1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES:_____MAYO___ AÑO:__2024_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: DEIMER ARIZA 2. Cargo:T, GASTRONOMIA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 30434

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:5%**

11/2024

4. Semana: ___1_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Bolsas de pulpa de frutas	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Empaque de embutidos	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Enlatados	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Equipos y utensilios	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15

L	M	M	J	V	S	D

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES:_____MAYO___ AÑO:__2024_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: DEIMER ARIZA 2. Cargo:T, GASTRONOMIA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 30434

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:5%**

11/2024

4. Semana: ___2_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Bolsas de pulpa de frutas	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Empaque de embutidos	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Enlatados	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Equipos y utensilios	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15

L	M	M	J	V	S	D

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES:_____MAYO___ AÑO:__2024_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: DEIMER ARIZA 2. Cargo:T, GASTRONOMIA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 30434

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:5%**

11/2024

4. Semana: ___3_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Bolsas de pulpa de frutas	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Empaque de embutidos	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Enlatados	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05	1	1,05
Equipos y utensilios	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15	1	3,15

L	M	M	J	V	S	D