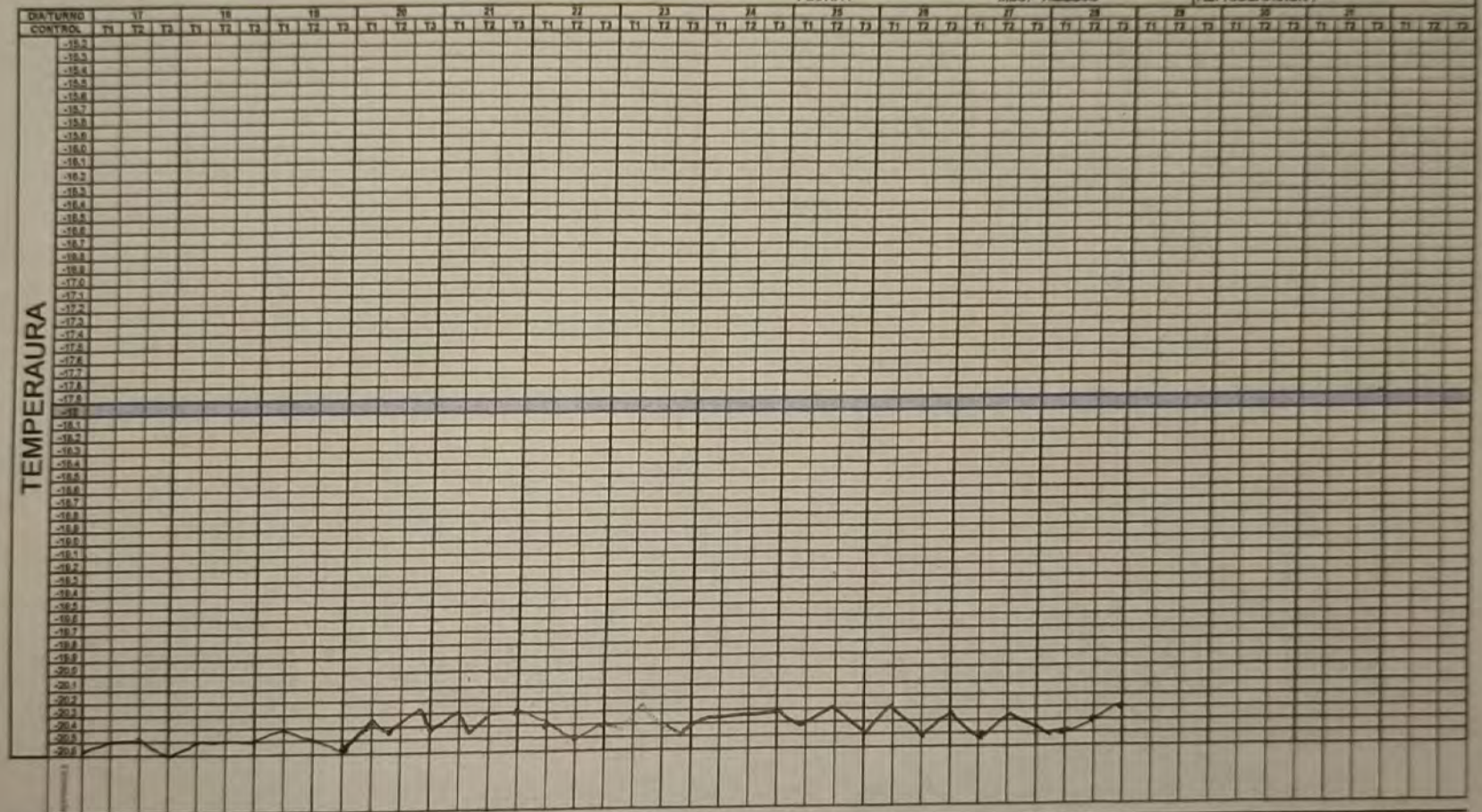
FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

1 cesdo

CMDG

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: AGOSTO REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO .

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 AGOSTO** Septiembre

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Colegio

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 1-09-2022 | No MENÚ: Septiembre 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate sede	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6AM	70	
	Proteico	Huevos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Atepo.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	8°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema. tomate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 AM	70°C	
	Proteico	cerdo BBQ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Yuca cocida		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	crema champ.	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70°C	
	Proteico	pollo Viuda		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arroz - Maiz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIDERADOR DEL SERVICIO

Carmen Ivonne

Colbog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 2 — No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafeo de leche		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevos Ranch		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:30 am	70°C	
	cereal	Arroz	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10am 6:30am	40°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	de pideos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Sobre Res		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	papa chorreada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45am	70°C	
	Regulador	Ensalada papa	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Minestrone		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Res asada	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Yuca Guisada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Regulador	Frijol blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Don Tronco

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 3 septiembre 3 | No MENÚ: 3

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	TC	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	caldo pajarilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 AM	70°C	
	cereal	Arroz blanco	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan aliñado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Ajiaco-pollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Ajiaco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 AM	70°C	
	Energético	papa criolla	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	de pasta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Pollo Roty	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 PM	70°C	
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	cerdo BBQ	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Verduras Cocidas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Adriana Ramos

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 4 | No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Ensalada frutas	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 AM	70°C	
	Proteico	caldo costilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz - cubana		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	palocacaos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Pollo cabeza		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz paisa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	platano Hart		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Roja		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	de Avena	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 PM	70°C	
	Proteico	picado costura		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Yuca		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Arveja amarilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Carmen Tronco

Colbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 5 | No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena-leche	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	pollo caliente		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6am	70 °C	
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	papa chips		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10am	70 °C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa platano	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45am	70 °C	
	Proteico	Higado pizco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	platanos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Fusiado Mix		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Arroz Mixto	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70 °C	
	Proteico	Mix de carnes		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Pure papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	tomate Vino		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 6 | No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua-panela	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6AM.	70°C.	
	Proteico	Caldo costilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Acompañante		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galletas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchuco Hoja		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	pescado-plancha		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Verde.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Tostada-Aguapa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		70°C	
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Mondongo col.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Arveja Guisada	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM.		
	Cereal	Arroz Verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Leguminosa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70	
	Regulador	Ensalada Comun		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Paulina C

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 7

No. MENÚ: 7 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
	Bebida con leche	Cafe - leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Hot dog pollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 am	70°C	
	Cereal	PAN		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal adicional	Arepa blanca		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Agua sola	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 AM	40°C	
	Cereal adicional o proteico	Galleta	40°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema champi		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Albondiga		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	PAPA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Vegetal	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	JUGO	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11: 45 AM	70°C	
	Fruta	Durazno		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Adicional	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Crema tomate		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Cubash	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 PM	70°C	
	Energético	Cubash-papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Vegetal	Ensalada cocida	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	JUGO		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Laura

Ana Franco

Cetog

CONTROL PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 3 septiembre 8 — No. MENÚ: B

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVICIO A LA MESA: PLATOS	UTENSILIOS	COMENSALES	VASO	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	T°C	OBSERVACIONES
	Bebida con leche	Chocolate leche		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevos Rotos	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo entero	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Sopa o crema	Sopa Garvis		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Sancocho		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arroz Verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Regulador	Ensalada Agua	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	12:45 PM	70°C	
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Fruta del día	piña		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Sopa o crema	Crema Verd		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Sancocho		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	papa	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Regulador	Arroz Cebolla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70°C	
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Coordinadora

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-AMP009
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre

No MENÚ: 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Colado Horizeda	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevos Rtos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 AM	70°C	
	cereal	papa frances		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa- Queso		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchuco fijao	70°C	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	Carne Molida		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Energético	papa chorriada		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Mixta		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	fruta del dia	Fruta.		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	De Arroz.	70°C	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	6PM	70	
	Proteico	pollo a la plancha		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Energético	papa chorriada		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Regulador	Ensal. jardinera		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Ana Tromo

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 10 - 022

No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	TC	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate-leche	90 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:30 a.m.	70°C	
	Proteico	Huevo Revuelto		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Jugo Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9:30 a.m.	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Salpicao pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 a.m.	70°C	
	Proteico	Pollo Asado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Paisa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	papa salada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Aplio		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Sopa Avena		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Calve - plancha		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz - ciboulette		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	platano hartón		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Roja		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA USUARIO DEL SERVICIO

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 17

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	°C	CALIFICACIÓN ORGANOLÉPTICA: OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVIDO A LA MESA: AJUSTA	PORCIÓN	CONSISTE	CAN	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	°C	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	Cebada - leche	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Calentado - pavo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Hojuela plátano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:45 am		
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa de maiz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo cítrico	Arepa	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado + proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema de maiz	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Albondigas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Ensaladas	Ensalada de repollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Vegetales	Ensalada de papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 am		
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Fruta del día	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Sopa Pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Pollo guisado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Ensaladas	Papa revuelta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm		
	Vegetales	Pasabolo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Edwin Irene

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-ASP052
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 12 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8am	76°C	
	Proteico	caldo parasillo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	de Guineo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	cosa de cerdo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arveja v.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Agua.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	Banano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Crema ahuya.	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Proteico	Cerdo BBQ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Leguminosa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Edwin Troncoso

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 13 — No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cebada con leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:30 a.m.	70°C	
	Proteico	caldo costilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	pto coaa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 a.m.	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchuco con	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:30 a.m.	70°C	
	Proteico	Higado pica		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	tajadas plat		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada H.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Hocasiones-pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Proteico	pechuga-pollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Yuca Guisada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Fernanda

Fernanda

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 14

No MENÚ:

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena - leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6AM	70°C	
	Proteico	sandwich		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	patacon		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	aborom. chiqui	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	pollo -		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	tapat. platano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	piña		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Sopa	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Proteico	Hamburguesa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	puré papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	tomate y cebolla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2020

FECHA: Septiembre 15 | No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe C. leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Bisteca cabal		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Asoz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	palacoas		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Espagueti Bola		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	pollo cocido		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Asoz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Mixtubesc.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Mondongo col.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	En la sopa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Asoz.	70°	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Patitos yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Ramon Troncoso

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 16 — No MENÚ: 16

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua de panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	pesto colicuat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Asoz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	papas chips		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema champ.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	Albondigas		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Asoz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Papa Rodajas		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. Ensalada Agre.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema tomate	70°C									6PM	70°C	
	Proteico	Albondigas												
	Cereal	Asoz.												
	Energético	papa Fosforito												
	Regulador	Ens. Brocoli												
	Jugo	Jugo												
	Agua potable	Agua												

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RIB-005
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 17. No MENÚ: 17

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Ensalada frutas		C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Galletas		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	70°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 AM	70°C	
	Proteico	pollo salsa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada fca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Hasitas	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Cosne Desmech.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Macarron		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. Mixta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Ana Franco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 18 — No MENÚ: 18

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Cocoa con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	7:00 AM	70°C	
	Proteico	Caldo costilla		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	9:00 AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa. Arracacha		C	C	C	-	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Cosue sudado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Producto congelado	0°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensal. fresca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema Hortz		C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Pollo tradicional	0°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuca frita	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. Repollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 19 — No. MENU: 19

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVIDO A LA MESA: ASEO	UTENSILIOS	COMENSTOS	VIAS	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	T°C	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate tinto	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Pitos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo evens	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchuco tinto	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuca Pajada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Patilla		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	de Avena	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Chips Papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Jan Franco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 20 | No MENÚ: 20

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate-Sab	> 70° C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 a.m.	> 70° C	
	Proteico	Huevos retos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Extracto de Avena	> 70° C	C	C	C	C	C	C	C	C		> 70° C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho trifasico	> 70° C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 a.m.	> 70° C	
	Proteico	Carne sudada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Fajodos plat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada de Tacho		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Naranja.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Avena	> 70° C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 p.m.	> 70° C	
	Proteico	Carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Mazedito plat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Rodajas tomate		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Firma

Firma

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 21 — No MENÚ: 21

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua de pane.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	carne sudada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:45PM	70°C	
	Proteico	pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa-yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del cia	Natilla.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	sopa Hasitos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	cosido desmech		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	pato con		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Edwin Franco

Colbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: 3 septiembre 22 — No MENÚ: 22

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe + leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos pecos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	5°C	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema apio		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	carne cerdo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano maduro	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Regulador	Ens. lechuga		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del cia	Jugo.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema Verde		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Hamburguesa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Energético	papa Dorada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Don Franc

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 23 — No MENÚ: 23

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	TC	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe + leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Proteico	colacao + huevo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan Horneado		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena arroz	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	7°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	sopa Arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	calve asada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano frito		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Fasol. Seca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Verd.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Rollo carne		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz + pasta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	pure papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARIADOR DEL SERVICIO

Edwin Trone

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 24 — No MENÚ: 24

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	TC	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	carne Bistec		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa Frideos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	Filete de pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz Queso		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	dedito yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	papa criolla		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del cia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	cuatro granos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	pollo y vinagre		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	arepa de plat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Arroz + Huevo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

NOMBRE Y FIRMA DEL MANIPULADOR DEL SERVICIO

Colegio

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 25 — No. MENÚ: 25

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVICIO A LA MESA: PLATOS	UTENSILIOS	SERVILLETAS	VASOS	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	TC	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	7:00 am	70°C	
	Proteico	Huevos Revt		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Buñuelo		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	9:30 am	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa caldo pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00 m	70°C	
	Proteico	Carne-pollo cho		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa chorriada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Fruta del cia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema champ.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 pm	70°C	
	Proteico	Espaguetis		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yogo cocido		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Firma

Firma Tomo

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-MP05

VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 26 — No MENÚ: 26

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Sandwich		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	pescado verduras	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	pescado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papacon		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo (Mango)		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del cia	Mango		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Cerdo guisado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuca de plátano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Arroz 11:45 AM 10 AM 70°C 70°C 70°C

Edwin Franco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA:

No MENÚ:

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	caldo papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	frijole	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	carne molida		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema		70°C											
	Proteico													
	Cereal													
	Energético													
	Regulador													
	Jugo													
	Agua potable													

FIRMA LISARADOR DEL SERVICIO


capturada en moto g⁹ plus
29 de septiembre de 2022 1:05 p. m.



Menú 27 de septiembre

Almuerzo

opcion 1	opcion 2
Sopa de frijoles	Sopa de Guineo
Carne Molida	Alitos B.B.Q
Minichorizo y huevo	Chips de papa

Arroz Blanco

Arepa y plátano Maduro



Jugo de fruta



Fruta

Postre

Menu Sep 28

Almuerzo

opción 1

Sopa de Guineo

Pollo al horno

Arroz Blanco

Plátano Melao

Opcion 2.

Crema de Champiñones

Frijol Blanco

Pescado Apanado

Arroz Cebollin

Chips de papa

Ensalada

Jugo de fruta

Fruta

Postre


capturada en moto g⁹ plus
28 de septiembre de 2022 12:59 p. m.


Fruticos
Fruticos

Cdbg

CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS

F-C001
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 22-09-2022

NOMBRE COMPLETO	MARQUE CON UNA (X)																		OBSERVACIONES
	DOTACION		E.P.P		LAVADO MANOS		MANOS		AFEITADO			CABELLO		MAQUILLAJE			USO ACCESORIOS		
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	NA	C	NC	C	NC	NA	C	NC	
Deisy Acosta	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Edwin Pastrana	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Sofia Medina	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Olga Guzman	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Ydes Pineda	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Jaider Rondon	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Luis Vega	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Lucy Gonzalez	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Asbey Tovar	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Luis Avila Rdgez	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		

RESPONSABLE

Escaneado con CamScanner

Cdbg	CONTROL DE CAPACITACION	F-C004 VERSION 01 MAYO 2022

TEMA DE LA CAPACITACION :	J & D	ESTABLECIMIENTO:	
CAPACITADOR:	Jorge Hdez	OPERADOR:	
HORA INICIO:	13:00 - 15:00	HORA FINAL:	
FECHA DE CAPACITACION:	14-09-22	FORMA DE EVALUACION:	

NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	TURNO	FIRMA
Ines	Pineda	6V-702431	Unico	Ines Pineda Canaval
Deisy	Acosta	6V-706174	Unico	Deisy Acosta C
Edwin	Pasos	1105-678551	Unico	
Mauricio	Rondon	9-313-372	Unico	Jose M Rondon G
Saturia	Medina	6V-699234	Unico	Saturia Medina
Jobo	Aguilera	36-157-734	Unico	
Olga	Gomez	6V-709269	Unico	
Luis	Vega	1105-671835	Unico	
Lucy	Gonzalez	51-832979	Unico	
Abdy	Farah	80-807-667	Unico	

CAPACITADOR

ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-09	2022-10	1681111133	9440844137	E	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$9,291,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (17 Afiliados)																							$16,600,000	$2,656,000			$16,600,000	$2,075,000			$16,600,000	$664,000			$16,600,000		$174,300		$16,600,000	$830,000		$6,399,300
Centro de Trabajo: 0522 (17 Afiliados)																							$16,600,000	$2,656,000			$16,600,000	$2,075,000			$16,600,000	$664,000			$16,600,000		$174,300		$16,600,000	$830,000		$6,399,300
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (17 Afiliados)																							$16,600,000	$2,656,000			$16,600,000	$2,075,000			$16,600,000	$664,000			$16,600,000		$174,300		$16,600,000	$830,000		$6,399,300
1	CC	7693972	BEDOYA JHON																		23030 1	30	$1,500,000	$240,000	EPS005	30	$1,500,000	$187,500	CCF32	30	$1,500,000	$60,000	14-23	30	$1,500,000	1.044%	$15,700	30	$1,500,000	$75,000	No	$578,200
2	CC	1079182387	CASTRO LEIDY																		23030 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
3	CC	1079172354	GIRALDO JENNY																		23030 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
4	CC	55061474	HERRERA MARTHA																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
5	CC	1079178268	MARTINEZ YENNIDFER																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	ESSC62	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
6	CC	1004062858	NARVAEZ JAIDER																		23100 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
7	CC	83117139	ORDOÑEZ ILDEFONSO																		23030 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
8	CC	1079174600	PENAGOS YULY																		23020 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
9	CC	1075309844	POSADA JOSE																		23030 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
10	CC	7708762	SANCHEZ EDGAR																		23100 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
11	CC	1079181596	SOTO CLAUDIA		X																23030 1	3	$100,000	$16,000	EPS037	3	$100,000	$12,500	CCF32	3	$100,000	$4,000	14-23	3	$100,000	1.044%	$1,100	3	$100,000	$5,000	No	$38,600
12	CC	1079172363	TOBAR ROCIO																		23100 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
13	CC	1083838326	TRUJILLO FRANCY																		23030 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS017	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
14	CC	80115450	TRUJILLO JOSE																		23030 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS017	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
15	CC	1007704742	TRUJILLO KAREN																		23030 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
16	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA																		23030 1	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
17	CC	36157534	TRUJILLO MARIA																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (10 Afiliados)																							$7,500,002	$1,200,200			$7,500,002	$937,600			$7,500,002	$300,200			$7,500,002		$78,800		$7,500,002	$375,400		$2,892,200

Planilla Resumen

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-09	2022-10	1681111133	9440844137	E	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$9,291,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				27	$3,856,200	$0	$0	$3,856,200
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	5	$661,400	$0	$0	$661,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	4	$560,000	$0	$0	$560,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	16	$2,469,400	$0	$0	$2,469,400
PROTECCION	230201	800,229,739	0	2	$165,400	$0	$0	$165,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				27	$253,100	$0	$0	$253,100
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	27	$253,100	$0	$0	$253,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				27	$964,200	$0	$0	$964,200
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	17	$664,000	$0	$0	$664,000
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	10	$300,200	$0	$0	$300,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				27	$3,012,600	$0	$0	$3,012,600
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$125,000	$0	$0	$125,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	4	$500,000	$0	$0	$500,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	9	$991,700	$0	$0	$991,700
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	2	$250,000	$0	$0	$250,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$83,400	$0	$0	$83,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	8	$1,062,500	$0	$0	$1,062,500
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				27	$723,300	$0	$0	$723,300
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	27	$723,300	$0	$0	$723,300
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				27	$482,100	$0	$0	$482,100
SENA	PASENA	899,999,034	1	27	$482,100	$0	$0	$482,100
TOTAL				**27**	**$9,291,500**	**$0**	**$0**	**$9,291,500**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-09	2022-09	1681120582	9440844208	Y	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$130,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (3 Afiliados)																						$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,000,000		$130,500		$0	$0		$130,500
Centro de Trabajo: LAGRANJA (3 Afiliados)																						$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,000,000		$130,500		$0	$0		$130,500
Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (3 Afiliados)																						$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,000,000		$130,500		$0	$0		$130,500
1	CC	51831979 GONZALEZ LUCY																			0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-23	30	$1,000,000	4.350%	$43,500	0	$0	$0	No	$43,500
2	CC	5956624 HERNANDEZ JORGE																			0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-23	30	$1,000,000	4.350%	$43,500	0	$0	$0	No	$43,500
3	CC	19325292 TOVAR NOEL																			0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-23	30	$1,000,000	4.350%	$43,500	0	$0	$0	No	$43,500
Total	**Afiliados(3)**																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,000,000		$130,500		$0	$0		$130,500

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-09	2022-09	1681120582	9440844208	Y	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$130,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				3	$130,500	$0	$0	$130,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	3	$130,500	$0	$0	$130,500
TOTAL				**3**	**$130,500**	**$0**	**$0**	**$130,500**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-09	2022-09	1681132959	9440143949	I	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$270,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	36147801	CERQUERA GLADYS																			0	$0	$0	EPS037	30	$2,000,000	$250,000		0	$0	$0	14-23	30	$2,000,000	$20,900	0	$0	$0	No	$270,900
Total	**Afiliados(1)**																						$0	$0			$2,000,000	$250,000			$0	$0			$2,000,000	$20,900		$0	$0		$270,900

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-09	2022-09	1681132959	9440143949	I	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$270,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$20,900	$0	$0	$20,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$20,900	$0	$0	$20,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$250,000	$0	$0	$250,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$250,000	$0	$0	$250,000
TOTAL				**1**	**$270,900**	**$0**	**$0**	**$270,900**

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de septiembre de 2022 con el siguiente personal a cargo:

No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
1	1136880601	MARIA PAULA ARDILA GOMEZ	NUTRICIONISTA
2	5956624	JORGE HERNANDEZ BELTRAN	DIRECTOR DE PROYECTO
3	36147801	GLADYS CERQUERA	ADMINISTRADORA
4	36157534	MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR	JEFE DE COCINA
5	80115450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	JEFE DE COCINA
6	65.702.431	INES PINEDA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
7	65.699.234	SATURIA MEDINA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
8	93.128.017	LUIS ENRIQUE AVILA	OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS
9	65706174	DEISY ACOSTA	OPERARIO ZONA CALIENTE
10	93135372	JOSE MAURICIO RONDON	OPERARIO ZONA CALIENTE
11	83117139	ILDEFONSO ORDOÑEZ	OPERARIO SERVIDO
12	1079175951	MARIA JURLET TRUJILLO	OPERARIO HIGIENIZACION
14	1.105.671.835	LUIS CIPRIANO VEGA	OPERARIO ASEO
15	1.105.678.551	EDWIN PARRA	OPERARIO ASEO
16	51831979	LUCY GONZALEZ	PERSONAL APOYO ADMON
17	19325292	NOEL SANDOVAL	PERSONAL APOYO ADMON

Se deja constancia que el personal ocupado durante el periodo facturado corresponde al requerido conforme a la cantidad de raciones preparadas y suministradas diariamente.

Dado en El Espinal, 1 de octubre de 2022

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL

DIA	DESAYUNOS 100%	ALMUERZOS 100%	CENAS 100 %	ALMUERZOS 65%	DESAYUNOS 65%	CENAS 65%
VALOR RACION	3800	6400	5900	4200	2302	3600
SEPTIEMBRE	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	212	203	190	218	3	1
2	203	55	26	23	3	1
3	26	22	19	3	1	2
4	16	16	22	4	1	1
5	20	28	27	26	3	3
6	25	32	25	29	4	2
7	197	205	199	218	5	5
8	212	218	204	226	4	3
9	213	220	147	223	5	3
10	148	145	139	1	3	2
11	132	119	135	2	4	1
12	191	203	207	235	5	3
13	211	216	207	232	4	3
14	216	207	205	198	5	4
15	215	215	205	223	3	3
16	209	197	110	212	4	3
17	113	111	113	4	2	2
18	108	88	104	3	4	1
19	173	194	199	215	3	3
20	213	212	211	242	5	3
21	214	241	192	244	4	2
22	209	214	203	234	4	3
23	211	204	108	239	5	2
24	102	100	97	5	1	1
25	95	88	94	3	1	
26	177	195	200	226	4	2
27	208	203	200	235	4	3
28	206	210	201	241	3	5
29	213	209	197	223	6	4
30	207	201	115	222	5	4
CANTIDAD TOTAL	4.895	4.771	4.301	4.409	108	75
SUBTOTAL	18.601.000	30.534.400	25.375.900	18.517.800	248.616	270.000
VR. TOTAL FACTURA	93.547.716					

SENA - CFP 739123
RADICACION RECIBIDA
N°: 73-1-2022-004313
10/10/2022 09:17 am

GLADYS CERQUERA

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA NIT 36147801-6

Responsabilidad Fiscal
R-99-PN - No aplica – Otros

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

CR 48 6 159 CA 41 CON SANTORINI I BRR IPANEMA
Neiva, Huila - CO

Act. Económica: 5629

Tel.3204113279
gladis.bedoyacomercial@gmail.co

Cliente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

NIT ó CC: 899999034-1 **PERSONA:** Jurídica
DIRECCIÓN: KILOMETRO 5 VIA ESPINAL
CIUDAD: Espinal, Tolima - CO
CORREO: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
TELEFONO: 2709600

Factura Electrónica de Venta **GC108**

Fecha Creación: 04-10-2022 08:08
Fecha Validación: 06-10-2022 14:52
Fecha Vencimiento: 31-10-2022
Forma Pago: Crédito
Medio Pago: Acuerdo mutuo

CUFE

a1fc6d59b953a72f6f57e8ff80d0a992f05a03134ad003560d91e885f396b067bcf16cdbc69a1eb4c812ed53d557e4b3

Modalidad: Electrónica - Número de Autorización: 18764029655513 desde GC81 hasta GC500 Vigencia: 2022-06-02 al 2022-12-02

Nro	Codigo	Descripción	U/M	Cantidad	Vlr. Unitario	Impto.	Dto. %	Vlr. Total
1		RACIONES DESAYUNO APRENDIZ 100%	Unidad	4895.0	$ 3,800.00	0.0%	0.0	$ 18,601,000.00
2		RACIONES ALMUERZOS APRENDIZ 100%	Unidad	4771.0	$ 6,400.00	0.0%	0.0	$ 30,534,400.00
3		RACIONES CENAS APRENDIZ 100%	Unidad	4301.0	$ 5,900.00	0.0%	0.0	$ 25,375,900.00
4		RACIONES DESAYUNOS APRENDIZ 65%	Unidad	108.0	$ 2,302.00	0.0%	0.0	$ 248,616.00
5		RACIONES ALMUERZOS APRENDIZ 65%	Unidad	4409.0	$ 4,200.00	0.0%	0.0	$ 18,517,800.00
6		RACIONES CENAS APRENDIZ 65%	Unidad	75.0	$ 3,600.00	0.0%	0.0	$ 270,000.00

Generado en clarisa.co – Todo es más fácil ! – Clarisa Cloud NIT 900707639 - 6

Información Adicional

#$36-02-00-073-912310;CO1.PCCNTR.3671220;nortizo@sena.edu.co#$

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 774 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

Valor en letras

NOVENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE

Resumen de Impuestos

Impuesto	Base Gravable	Valor Tributo
Exento	$ 93,547,716.00	$ 0.00

SUBTOTAL	$ 93,547,716.00
DESCUENTOS (-)	$ 0.00
PRECIO BASE	$ 93,547,716.00
IMPUESTOS (+)	$ 0.00
ANTICIPO	$ 0.00
TOTAL	**$ 93,547,716.00**

ELABORADO POR

ACEPTADA, FIRMA Y/O SELLO Y FECHA