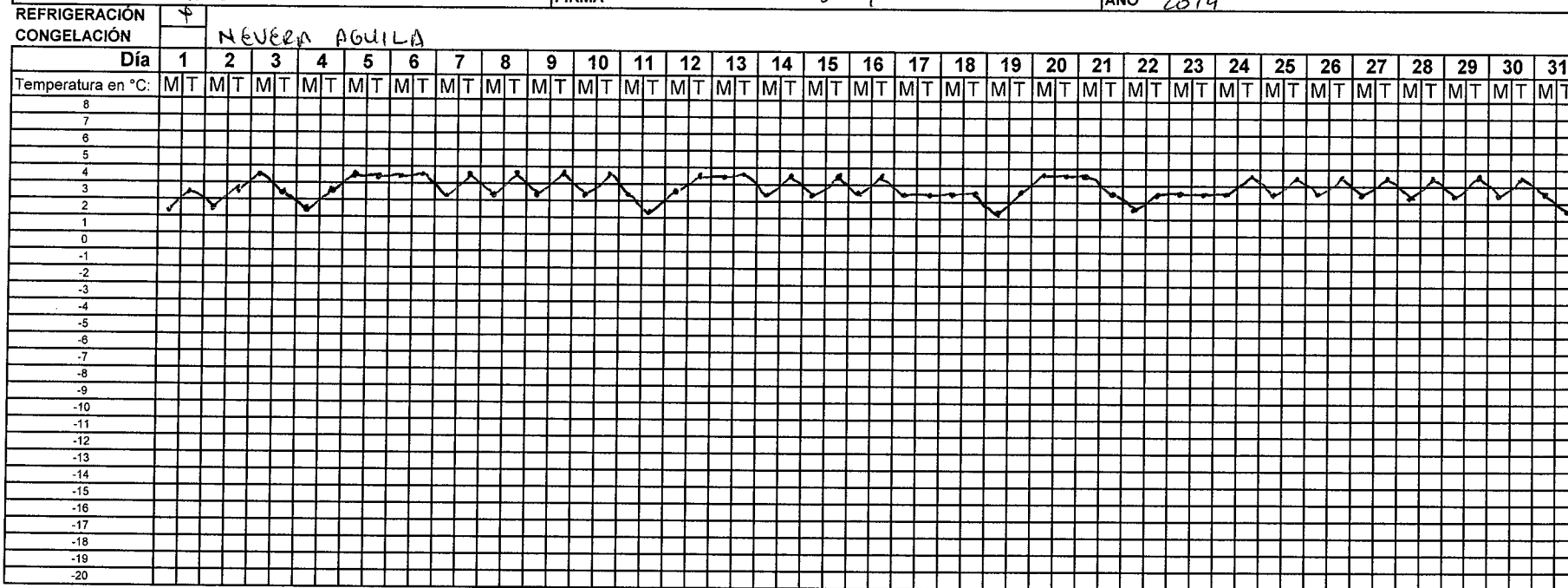


Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	 POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022		
Fecha: 18-08-2015		
Versión: 1		

CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.

CENTRO VACIONAL : HELGAR

AREA BQ	RESPONSABLE Edwin Astorga Pinzon	MES ENERO
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	FIRMA	AÑO 2014



INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	 POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022		
Fecha: 18-08-2015		
Versión: 1		
CENTRO VACIONAL : MELGAL		

AREA BAR	RESPONSABLE EDUARDO ALICATA	MES ENERO
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	FIRMA	AÑO 2019

REFRIGERACIÓN	☒ NEVERA HELADOS
CONGELACIÓN	

Día	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
Temperatura en °C:	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	 POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.	
Fecha: 18-08-2015		
Versión: 1		

CENTRO VACACIONAL: MELGAR

AREA: RESTAURANTE.	RESPONSABLE: Edwin ALTEAGA Pinzon	MES: ENERO
TIPO DE CUARTO O EQUIPO:	FIRMA:	AÑO: 2019

REFRIGERACIÓN	☒	NEVERA COCA-COLA
CONGELACIÓN	☐	

Día	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
Temperatura en °C:	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	 POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022		
Fecha: 18-08-2015		
Versión: 1		

CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.

CENTRO VACIONAL : MELGAR

AREA <u>COCINA</u>	RESPONSABLE <u>Edurna ALEGRA</u>	MES <u>AGOSTO</u>
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	FIRMA	AÑO <u>2019</u>

REFRIGERACIÓN	☒	<u>NEVERA VERDURAS Y FRUTAS</u>																														
CONGELACIÓN	☐																															
Día	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	
Temperatura en °C:	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	 POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022		
Fecha: 18-08-2015		
Versión: 1		

CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.

CENTRO VACIONAL: HELGA

AREA <u>COCINA</u>	RESPONSABLE <u>edwin ALTEAGA</u>	MES <u>ENERO</u>
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	FIRMA	AÑO <u>2019</u>

REFRIGERACIÓN		PRODUCTOS PROCESADOS																														
CONGELACIÓN		X																														
Día		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
Temperatura en °C:		M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T	M/T
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	 POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022		
Fecha: 18-08-2015		
Versión: 1		

CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.

CENTRO VACIONAL : HELBAI

AREA <u>COCCINA</u>	RESPONSABLE <u>Edwin ALCARAZ PINZON</u>	MES <u>ENERO</u>
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	FIRMA	AÑO <u>2019</u>

REFRIGERACIÓN	☒	<u>NEVERA CARGAS</u>																													
CONGELACIÓN	☐																														
Día	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
Temperatura en °C:	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	 POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022		
Fecha: 18-08-2015		
Versión: 1		
CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.		

POLICIA NACIONAL

AREA	COCINA	RESPONSABLE	Edwin ALTAGA	MES	ENERO
TIPO DE CUARTO O EQUIPO		FIRMA		AÑO	2019

MES	ENVELO
-----	--------

[illegible]

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	 POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022		
Fecha: 18-08-2015		
Versión: 1		

CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.

CENTRO VACIONAL : MELGAR

AREA	COCINA	RESPONSABLE	Edwin ALIAGA	MES	AGOSTO
TIPO DE CUARTO O EQUIPO		FIRMA		AÑO	2019

REFRIGERACIÓN	☒	NEVERA LACTEOS
CONGELACIÓN	☐	

Día	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
Temperatura en °C:	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	 POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022		
Fecha: 18-08-2015		
Versión: 1		

CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.

CENTRO VACIONAL : HELGAR

AREA <u>BAD</u>	RESPONSABLE <u>Edwin ALTAGA Pinzon</u>	MES <u>ENERO</u>
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	FIRMA	AÑO <u>2019</u>

REFRIGERACIÓN	☒																															
CONGELACIÓN																																
		<u>NEVERA COCA-COLA</u>																														
Día	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	
Temperatura en °C:	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: Indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados