Página 1 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. 00712 /DIREC-SUDIE 29.25

Fusagasugá, 29 de octubre de 2024

Señor Mayor
JULIAN RICARDO ARROYO LUNA
Director Escuela Policía Provincia Del Sumapaz (E)
Calle 19 50 – 24
Fusagasugá

ASUNTO: informe de supervisión mes de octubre del contrato No. 57-1-10046-24.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**26/092024**	**Hasta**	**26/10/2024**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la "*Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato de arrendamiento del asunto a través del cual se detalla el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial No. GS-2024-005731-ESSUM-11.1, del 24/08/2024 la señora teniente coronel DIANA LINER ROJAS MONCADA, obrando en calidad de directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Mayor JULIAN RICARDO ARROYO LUNA.
- Mediante comunicación oficial No GS-2024-006581-ESSUM-11.6 del 01/10/2024 El señor Mayor JULIAN RICARDO ARROYO LUNA, obrando en calidad de director Escuela de Policía Provincia de Sumapaz (E), nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Capitán NOHELIA ROJAS DURAN.
- Mediante acta No AC-2024-001504- del 01/10/2024, se hace entrega de la supervisión de contrato en referencia a la señora Capitán NOHELIA ROJAS DURAN.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:

1. Informe de supervisión del mes de SEPTIEMBRE presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-006640-ESSUM del 27/09/2024.

Información del contrato

Contrato No.	**No. 57-1-10046-24**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRIENDO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 122,87 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO LA ESCUELA PROVINCIA DEL SUMAPAZ"
Contratista	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Representante legal	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Valor inicial del contrato	$ 38.952.000.00
Valor adiciones del contrato	No aplica
Valor total del contrato	$ 38.952.000.00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	24/08/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	24/08/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

Me permito informar las actividades desarrolladas durante el mes de octubre, así:

FECHA	ACTIVIDAD	REGISTRO FOTOGRAFICO
Octubre 2024	Seguimiento al consumo de energía.	
Octubre 2024	Seguimiento al consumo de acueducto y alcantarillado.	

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	El arrendatario cumplió con el objeto contractual
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	El arrendatario obra con lealtad y buena fe
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	El arrendatario cumplió con los plazos establecidos
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) cuando aplique, dentro del tiempo estipulado	SI	No hay observación

Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida, que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros	SI	No hay observación
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la Dirección de la Escuela y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	No hay observación
Restituir a la POLICÍA NACIONAL ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	SI	El arrendatario recibió a satisfacción los elementos asignados
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual	SI	No hay observación
Constituir en debida forma, Y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Policía o quien haga sus veces, dentro de los (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única	SI	El arrendatario presento las pólizas en el tiempo estipulado
Aplicación de buenas prácticas ambientales, con arreglo a lo previsto en la normatividad actual vigente aplicable a su actividad comercial	SI	No hay observación
Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar.	SI	No hay observación
Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	No hay observación
La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros	SI	El arrendatario cumplió con las actas de disposición final para el periodo en evaluación.

En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad especifica que se desarrolle. 16.) será responsabilidad del proveedor brindar materias primas e insumos de calidad al igual que dar la garantía en tiempo por los elementos ofrecidos y por la reposición o reemplazo en caso de defectos de fabricación.	SI	Durante el mes de septiembre no se realizaron capacitaciones en temas ambientales.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
El arrendatario para la ejecución del contrato debe contar con el siguiente personal y cargos nivel de educación y experiencia. • Nutricionista: 01 • Administrador: 01 • Un Chef o técnico de cocina: 01. • Auxiliares de cocina: 06 • auxiliares de lavado: 02	SI	Se evidencia en la propuesta presentada por el arrendatario, las hojas de vida y cartas de presentación del personal solicitado por la entidad
Los menús ofrecidos deben encontrarse con el gramaje indicado en su oferta, los cuales serán elaborados y firmados por el nutricionista quien certificara que el mismo es balanceado y cumple con la pirámide nutricional en cada comida. Así mismo estos serán modificados trimestralmente acorde a las sugerencias realizadas por el personal de estudiantes y auxiliares de policía sin que esto implique desbalance nutricional y atendiendo los costos de partida de alimentación.	SI	Con a propuesta se allego menú sugerido para el inicio del contrato, de igual manera este se encuentra publicado en la cartelera dentro del comedor de estudiantes.
El manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al establecimiento debe mantener actualizado el plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo y disposición final de los residuos líquidos y sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable), plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo, especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	El contratista mantiene actualizado la revisión del plan de saneamiento (control de plagas) octubre de 2024.

Capacidad operativa Para la elaboración y el suministro de los alimentos debe tener como mínimo los siguientes elementos: 750 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor). Mínimo 01 dispensador de jugo cuya capacidad supla la necesidad. Ollas y demás utensilios de cocina suficientes para la preparación y suministro de los alimentos. Congeladores y refrigeradores para alimentos acorde a la necesidad. Demás equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	SI	A la fecha, el contratista cuenta con los elementos requeridos para la prestación del servicio.
El arrendatario devolverá el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, y responderá por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Se entrega al arrendatario las instalaciones y enseres de la escuela en buenas condiciones de conservación.
El arrendatario presentará al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	El arrendatario cumplió presento las planillas de pago de seguridad social del personal contratado.
El arrendatario deberá dar estricto cumplimiento al programa de seguridad industrial e instalar la señalización correspondiente; suministrando por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.	SI	Se encuentran los elementos establecidos en los protocolos de Seguridad y salud en el Trabajo, así mismo se evidencia el plan de evacuación.
El arrendatario pagara el canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, y de la misma forma mes a mes.	SI	Se encuentra al día con el canon de arrendamiento el cual se efectuó el pasado 29/10/2024.
Una vez perfeccionado el contrato, el arrendatario se compromete a tramitar y entregar dentro del mes siguiente, copia del concepto sanitario emitido por autoridad sanitaria con concepto favorable.	SI	Se allega copia del concepto sanitario del pasado 18 de julio de 2023.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Policía, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Dicho horario será de 07:00 a 10:00 horas y de 14:00 a 16:00 horas.	SI	Se viene realizando el ingreso del personal y los alimentos a la unidad en los horarios establecidos y bajo la revisión de los funcionarios pertenecientes a la seguridad de instalaciones.
Toda persona que manipule alimentos, debe contar con una certificación médica generada posterior a la valoración médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de estos. La empresa debe tomar las	SI	El arrendatario presenta los certificados médicos del personal que labora en el

medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico; el arrendatario deberá entregar trimestralmente al supervisor certificado de examen bacteriológico de **frotis** de garganta y uñas, coproparasitológico y serología.		restaurante según el requisito solicitado.
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de suerte y azar o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica	SI	En la verificación de las instalaciones y unidades de almacenaje se verifica la no existencia de este tipo de elementos.
El arrendatario se compromete a contratar con empresa especializada la limpieza de las trampas de grasas, allegando cronograma para verificar el estricto cumplimiento, lo cual debe ser por lo menos una vez cada dos meses. Una vez se realice dicho proceso se allegará copia de certificación al supervisor del contrato.	SI	Durante el presente mes se cumplio con la limpieza de las trampas de grasa, como se observa en el certificado correspondiente.
Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en Atencion y Servicio al Cliente, anexando la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el personal de la Escuela de Policia.	SI	Durante el presente mes no se realizó capacitación en esta temática, pero allega el arrendatario certificado de las capacitaciones recibidas por su personal en servicio al cliente y manipulación de alimentos con el servicio nacional de aprendizaje SENA.
El arrendatario mantendrá permanentemente dotado de vestuario y uniformado a su personal con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné).	SI	Se verifican los protocolos de las medidas de bioseguridad que deben adoptar, encontrando al personal que labora en el restaurante debidamente dotado con los elementos necesarios para el desarrollo de las actividades.
El Contratista informará previamente los cambios de personal subcontratado que genere de manera interna en su empresa y equipo de trabajo en razón a sus necesidades, debiendo enviar toda la información del nuevo funcionario al correo ESSUM.DIREC@POLICIA.GOV.CO con copia el supervisor del contrato que sea delegado por la dirección de escuela. Solo se permitirá el ingreso del personal que haya sido relacionado en las hojas de vida y en el evento que sea cambiado deberá ser informado a la Dirección de la Escuela junto con la respectiva hoja de vida anexando las respectivas certificaciones solicitadas al personal que inicio en la ejecución del contrato. El arrendatario se compromete a no recibir e ingresar personas que no estén relacionadas como empleado.		Se evidencias las hojas de vida del personal que labora en el restaurante para esta nueva contratación.

El arrendatario deberá asumir y realizar los mantenimientos pertinentes con el fin de devolver el inmueble al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega del mismo al momento de iniciar el contrato. del mismo modo deberá pintar el inmueble al finalizar la ejecución del contrato. El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho de la Dirección de la Escuela. así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	SI	Las instalaciones y enseres del comedor de estudiantes se entregaron en perfectas condiciones de conservación y a la fecha se encuentra en obras de ampliación.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción, será asumidos por el sin costo para esta entidad.	SI	Los equipos dispuestos se ajustan a las necesidades del servicio prestado.
Dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos. Por lo tanto, permitirá la revisión por parte del supervisor del contrato de los siguientes soportes: 1) Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas. con fechas de vencimiento 2) Análisis microbiológicos de los alimentos preparados 3) Verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados 4) Análisis microbiológico del agua 5) Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y PH) 6) Registros de control de temperatura en el area de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran	SI	1. Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos. se encuentras al día. 2. Se evidencia toma de muestra de los alimentos para este mes. 3) Se pasó revista a los productos y se encuentran bien almacenados. 4) Se observan los Análisis microbiológicos del agua potable y Tomas de muestras de agua (cloro y PH) sin observaciones. 6.) Se evidencian registros de control de temperatura en el área de preparación, productos terminados, y equipos que lo requieran sin observaciones.
El arrendatario dará cumplimiento permanente al programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico presentado en su oferta, dando aplicación a las buenas prácticas de manufactura – BPM según la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. Dar aplicación a la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007- NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS en especial lo establecido en los numerales del 5 al 10.	SI	El arrendatario viene cumpliendo a satisfacción con el aseo, desafección fumigación y control biológico. de acuerdo al certificado anexo.
El arrendatario ofrecerá productos de marcas reconocidas que tengan registro sanitario cuando aplique, debidamente empacado. Anexe copia del carnet de manipulador de alimentos, con el fin de garantizar su manipulación.	SI	Se evidencia que el arrendatario realiza la recepción y rotulación de productos perecederos mes a mes y allega carnet de manipulación de alimentos.

El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	SI	El arrendatario allega registro del mantenimiento y calibración de equipos asignados sin observaciones.
El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chul de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable, cumpliendo con lo establecido en la resolución 2184 de 2019, código de colores para separación de residuos en la fuente.	SI	El arrendatario cumple con los puntos ecológicos para la disposición de los desechos, en buenas condiciones de funcionamiento y aseo.
El contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería y restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada (06) seis meses, el primero al finalizar el segundo mes una vez iniciada su actividad productiva, de ser necesario y según el resultado del laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos.	SI	El arrendatario presenta la caracterización de las aguas residuales en coordinación con el IDEAM, indicando que para el mes de noviembre se programara la próxima visita.
Dar manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.	SI	El arrendatario presenta certificación de la empresa GRASASBIO, quien certifica la debida recolección de aceites de frituras para el mes de septiembre.
Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como (ICOPOR) para servir alimentos.	SI	Se observa que los alimentos están siendo entregados en menajes reutilizables.
Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	SI	Se verifica la bodega establecida para los productos de aseo y cafetería, encontrando los mismos debidamente organizados.
El arrendatario se compromete a suministrar las fichas técnicas y/o hojas de seguridad de acuerdo al producto que suministra, en lo posible los oferentes deben contar con certificación ISO 14001 y/o si han sido reconocidos por una autoridad ambiental por su respeto y consideración al medio ambiente.	SI	Si cumple
El contratista no dejará sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna o salud humana, ni contaminará los ambientes de trabajo en la institución, el suelo o los cuerpos de agua existentes.	SI	Si cumple

El contratista deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos que genere dando cumplimiento a la normatividad ambiental vigente. (Licencias, permisos, conceptos) relacionados con almacenamiento, aprovechamiento, recuperación, tratamiento y/o disposición final.	SI	El contratista evidencia el manejo que se le da a los residuos orgánicos y puestos a disposición de la entidad encargada de la recolección de los mismo, así mismo para el presente periodo presenta los certificados de disposición final.
El contratista deberá dar cumplimiento a la normatividad de seguridad industrial y salud ocupacional, respetando la normatividad interna de la institución, y deberá suministrar el equipamiento de seguridad necesario para su personal; asimismo deberá implementar la señalización de las zonas de trabajo en prevención de accidentes de los usuarios y de su personal.	SI	 Se verifica la señalización y la aplicación de protocolos del SGSST.
Se debe especificar la identificación de sustancias químicas que se presentan a nivel mundial para determinar peligros durante el manejo, almacenamiento y manipulación, en este caso las sustancias que, en contacto con el agua, desprenden gases inflamables: Sustancias que, al reaccionar con el agua, son susceptibles de inflamarse espontáneamente o desprender gases inflamables en cantidades peligrosas	SI	Si cumple
El contratista deberá dar aplicabilidad con lo contemplado en el plan de saneamiento ambiental vigente. Otras opciones de verificación por parte del contratante	SI	Si cumple
Solicitud de la hoja de seguridad del producto en idioma español	SI	Si cumple
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio para los que corresponda, los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, el arrendatario garantizará la inocuidad de los alimentos. El Arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la prestación del Servicio del restaurante.	SI	Se pasa revista a los lugares de almacenamiento, verificando las condiciones de estos alimentos, su conservación y disposición.
Realizar las fumigaciones necesarias por su cuenta, para su adecuado estado, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias mínimo cada tres meses, para lo cual entrega certificación al supervisor del contrato.	SI	Si cumple

El arrendatario mantendrá en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además, los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	SI	Si cumple
El arrendatario utilizará únicamente el área de 402,93 metros cuadracos, para el funcionamiento del restaurante en forma continua e ininterrumpida durante la ejecución del contrato	SI	El arrendatario utiliza el área estipulada en el contrato
El arrendatario permitirá al arrendador cuando estime conveniente, realice los respectivos estudios de seguridad al personal que prestará servicio al público.	SI	Para el presente contrato no se han realizado este tipo de solicitudes.
Las demás que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato.	SI	Si cumple

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Se informó mediante comunicado oficial GS-2024-007041 de fecha 24/10/2024 al señor JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, la relación del consumo de servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado), con el fin de que se realice el pago.

2. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (61) **días calendario** desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (304) días para la finalización del plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, mediante consignación en la Cuenta Corriente No. 0013-0378-0100014294 del BBVA, Sucursal Fusagasugá a nombre de la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, el valor de canon de arrendamiento con IPC incluido en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (05) días calendario de cada mes contados a partir de la fecha en que se firme el acta de inicio.

Los servicios públicos de energía, acueducto, gas natural y alcantarillado, deberán ser cancelados por el arrendatario, de acuerdo al consumo mensual que este genere, según lectura de los medidores instalados para el local

La constancia de pago del canon mensual, deberá ser remitida al supervisor del contrato, dentro del mismo tiempo otorgado para el pago del canon de arrendamiento, junto con el recibo de pago de los servicios públicos domiciliarios.

NOTA: El inmueble cuenta con medidor de gas natural independiente por lo tanto el arrendatario pagará acorde al consumo.

Teniendo en cuenta lo anterior, para el mes en revisión ya se realizaron los pagos correspondientes a canon de arrendamiento y servicios públicos en las fechas estipuladas.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$38.952.000.00	100%
Valor total facturado	0	0
Valor facturado pendiente de pago	0	0
Valor pagado	$6.492.000.00	16.6 %
Valor pendiente de entrega	32.460.000.00	83.4 %

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. De acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. Orden de pago
N/A	53.246.000.00	29/10/2024	-	303024078685	$3.246.000,00	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***
No aplica

4. RECOMENDACIONES

El contrato se ha venido desarrollando de manera normal sin incumplimientos.

5. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO___	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma _____
Capitán **NOHELIA ROJAS DURAN**
Supervisor contrato u orden de compra No. No. 57-1-10046-24
essum.sudie@policia.gov.co
Cel. 3206926031

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ
SUBDIRECCIÓN

Nro. GS- 2024 - 007041 / DIREC – SUDIE 20.1

Fusagasugá, 24 de octubre de 2024

Señor
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Arrendatario Restaurante ESSUM
Calle 19 50-24 B/ La Gran Colombia
Fusagasugá

Asunto: envío relación consumo servicios públicos

Respetuosamente me permito enviar al señor arrendatario, la relación de servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado) realizados por el restaurante durante las vigencias relacionadas en el cuadro anexo, lo anterior, con el fin de que se realice los pagos mínimos al número de cuenta 0013-0378-0100014294, cuenta corriente banco BBVA, los cuales deben ser cancelados de manera individual, así:

LECTURA MEDIDORES							
AGUA M3							
CONSUMO INICIAL	CONSUMO FINAL	CONSUMO MES	VALOR UNITARIO		SUBTOTAL		TOTAL
24/09/2024	24/10/2024		ACUEDUCTO	ALCANTARIALLADO	ACUEDUCTO	ALCANTARIALLADO	
3688	3784	96	2205,79	2172,79	$ 211.755,00	$ 208.588,00	$ 420.344,00
ENERGIA							
CONSUMO INICIAL	CONSUMO FINAL	CONSUMO MES	VALOR UNITARIO		SUBTOTAL		TOTAL
23/08/2024	24/09/2024						
73978	74935	957	827,03		$ 791.468,30		$ 791.468,00

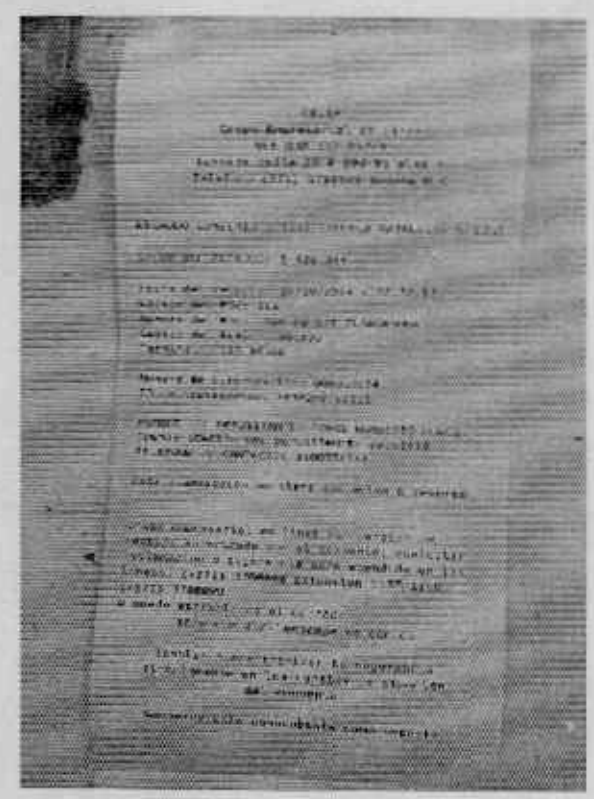
Atentamente,

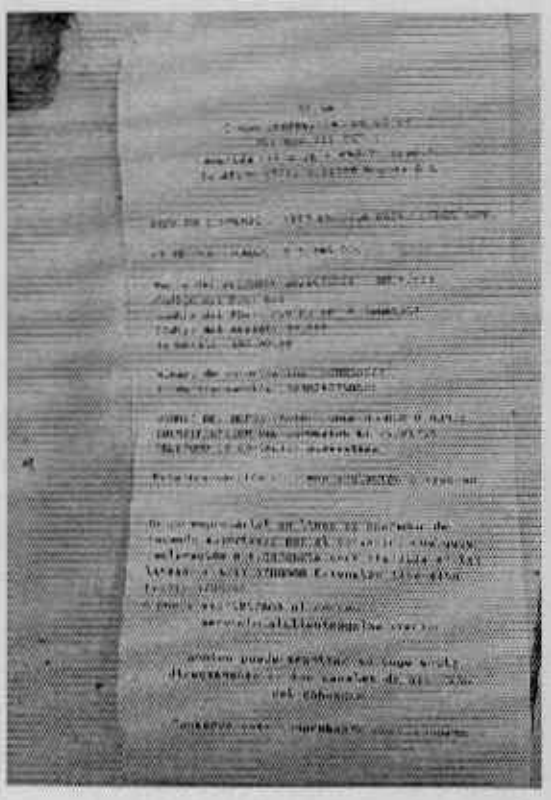
Capitán **NOHELIA ROJAS DURAN**
Supervisor de contrato

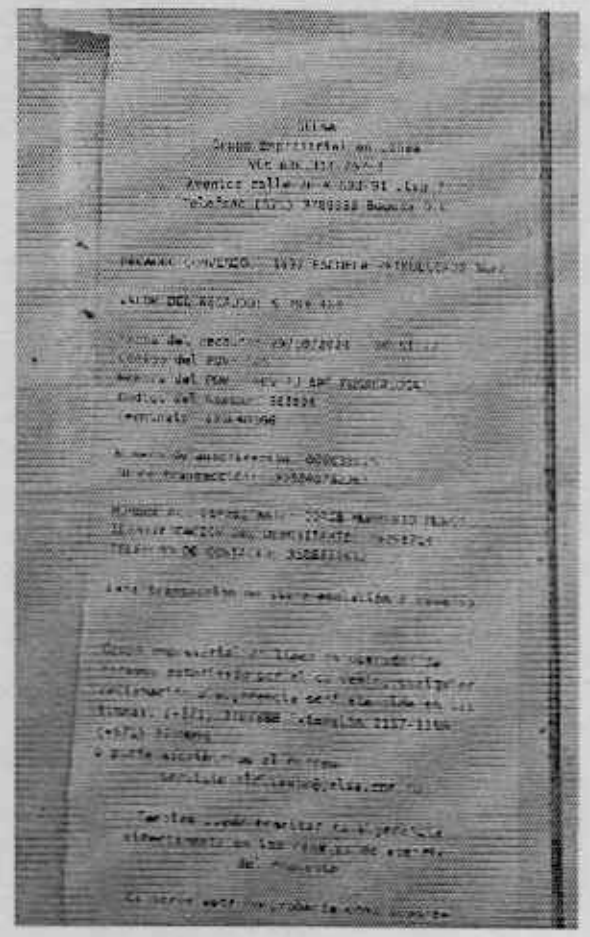
Fecha de elaboración: 24/10/2024
Ubicación: E:\ARCHIVO 2024\comunicaciones oficiales

Calle 19 No. 50-24 barrio Gran Colombia
Teléfono(s) 8670987 EXT. 1804
essum.sudie@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA







Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22 Oct/24

Laura Valeria Espinosa
cc 1015402536.

Estado general bueno
laboratorios normal
Fondo ocular bien
Fede macular drusen

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: ADIELA PUERTA
EDAD 56 AÑOS **FECH 21/10/2024**
CEDULA: 51979436

Microbiologia

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticos en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitologia

COPROLÓGICO
Consistencia: Blando
Color: Café
Restos alimenticios +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22 Oct/14
Adriana Puerta
cc 51979436

Estado general bueno
laboratorios normal
Examen medico bien
Puede manipular alimentos

Carlos A Rozo

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: ANA MILENA PAVA GARCIA
EDAD 55 AÑOS **FECH** 21/10/2024
CEDULA: 39564923

Microbiologia

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Almidones +
Restos alimenticios -
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA LEIVA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22 Oct/24
Ana Milena Pava García
cc 39564923

~~Estado~~ general: bien
Laboratorios: normal
~~Fórmula~~ medico: bien
Pide una papa bien cocida

Dr. Carlos A. Rozo G
MEDICO
Registro 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: LUIS ENRIQUE OTALORA
EDAD 53 AÑOS
CEDULA: 79166135

FECH 21/10/2024

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Café
Fibras musculares +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

02 Oct/24
Luis Enrique Otálora
cc 79166135

Estado general: bueno
Laboratorios: Normal
Examen médico: Bien
Reposo no aplica para el momento

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0648

PACIENTE LORENA HERRERA ESPINOSA
EDAD 36 AÑOS **FECH 21/10/2024**
CEDULA: 1015402536

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Dura
Color: Amarillo
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga: MAGALY SANABRIA HERRERA
REG. 0648
UNIVERSIDAD JAVERIANA

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: WILLIAM HUMBERTO RODRIGUEZ GALEANO
EDAD 36 AÑOS **FECH 21/10/2024**
CEDULA: 1069723333

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Duro
Color: Café
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22/04/24

Wilberto Rodriguez Galeano
cc 1069723333

Estado general bueno
Laboratorio normal
Examen medico bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Dm 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0844

PACIENTE: LUZ AYDA PODRIGUEZ PARDO
EDAD 41 AÑOS **FECH** 21/10/2024
CEDULA: 53931173

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0 2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Fibras musculares +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga: MAGALY SANABRIA ACUÑA
REG: 0844
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22 oct/24
Luz Ayda Rodriguez Pardo
cc 53931173

~~Estado~~ general: bueno
laboratorios: normal
~~Fe~~ duración medicamentos
Resto mismos datos anteriores

Carlos Abril

Dr. Carlos A. Rozo C
MEDICO
Registro 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: URIAS VERANO
EDAD 49 AÑOS
CEDULA: 13791659

FECH 21/10/2024

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0 3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Fibras vegetales ++
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA RIVA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22 Oct/24
Unas Varias
CC 1379659

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Estado mental: bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

RM 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: LILIANA RODRIGUEZ PARDO
EDAD 42 AÑOS **FECH** 21/10/2024
CEDULA: 20824860

Microbiologia

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacteriólioga:

MAGALY SANABRIA MEJIA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22/04/24
Liliana Rodriguez Pardo
cc 20824860

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Examen medico: bien
Rodilla izquierda: derecha

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

RM 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: GLORIA BARON
EDAD 59 AÑOS
CEDULA: 52198397

FECH 21/10/2024

Microbiologia

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Blanda
Color: Café
Restos alimenticios +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA SERNA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22ad/24
Clara Bonilla
CC 52198387.

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Examen médico: bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA

REG 0848

PACIENTE: NOHEMY RODRIGUEZ LEON
EDAD 62 AÑOS **FECH** 21/10/2024
CEDULA: 39614775

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Amarilla
Restos alim +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga: MAGALY SANABRIA REYNA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22 Oct/24
Nohemy Rodríguez León
cc 39614775

Estado general bueno
Laboratorios normal
Examen médico bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: MARY LUZ RODRIGUEZ RODRIGUEZ
EDAD 48 AÑOS **FECH 21/10/2024**
CEDULA: 52365386

Microbiologia

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Almidones +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga: MAGALY SANABRIA REYES
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

22 Oct/20
Mary Luz Rodriguez Rodriguez
cc 52 368 206

Estado general bueno
laboratorios normal
Excluye cáncer bien
Puede reanudar labores

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Fusagasugá, octubre 24 de 2024

CERTIFICACIÓN

Por medio de la presente la empresa **FORESTALES DE FUSA** hace constar que: que los residuos orgánicos generados por el comedor de estudiantes que está a cargo de la empresa **JHMC con NIT: 79291714-5**, ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, son recolectados y llevados a un punto de descomposición final para proceso de compostaje en donde posteriormente es convertido en abono orgánico para finalmente utilizarlo en el manejo de cultivos de plantas ornamentales y árboles nativos forestales.

NOMBRE DEL RESIDUIO	CANTIDAD
RESIDUOS ORGANICOS DE ALIMENTOS	950 kl

FORESTALES DE FUSA

Se expide la presente certificación a los veinticuatro (24) días del mes de septiembre 2024.

FORESTALES DE FUSA
VEREDA DE PUERTO DE CHINAUTA
Finca Los Mecrudos - Fusagasugá
Cel 3112031559 - 3106134226

cc. 1069713108

YENY PAOLA VASQUEZ ESTUPIÑAN
INGENIERA AMBIENTAL Y SANITARIA – PAISAJISTA
REPRESENTANTE LEGAL – FORESTALES DE FUSA
NIT: 1069713108-9

CONTACTO
Finca la Arabia II- Vereda Novillero Fusagasugá
3112031559-3106134226
Forestalesdefusacol@gmail.com

GrasasBio
Recolección de Aceites Vegetales usados

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO DE ACU

ACEITE DE COCINA USADO

CT - 9698

CERTIFICA LA DEBIDA RECOLECCIÓN DE ACEITES DE FRTURAS GENERADO POR:

NOMBRE/RAZÓN SOCIAL	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	CORREO ELECTRONICO	Humbertomunoz45@hotmail.com
C.C/NIT	79297145	TELEFONO	3018564532
DIRRECCION	CALLE 8# 50-24	CIUDAD	Fusagasuga- Cundinamarca
SUCURSAL	ESCUELA PROVINCIA DEL SUMAPAZ	BARRIO	Gran Colombia

Hacer saber que GRASASBIO SAS cumpliendo con el Acuerdo 634 del 2015 y Resolución 0315 de 2018 la cual establecen regulaciones para la generación, recolección Y tratamiento de aceites de cocina usados (ACU): Realizo la debida recolección de:

320-415-611-1	CANTIDAD AL DE ACEITE	NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	PLACA DEL TRANSPORTADOR	FECHA DE SALIDA	HORA
1.5	30 Lt	CARLOS TORRES	ERL 068	21/10/2024	5:00PM

Esta cantidad será aprovechada para Biodisel con el siguiente registro ambiental N° GS - 131 el cual permite el aprovechamiento del residuo aceite de cocina Usado (acu) para la producción de biocombustible (BIODISEL).

GRASASBIO S.A.S cuenta con su propio registro otorgado por la (SDA) secretaria Distrital de ambiente n° TP - 3128 radicado 2017EE177878

RESPONSABLE DE ENTREGA	PERSONAL DE GRASASBIO

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM Biff

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
01-10-24	Pernil	Biff	30-12-2024	18kl	18kl	2°C	30-06-20	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01-10-24	Carne molida	Biff	28-08-2026	60kl	6kl	2°C	28-08-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
02-10-24	RES	Biff	25-05-2025	70k	70k	5°C	25-05-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
02-10-24	Cerdo	Biff	30-06-2025	12k	12k	-15°C	30-06-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
03-10-24	Salchicha	Biff	12-11-24	25	25	4°C	287209	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
03-10-24	Chorizo	Biff	20-11-24	30	30	4°C	282309	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
03-10-24	Mortadela	Biff	10-11-24	90	90	4°C	20-2005	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-10-24	Cerdo	Biff	30-06-25	70k	70kl	14°C	30-06-2	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-10-24	Salchicha	Biff	12-11-2024	14	14	4°C	282709	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-10-24	Chorizo	Biff	12-11-2024	10	10	4°C	282709	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-10-24	Jamón	Biff	14-11-2024	45	45	4°C	0530091	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-10-24	Molida	Biff	03-09-26	47.5	47.5	[illegible]	01 0924	B	B	✓	—	—	B	B		
09-10	RES	Biff	03-09-26	70k	90kl	-18°C	07-09-24	B	B	✓	—	—	B	B		
11-10	Cerdo	Biff	30-06-25	70k	70k	-18°C	30-06-2	B	B	✓	—	—	B	B		
13-10	Cerdo	Biff	30-06-25	15kl	15k	-18°C	30-06-2	B	B	✓	—	—	B	B		

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
13-10	Ponceta	Biff	03-03-25	14kl	14kl	18c	03-03-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
13-10	Espinazo	Biff	30-12-25	9kl	9kl	-17c	30-06-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15-10	Cerdo M.	Biff	20-04-25	45kl	45k	-16c	20-04-24									NINGUNA
15-10	Espinazo	Biff	30-12-25	10kl	10kl	-18c	30-06-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
16-10	Res	Biff	03-9-26	48kl	48kl	-15c	3-9-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
16-10	Corned bb	Biff	03-09-26	24kl	24kl	-18c	3-9-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
16-10	Salchicha	Biff	26-11-24	11	11	4c	12110	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
16-10	Mortadela	Biff	26-11-24	40	40	4c	12010	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
16-10	Salchicha	Biff	12-11-24	2	2	4c	28120-1	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
16-10	Salchicha	Biff	15-11-24	2	2	4c	013009	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
13-10	Cerdo	Biff	20-04-25	52 kl	32k	-17c	20-04-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
20-10	Cerdo	Biff	20-04-25	15kl	15kl	-19c	20-04-24	B	B	✓	—	—	B	B		
20-10	Ponceta	BIEf	03-03-25	14kl	14kl	-19c	03-03-24	B	B	✓	—	—	B	B		
20-10	Espinazo	Biff	30-12-25	9kl	9kl	-19c	03-03-24	B	B	✓	—	—	B	B		
21-10	Espinazo	Biff	30-12-25	9kl	9kl	-17c	03-03-24	B	B	✓	—	—	B	B		

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM Fabi Pollo

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
01-OCT	Alas	Fabi Pollo	11-10-24	23	23	-4c	30-01-25	B	B	✓	—	—	B	B	William	NINGUNA
01-OCT	Pechuga	Fabi Pollo	11-10-24	18	18	-4c	30-01-25	B	B	✓	—	—	B	B	William	NINGUNA
03-OCT	Pechuga	Fabi Pollo	13-10-24	31	31	-4c	02-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	William	NINGUNA
03-OCT	Pechuga	Fabi Pollo	13-10-24	18	18	-4c	02-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	William	NINGUNA
04-OCT	Pechuga	Fabi Pollo	14-10-24	10	10	-4c	03-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	William	NINGUNA
04-OCT	Pierna	Fabi Pollo	14-10-24	20	20	-4c	08-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	William	NINGUNA
07-OCT	Pierna P.	Fabi Pollo	15-10-24	22	22	-4c	04-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	William	NINGUNA
07-OCT	Pechuga	Fabi Pollo	15-10-24	10	10	-4c	04-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	William	NINGUNA
08-OCT	Alas	Fabi Pollo	18-10-24	23	23	-3c	09-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	Yesenia	NINGUNA
08-OCT	Pechuga	Fabi Pollo	18-10-24	15	15	-3c	09-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	Yesenia	NINGUNA
09-OCT	Alas	Fabi Pollo	19-10-24	16	16	-3c	08-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	Yesenia	NINGUNA
10-OCT	Pechuga	Fabi Pollo	20-10-24	18	18	-4c	9-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	William	
10-OCT	Pierna P	Fabi Pollo	20-10-24	35	35	-4c	9-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	William	
11-OCT	Pierna P.	Fabi Pollo	21-10-24	35	35	-5c	10-10-24	B	B	✓	—	—	B	B	William	

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
12-10-24	Pernil	fabipollo	22-10-24	9	4	-3°C	11-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
12-10-24	PECHUGA	fabipollo	22-10-24	5	5	-3°C	11-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
16-10-24	Alas	fabipollo	26-10-24	16	16	-4°C	15-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
16-1024	Pernil	fabipollo	26-10-24	25	25	-4°C	15-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
16-10-24	PECHUGA	fabipollo	26-10-24	10	10	-4°C	15-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-10-24	PECHUGA	fabipollo	26-10-24	10	10	-3°C	15-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
18-10-24	Pernil	fabipollo	28-10-24	24	24	-4°C	17-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
18-10-24	Pechuga	fabipollo	28-10-24	10	10	-4°C	17-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
19-10-24	Pernil	fabipollo	29-10-24	16	16	-4°C	18-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
22-10-24	Pechuga	fabipollo	01-11-24	5	5	-5°C	21-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
22-10-24	Alas	fabipollo	01-11-24	10	10	-5°C	21-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
23-10-24	Alas	fabipollo	02-11-24	5	5	-4°C	22-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		
24-10-24	Pechuga	fabipollo	03-11-24	10	10	-5°C	23-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		
24-10-24	Pierna P	fabipollo	03-11-24	20	20	-5°C	23-10-24	B	B	✓	✓	—	✓	✓		

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM PAN

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
02-10	Pan.	Ricuras		690	690	24°	02-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
03-10	Pan	Ricuras		780	780	26°	03-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
04-10	Pan	Pan B.		780	780	21°	04-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
05-10	Pan.	Pan B		690	690	23°	05-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
07-10	Pan	Pan B		490	440	20°	09-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
09-10	Pan.	Pan B		690	690	23°C	09-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
10-10	Pan	Pan B		780	780	21°	10-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
11-10	Pan	Pan B		780	780	23°	11-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
12-10	Pan	Pan B		580	580	24°	12-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
14-10	Pan	Pan B		590	590	23°	14-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
16-10	Pan	Pan B		500	590	24°	16-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		NINGUNA
17-10	Pan	Pan B		490	490	23°	17-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		
18-10	Pan	Pan B		440	440	24°	18-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		
19-10	Pan	Pan B		490	490	23°	19-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK		
21-10	Pan	Pan B		490	490	24°	21-10-24	B	B	✓	—	—	OK	OK.		

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA

NOTAS: 1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM QUESO Y RIPIO.

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
01-10	QUESO	Santa h	01-10-24	8	8	8C	01-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
01-10	Hot7	Santa h	29-09-25	4k	4k	-4C	24-09-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
01-10	RIPIO	Santa h	26-03-25	13	13	20C	271	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
03-10	QUESO	Santa h	15-11-24	8	8	5C	10-10-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
03-10	Hot7	Santa h	29-09-25	4k	4k	-4C	29-09-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
09-10	RIPIO	Santa h	26-03-25	14k	14kl	20C	271	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
15-10	QUESO	Santa h		5b	5b	4C		B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
15-10	RIPO	Santa h	24-03-25	5pq	5pq	24C	268	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
15-10	Hot7	Santa h	29-09-25	1kl	1kl	-18C	24-09-24	B	B	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA

NOTAS: 1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM AREPAS

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
01-10-24	Arepa Rellena	Arturo		690	690	5°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
02-10-24	Arepa rellena	Arturo		690	690	5°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
06-10-24	Rellenar	Arturo		690	690	6°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
08-10-24	Pequeña	Arturo		68	68	5°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-10-24	Rellenar	Arturo		690	690	5°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-10-24	Rellenar	Arturo		690	690	6°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
13-10-24	Rellar	Arturo		400	400	5°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
13-10-24	Pequeña	Arturo		90	90	5°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15-10-24	Rellenar	Arturo		500	500	6°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
16-10-24	Rellenar	Arturo		500	500	6°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
20-10-24	Rellenar	Arturo		230	230	5°C		B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
20-10-24	Pequeña	Arturo		230	230	5°C		B	B	✓	—	—	B	B		
22-10-24	Relenar	Arturo		400	400	6°C		B	B	✓	—	—	B	B		
23-10-24	Rellenar	Arturo		420	420	5°C		B	B	✓	—	—	B	B		

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA
																NINGUNA

NOTAS: 1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM Adolfo Guerrero

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
09-10	Arroz	Adolfo 6	17-09-25	24b	24b		117P5									NINGUNA
9-10	Chocolate	Adolfo6	13-07-25				13-01-24									NINGUNA
09-10	Azucar	Adolfo6	04-08-26	3b	3b		24-08-04									NINGUNA
09-10	Galleta Ma	Adolfo 6	04-04-25	6cy	6cy		2077780									NINGUNA
09-10	Atun	Adolfo 6	12-09-2027	12y	12y		12-04-23									NINGUNA
09-10	Espaguetti	Adolfo 6.	23-11-25	10pc	10pc		01-06-24									NINGUNA
09-10	fideos	Adolfo 6	06-02-25	3pc	3pc		2023 33									NINGUNA
09-10	Vinagre	Adolfo 6	09-09-26	6un	6un		5525524									NINGUNA
09-10	Canela	Adolfo 6	17-10-25	3lb	3lb		274119									NINGUNA
09-10	Damy lave	Adolfo 6	15-08-25	3kl	3k		1606									NINGUNA
09-10	Maicena	Adolfo 6.	23-04-25	3kl	3k		0002059183									NINGUNA
04-10	Ricostilla	Adolfo 6	30-04-25	1y	1y		B08:03									
09-10	Mayoy	Adolfo6	10-2025	1y	1y		41B504									
09-10	Negra	Adolfo	30-05-26	4y	3y											
09-10	Mayonesa	Adolfo 6	23-07-26	4y	4y		L36.1									

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
09-10	lenteja	[illegible]	21E-25	6@	6@		FP 2130	B	B	[illegible]			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Arijol	Adolfo	enero-26	4@	4@		28452	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Soya	Adolfo	30-11-25	4g	4g		L22-5	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	BBQ	Adolfo	30-09-25	1g	1g		L334	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Mayonesa	Adolfo	30-09-25	1g	2g		L36	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Salsa tomate	Adolfo	30-09-25	1g	1g		L30	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Crema leche	Adolfo	05-12-24	20lt	20lt.		7:174/24	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Vino Blanco	Adolfo	——	4lt	4lt		L22691	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Color Rojo	Adolfo	26-03-26	3lb	3lb		11 3MO	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Bicarbonato	Adolfo	17-01-25	3lb	3lb		2524	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Vidrio Pavo	Adolfo	08-04-26	15lb	15lb		0028	B	B	✓			B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Vinagre	Adolfo	——	4lt	4lt		QF 100227	B	B	✓			B	B	Verano	
09-10	Bocadillo	Adolfo	12-03-25	3g	3g		230324	B	B	✓			B	B	Verano	
09-10	Gelatina	Adolfo	11-05-25	60kl	60kl		2100-2	B	B	✓			B	B	Verano	
09-10	Aceite Girasol	Adolfo	——				02169	B	B	✓			B	B	Verano	

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, colcque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
09-10	Cafe	Adolfo.	24-06-25	30lb	30lb	25°c	314/0004530	B	B	✓	—	—	B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Mermelada	Adolfo	04-2025	5g	5g	23c	20250203	B	B	✓	—	—	B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Aceite	Adolfo.	21-09-25	18lb	18lb	23c	210924	B	B	✓	—	—	B	B	Verano	NINGUNA
09-10	mantequilla	Adolfo.	23-03-25	10lb	10lb	23c	119.73384	B	B	✓	—	—	B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Panela limon	Adolfo.	23-10-25	6bas	blanca	23c	01186	B	B	✓	—	—	B	B	Verano	NINGUNA
09-10	Sal	Adolfo.	—	2b	2b	23c	16502000	B	B	✓	—	—	B	B	Verano	NINGUNA
23-10	Bocadillo	Adolfo	10-01-25	2g	2g	24°c	101024	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Atun	Adolfo	11-06-2028	6g	6g	21c	11-06-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Panela limon	Adolfo	28-10-25	6lb	6lb	24c	186	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Aceite	Adolfo	28-20-26	2b	2b	24c	09-24-24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Arroz	Adolfo	2609-25	18lb	18lb	24c	11785	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Sal	Adolfo	—	1b	1b	24c	90923	B	B	✓	—	—	B	B		
23-10	Aceite.	Adolfo	01-10-25	10	10	24c	M0124	B	B	✓	—	—	B	B		
23-10	mermelo	Adolfo	05-2025	4g	4g	24c	20252104	B	B	✓	—	—	B	B		
23-10	Galletas	Adolfo	04-04-25	3g	3g	24c	0237890	B	B	✓	—	—	B	B		

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

CENTRO DE OPERACIONES: ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRASNPORTADOR	RECIBIDIO POR	OBSERVACIONES
23-10	frijol.	Adolfo	26-03-25	2@	2@	24	26.05	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Vinagre.	Adolfo	09-09-25	1g	1g	24	05.24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	canela	Adolfo	17-10-25	3lb	3lb	24	18-10-23	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	spaguetti	Adolfo	23-11-25	5p	5p	24	1530624	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Vinostilla	Adolfo	10-04-25	1g	1g	24	KB08	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	[illegible]	Adolfo	10-25	1g	1g	24	[illegible]	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	mantequilla	Adolfo	13-03-25	15lb	15lb	24	173984	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Café	Adolfo	29-05-25	20lb	20lb	24	[illegible]	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Mantequilla	Adolfo	30-09-25	1g	1g	24	136	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
23-10	Cheerios	Adolfo	06-25	5K	5K	24	K57	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
																NINGUNA

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el trasnportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM RESPONSABLE: _____

CUARTO No.: _____ MES: _____

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-5°C																																															
-6°C																																															
-7°C																																															
-8°C																																															
-9°C																																															
-10°C																																															
-11°C																																															
-12°C																																															
-13°C																																															
-14°C																																															
-15°C																																															
-16°C																																															
-17°C																																															
-18°C																																															
-19°C																																															
-20°C																																															
-21°C																																															
-22°C																																															
-23°C																																															
-24°C																																															
-25°C																																															

Nota: La toma de temperatura se debe ralizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

JHMC

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM **RESPONSABLE:** LORENA HERRERA

CUARTO No.: 4. **MES:** Octubre.

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-5°C																																												
-6°C																																												
-7°C																																												
-8°C																																												
-9°C																																												
-10°C																																												
-11°C																																												
-12°C																																												
-13°C																																												
-14°C																																												
-15°C																																												
-16°C	•								•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•					•	•	•	•						•	•	•	•			
-17°C		•	•	•	•	•	•	•									•	•	•	•	•						•	•	•						•	•	•	•					•	•	•
-18°C																																												
-19°C																																												
-20°C																																												
-21°C																																												
-22°C																																												
-23°C																																												
-24°C																																												
-25°C																																												

Nota: La toma de temperatura se debe rallzar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM RESPONSABLE: _____

CUARTO No.: 3 MES: Octubre

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-5°C																																															
-6°C																																															
-7°C																																															
-8°C																																															
-9°C																																															
-10°C																																															
-11°C																																															
-12°C																																															
-13°C																																															
-14°C																																															
-15°C																																															
-16°C																																															
-17°C																																															
-18°C																																															
-19°C																																															
-20°C																																															
-21°C																																															
-22°C																																															
-23°C																																															
-24°C																																															
-25°C																																															

Nota: La toma de temperatura se debe rallizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM RESPONSABLE: LORENA HERRERA

CUARTO No.: 3. MES: Octubre

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-5°C																																													
-6°C																																													
-7°C																																													
-8°C																																													
-9°C																																													
-10°C																																													
-11°C																																													
-12°C																																													
-13°C																																													
-14°C																																													
-15°C																																													
-16°C																																													
-17°C																																													
-18°C																																													
-19°C																																													
-20°C																																													
-21°C																																													
-22°C																																													
-23°C																																													
-24°C																																													
-25°C																																													

Nota: La toma de temperatura se debe raibar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblumente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM RESPONSABLE: _____

CUARTO No.: 2. MES: Octubre.

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-5°C																																															
-6°C																																															
-7°C																																															
-8°C																																															
-9°C																																															
-10°C																																															
-11°C																																															
-12°C																																															
-13°C																																															
-14°C																																															
-15°C																																															
-16°C																																															
-17°C																																															
-18°C																																															
-19°C																																															
-20°C																																															
-21°C																																															
-22°C																																															
-23°C																																															
-24°C																																															
-25°C																																															

Nota: La toma de temperatura se debe ralizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM RESPONSABLE: LORENA HERRERA

CUARTO No.: 2 MES: octubre

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-5°C																																												
-6°C																																												
-7°C																																												
-8°C																																												
-9°C																																												
-10°C																																												
-11°C																																												
-12°C																																												
-13°C																																												
-14°C																																												
-15°C																																												
-16°C																																												
-17°C																																												
-18°C																																												
-19°C																																												
-20°C																																												
-21°C																																												
-22°C																																												
-23°C																																												
-24°C																																												
-25°C																																												

Nota: La toma de temperatura se debe ralizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM RESPONSABLE: _____

CUARTO No.: 1 MES: OCTUBRE

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-5°C																																															
-6°C																																															
-7°C																																															
-8°C																																															
-9°C																																															
-10°C																																															
-11°C																																															
-12°C																																															
-13°C																																															
-14°C																																															
-15°C																																															
-16°C																																															
-17°C																																															
-18°C																																															
-19°C																																															
-20°C																																															
-21°C																																															
-22°C	•																																														
-23°C																																															
-24°C																																															
-25°C																																															

Nota: La toma de temperatura se debe rallizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

JHMC

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM **RESPONSABLE:** LORENA HERRERA

CUARTO No.: 1 **MES:** Octubre

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-5°C																																												
-6°C																																												
-7°C																																												
-8°C																																												
-9°C																																												
-10°C																																												
-11°C																																												
-12°C																																												
-13°C																																												
-14°C																																												
-15°C																																												
-16°C																																												
-17°C																																												
-18°C																																												
-19°C																																												
-20°C																																												
-21°C																																												
-22°C	•	•	•				•			•	•	•	•									•	•	•	•			•						•	•	•				•	•	•	•	•
-23°C		•		•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	•	•				•	•	•	•	•						
-24°C																																												
-25°C																																												

Nota: La toma de temperatura se debe ralizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESEUM **RESPONSABLE:** LORENA HERRERA

CUARTO No.: 1 1 **MES:** octubre.

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
9°C																																															
8°C																																															
7°C																																															
6°C																																															
5°C																																															
4°C																																															
3°C																																															
2°C																																															
1°C																																															
0°C																																															
-1°C																																															

OBSERVACIONES:

Nota: La toma de temperatura se debe ralizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM **RESPONSABLE:** LORENA HERRERA

CUARTO No.: 1 **MES:** Octubre.

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
9°C																																												
8°C																																												
7°C																																												
6°C																																												
5°C																																												
4°C				.	.	.	.								.	.	.	.							.	.	.							,	.	.								
3°C	.	.	.					.	.	.	.	.	.	.					.	.	.	.	.	.				.	.	.	.	.				.			.	.	.	.	.	.	.	.
2°C																																												
1°C																																												
0°C																																												
-1°C																																												

OBSERVACIONES:

Nota: La toma de temperatura se debe rallizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

JHMC

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

1 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		Vergara	
PH2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		William	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE CLORO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	47	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	13:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2MUNCA de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas máximo de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00am	AREA DE LAVADO	Yuleisy	
	AREA DE PORCIONADO	Valeria	
11:00 a. m.	BODEGA	Hilgen	
	AUTOSERVICIO	Luz	
	AREA DE PICADO	Luis	

	CANT. HORMABLO	TURNO	OBSERVACIONES
	29KL	MAÑANA	
	20KL	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	BAÑER CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
[illegible]	✓	ALMUERZO	✓
CHIRIDO	✓	SANTISA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MANDARINA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	PIPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y TALEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	FUEGOS Y FREIDOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SARTA/ENSALADAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTILIMOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACENTE ARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	LOUCHAPARFA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPOSITIVOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASH	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

2. -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PHL	1,5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1,5			
PH2	1,5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1,5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DESIN	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	300 PPM	20	07:00 a. m.		TURNO MAÑANA
H-POCLORITO	300 PPM	20	13:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM//2MLX/LA de agua. La vida util del amonio es de 8 horas despues de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00am	AREA DE LAVADO	Virginia	
	AREA DE PORCIONADO	Mylena	
11:00 a. m.	DUDESA	Luis	
	AUTOSERVICIO	Luis	
	AREA DE PICADO	gloria	

	CANT INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	24 K	MAÑANA	
	19 K	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
LIMON	✓	AGUACATE	✓
CEBOLLA	✓	SALVIA	✓
CHAMPIS	✓	HIERBABUENA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	REMOLACHA	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ACAPATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MONAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESON/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PUROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
EDUCATIVOS	FRENTE DE LAS MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
AUSTAMIENTO/PROCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/LAVAMANOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CUART	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

3 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	1.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DESEI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	6:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	11:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MILXCA de agua. La vida util del amonio es de 4 horas despues de haberse preparado

ASPERSIÓN AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
5:00 a.m.	AREA DE LAVADO	Liliana	
	AREA DE PORCIONADO	Milena	
11:00 a. m.	BODEGA	Gloria	
	AUTOSERVICIO	Adela	
	AREA DE PICADO	Liz	

	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	21 KL	MAÑANA	
	18 KL	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	ACELGAS	✓
CHIRIDO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABACIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	GRANADILLA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	MACHUFLA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERDOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANECAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y CALANDAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
PAÑOS	UNIFORME/DISPENSADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CUARTO	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LIMPIEZA/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

4 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1,5	mañana		
CLORO 1	7,3			
PH2	7,5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7,5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DEMS	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	11:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MILICA de agua. La vida util del amonio es de 4 horas despues de haberse preparado

APLICACION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00pm	AREA DE LAVADO	Liliana	
	AREA DE PERCHADO	Hilena	
11:00 a. m.	BODEGA	gloria	
	AUTOSERVICIO	Adiela	
	AREA DE PICADO	LUIS	

CANT. HIPOCLORITO	TURNO	OBSERVACIONES
18Lt	MAÑANA	
12 Lt	TARDE	

PRODUCTO	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS: CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RACES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
QUESO	✓	SABILA	✓
CHORIZOS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MADUROS	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

PRODUCTO	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS: CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		JANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
CEBOLLA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	FRESAS	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV.	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COMEDORES Y LINEAS	LAVAMANOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PANDERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES/FOGOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERFILES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
UTENSILIOS	EXTINTOR/BASCULLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PARTES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DUCHAS/LAVAM	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASIF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

5 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		Vegano	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		Auxiliar	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE AGUA	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	8:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	11:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/LITROS de agua. La vida útil del amonio es de 6 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
7:00 a. m.	AREA DE LAVADO	Jhon	
	AREA DE PORCIONADO	Luz	
11:00 a. m.	BODEGA	Luis	
	AUTOSERVICIO	Adiely	
	AREA DE PICADO	Mary	

	CANT. INGRESANTES	TURNO	OBSERVACIONES
	1910	MAÑANA	
	2021	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
CUAJADAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ATABACHA	✓	MAZORCA	✓
PERFIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	PIÑINACA	✓
PIMENTON	✓	MANGO	✓
TOMATE	✓	GRANADILLA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	MORCHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	RECIPIENTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/SOBRES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UCUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/POSICIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPENSACION	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CUARTO	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

6 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE YOX	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
[illegible]	200 PPM	20	13:00 p. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/20MILIXX de agua. La vida útil del amonio es de 8 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00 a.m.	AREA DE LAVADO	Nagry	
	AREA DE PORCIONADO	Luz	
11:00 a. m.	BODEGA	Luis	
	AUTOSERVICIO	Adiela	
	AREA DE PICADO	Gloria	

	DAME - HIDROANIMICO	TURNO	OBSERVACIONES
	17 KL	MAÑANA	
	21 KL	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
LIMON	✓	AGUACATE	✓
CHEQUE	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	SENJIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CEBOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	ROL/PO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SOMBRILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESON/FOGONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	REVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRAS/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	ENTINTORES/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	ROL/PO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
MANTENIMIENTO/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DESINFECCION	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA SOCIAL	CONTENEDORES/CANECAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM — 9 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	9.5			
PH2	7.5	Tarde.	RESPONSABLE	
CLORO 2	9.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DESO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	10	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	13:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MILICA de agua. La vida util del amonio es de 4 horas desues de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00am	AREA DE LAVADO	Liliana	
	AREA DE PORCIONADO	Flor	
11:00 a. m.	BODEGA	Adriana	
	AUTOSERVICIO	Milena	
	AREA DE PICADO	Mary.	

	CANT - INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	16KL	MAÑANA	
	10KL	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	PAPAS CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	APIO LARGO	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
SALCHICHAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ALBAHACA	✓	MADERA	✓
PERFIL	✓	GUINDRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MANZOLYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
REMOLACHA	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CUCUMBER		HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y JALEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERDEE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADORA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CAMPOS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
AUTOSERVICIO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPENSADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CANASTA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

-10-2024

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML CLORO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	09:00 a. m		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	11:30 a. m		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLICA de cloro. La vida util del amonio es de 4 horas despues de haberse preparado

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH 1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	9.5			
PH 2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00pm	AREA DE LAVADO	Ricardo	
	AREA DE ACONDICIONADO	Luis	
11:00 a. m	BODEGA	Luis	
	AUTOSERVICIO	Mullens Andres	
	AREA DE PICADO		

CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
18L	MAÑANA	
20L	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTICO	✓
LIMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CEBOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABACIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INFECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDORES Y LONAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LONAS DE SERVICIO	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS Y PUPITRES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADORA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
EDCATIVOS	LAVAMANOS/CABILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANINOS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/POSICIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACENAMIENTOS HIDS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DOTACION	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASIF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

JHMC

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

9 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.3	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE NSF	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	11:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la standar dization debe ser de 200PPM/200ML de agua. La vida util del amonio es de 8 horas despues de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	Tatiana	
	AREA DE PORCIONADO	Adriela	
11:30 a. m.	BODEGA	Martin	
	AUTOSERVICIO	Milena	
	AREA DE PICADO	Luis	

	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
		MAÑANA	
		TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
BATATA/CHA	✓	CILANTRO	✓
ARROZ	✓	ARRACACHA	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
CHORIZO	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	NARIA	✓
PLATANO	✓	MANZANA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABACIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CAMASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/JABON/LAVADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASIF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

10-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		Vergara	
PH2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		William	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DILNSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	03:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	11:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2ML/LTA de agua. La vida util de la solucion es de 8 horas. Despues de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00am	AREA DE LAVADO	Leidy	
	AREA DE PORCIONADO	Sirley	
12:00 a. m.	BODEGA	Milena	
	AUTOSERVICIO	Luis	
	AREA DE PICADO	Leidy	

	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	19 kl	MAÑANA	
	23 kl	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
REPOLLO	✓	BROCOLI CHINO	✓
COLIFLOR	✓	CILANTRO	✓
LIMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIVIA	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	ARVEJA	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	CILANTRO	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZA	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDORES Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PORTAVILLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRAS/ENSALADAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UCUACIONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PRECEDADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCERIA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PARECES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UADICUANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
AUSTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	X		URNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUERPOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	PAREDES/DISPENSADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLAST	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACEITES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

11-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		Vergara	
PH2	1.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		William	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE CLO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	300 PPM	20	08:00 A. M.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	300 PPM	20	15:30 P. M.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/20MLXCA de agua. La vida útil del producto es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:30AM	AREA DE LAVADO	[illegible]	
	AREA DE PORCIONADO	[illegible]	
11:00 a. m.	BODEGA	[illegible]	
	AUTOSERVICIO	[illegible]	
	AREA DE PICADO	[illegible]	

	CANT. INGRESADOS	TURNO	OBSERVACIONES
		MAÑANA	
		TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	ACHIRA	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARBACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	CEBOLLA C	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PARA CEBOLLA	✓	REMOLACHA	✓
YUCA	✓	ARCHA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
REMOLACHA	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
COLIFLOR ARDA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTOR/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	BOL/POVARIA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/LIMPIEZA/DOTACION	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASIF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUARTO/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

17-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE NSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	10	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	28	11:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2ML/LT de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00pm	AREA DE LAVADO	Gloria	
	AREA DE POSICIONADO	Luis	
11:00 a. m.	BODEGA	Luz	
	AUTOSERVICIO	Adiela	
	AREA DE PICADO	Milena	

	CANT. NORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	18 kl	MAÑANA	
	27 kl	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
QUESO	✓	SAMOA	✓
BUSECAR	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJIPO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PUERRO	✓	REMBERE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA L	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MANZANA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDORES Y BARRA	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SEÑALETAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TURBULLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y REDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/TROLA/ANAQ	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	V		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	PAREDES/DISPENSADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CANECAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

13-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PHL	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		Will.com.	
PHD	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML CLORO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	03:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	11:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la solución (cloro) debe ser de 200PPM/ZINCHLA de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00am	AREA DE LAVADO	Luz	
	AREA DE PORCIONADO	Gabriela	
11:00 a. m.	COCINA	Liliana	
	AUTOSERVICIO	Luz	
	AREA DE PICADO	Liliana	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	19 KL	MAÑANA	
	23 KL	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
QUESCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	MANDARINA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	GRANADA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ATAFATES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA - RA	MESON/SUPERIOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PARDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	REVERBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LUCES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCCIA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	FREIDORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANDOS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO / PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERNOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN / CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/LAVAMANOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CANECAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

14 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PHL	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO L	7.5		William	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		Vergara	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE DES	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	6:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	11:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2ML/LITRO de agua. La vida útil del amonio es de 8 horas después de haberse preparado

ASPECCION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	Luis	
	AREA DE PORCIONADO	Adriela	
11:00 a. m.	BODEGA	Milena	
	AUTOSERVICIO		
	AREA DE PICADO		

	CANT- INGRESANTES	TURNO	OBSERVACIONES
	20 KL	MAÑANA	
	18 KL	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CRUDAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIDO	✓	SANDIA	✓
ALBACAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABACIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	ROL TO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE TURNO MAÑANA	RESPONSABLE TURNO TARDE
COMEDORES Y UNITAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LISTAS DE ESPE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALLIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENUIE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PULIDAS Y PELADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/TROLLADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UCUADORA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADORA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE TURNO MAÑANA	RESPONSABLE TURNO TARDE
COCINA CALIENTE	PISOS, PARELDS, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PARELDS, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
UÑOS	BATTERIA/DISPE/JABON	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASIF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

15 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	MILIEQUI	LITROS/A	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	05:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	35	11:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/1MILICA de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado.

ASPECCION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
7:00 a.m.	AREA DE LAVADO	Firma	
	AREA DE POSICIONADO	Firma	
11:00 a. m.	BODEGA	Firma	
	AUTOSERVICIO	Firma	
	AREA DE PICADO	Firma	

	CANT. HIDROANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	28 KI	MAÑANA	
	19 KI	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAIZ DE CHINA	✓
CALDOSINA	✓	CILANTRO	✓
JABON	✓	AHUACATE	✓
CHIRIVO	✓	SANDIA	✓
ZANAHORIA	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ARRACACHA	✓	MADURO	✓
PEREJIL	✓	GUINDOLE	✓
CILANTRO	✓	AROS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	NOBA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABACIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ADUFATES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALIDAS Y SALEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESON PARTIDOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERDIS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANALES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANOS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
JAÑOS	BATERIA/DISPENSADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CANASTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

16-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	7.5	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE DSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	0300 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	1130 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/25MOCA de agua. La vida útil del servilio es de 7 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
2:00 p.m.	AREA DE LAVADO	Fallens	
	AREA DE PORCIONADO	Agudelo	
11:00 a. m.	BODEGA		
	AUTOSERVICIO	Luis Moreno	
	AREA DE PICADO		

CANT. INCRSANICO	TURNO	OBSERVACIONES
18 kl	MAÑANA	
21 kl	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
SALCHAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ARVEJACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	ESPINACA	✓
CILANTRO	✓	AJOS	
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		PANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LOBBY	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PANELAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PULIDAS Y FERDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRAMESA/ANG	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
UTENSILIOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESCOBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	EXTRACTORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPAMIENTO	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATTERIA/DISPENSACION	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLARA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

17-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH 1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.3		Nerano	
PH 2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		William	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML CLORO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	11:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2ML/LITRO de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00 a.m.	AREA DE LAVADO	Mary	
	AREA DE PORCIONADO	Nohemy	
11:00 a. m.	BODEGA	Luis	
	AUTOSERVICIO	Luis	
	AREA DE PICADO	Gloria	

	CANT-INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	20K	MAÑANA	
	21K1	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
CALABACINA	✓	CILANTRO	✓
LIMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUAGUAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MADORIA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	UCHUVA	✓
CIMENTINA	✓	PANAMO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HUBICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y UNTAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERFILES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	REJILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPENSADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASIF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBA/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

18 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5		Vergel	
PH2	1.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	2.5		Buitrago	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	MILILITROS	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	6:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	11:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/25LITROS de agua. La vida util del amonio es de 4 horas despues de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00am	AREA DE LAVADO	Tirene	
	AREA DE PORCIONADO	Ariel	
11:00 a. m.	BODEGA	Elvira	
	AUTOSERVICIO	Luis	
	AREA DE PICADO	Narey	

	CAMBIO DESINFECTANTE	TURNO	OBSERVACIONES
	Tarde	MAÑANA	
	2016	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PLATANO	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHORIZO	✓	SAÑOM	✓
2 MASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJO	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
ECOLOGIA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDORES Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/POSICIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	MATERIALES/DESCARGA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA CARGUES	CONTENEDORES/CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

14 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		Verano	
PH2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		[illegible]	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML CLORO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	11:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2MUCA de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00am	AREA DE LAVADO	[illegible]	
	AREA DE ALMACENAMIENTO	[illegible]	
11:00 a. m	COCINA	[illegible]	
	AUTOSERVICIO	[illegible]	
	AREA DE FREIDO	[illegible]	

	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	17 kl	MAÑANA	
	15 kl	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	ARVEJADAT	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAROPA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	SANDIA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE TURNO MAÑANA	RESPONSABLE TURNO TARDE
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE TURNO MAÑANA	RESPONSABLE TURNO TARDE
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BATIDORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANECOS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLAEF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBA/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO: [illegible]

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

10-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		Yeraldo	
PH2	7.5	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		Guillermo	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	VOLUMEN	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	07:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	11:30 a. m		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/20MILXCA de agua. La vida util del producto es de 4 horas despues de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00 a.m	AREA DE LAVADO	Wendy Daniela	
	AREA DE PORCIONADO		
11:00 a. m.	BODEGA	Yeraldo	
	AUTOSERVICIO	Wendy	
	AREA DE PICADO	Glenis	

CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
25 KL	MAÑANA	
18 KL	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	PARCEL CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
VILLARCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		LIMANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	MANZANA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABATIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y MESAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ADMATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y CALDOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BALDES/UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	PISTINTURAS/CANALETAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCALES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
AUSTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PARLDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DRENAJE/LAVON	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CUNT. UNIDOS/LIQUASF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

21 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH 1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		Vergara	
PH 2	7.5	Tarde.	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		LR. Williams.	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE CLORO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	07:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	11:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: La concentracion debe ser de 200 PPM / 2 MILIGRAMOS de agua. La vida util del amonio cuaternario es de 3 meses despues de haberse preparado.

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
7:00 am	AREA DE LAVADO	Adiela	
	AREA DE PORCIONADO	Angie	
11:00 a. m.	GODEGA	Charles	
	AUTOSERVICIO	Milena	
	AREA DE PICADO	Liz	

	CANT. INSECTICIDA	TURNO	OBSERVACIONES
	1 Kl	MAÑANA	
	20 Kl	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	KANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	COLIFLOR	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		MANGO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENSAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PERDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	VITRINAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TABLAS/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANELAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
MANOS	DATEO/DISPOSICION	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CASF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

17 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PHL	1.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		WILLIAM	
PHD	1.5	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		VERONICA	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE NS	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	13:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200 PPM (MILIGRAMOS de cloro) la vida útil del sitiario es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
2:00 p.m	AREA DE LAVADO	WILLIAM	
	AREA DE PORCIONADO	ADRIANA	
11:00 a. m.	COCINA	WILLIAM	
	AUTOSERVICIO	MARY	
	AREA DE PICADO	MILENA	

	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	2 KG	MAÑANA	
	1.5 KG	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AHO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	ESPINACA	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
CEBOLLA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE TURNO MAÑANA	RESPONSABLE TURNO TARDE
CONTADOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SOPORTE TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PALAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/TARROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLATOS Y PLANAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTOR/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CAMPOS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASIF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACOLSUR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

23-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		WILLIAM M.	
PH2	7.5	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		VERANO	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENTRO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
[illegible]	200 PPM	10	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	10	13:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: La concentracion debe ser de 200PPM/2ML/10 LT de agua. La vida util del amonio es de 48 horas despues de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:30am	AREA DE LAVADO	Adriela	
	AREA DE PORCIONADO	Mailen	
11:00 a. m	BODEGA	LUIS	
	AUTOSERVICIO	LUZ	
	AREA DE PICADO	MARY	

	CANT-INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	17L	MAÑANA	
	20L	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	REPOLLO	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
CIRUELAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PERSIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
POMO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PEROES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPENSACION	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

24 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH 1	1.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5		Verano	
PH 2	1.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	2.5		William	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML (GNS)	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	350 PPM	20	10:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	11:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MILILITRO de agua. La vida util del amurallo es de 4 horas despues de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	Milena	
	AREA DE PORCIONADO	Adela	
11:00 a. m.	BODEGA	Gloria	
	AUTOSERVICIO	Yeny	
	AREA DE PICADO	Luis	

	CANT - INCREMENTO	TURNO	OBSERVACIONES
	12 K	MAÑANA	
	20 K	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RACIMO CHINO	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
TOMATES	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ARVEJACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
CILANTAO	✓	ACIDE	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PITAYO	✓	NARANJA	✓
GUAYABA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

		ESTADO					ESTADO			
AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	RESPONSABLE		AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		MESONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		BASCULANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ALEPATES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		CARROS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		TERMOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESON EMPISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUESTAS Y PISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA DE EMBALAJES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE	BAÑOS	BATERIA/DESPEDIDOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASIF	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE		ESTIBAS/ACCESOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

25 -10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		VERANO	
PH2	7.5	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		WILLIAM	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE AGUA	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	05:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	11:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2ML/X/CA de agua. La vida util del amonio es de 4 horas despues de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
5:00am	AREA DE LAVADO	LUIS	
	AREA DE PORCIONADO	WILLIAM	
11:00 a. m.	BODEGA	Fabiola	
	AUTOSERVICIO	Harry	
	AREA DE PICADO	LUZ	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	15KI	MAÑANA	
	20KI	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
GUAYABAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ATEMOCHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
PIÑA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	MANZANA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABACIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CAIMOS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPENSADOR	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/BOLSAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

26-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5		Hernan	
PH2	1.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	2.5		William	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	MILIGRAMOS	LITROS AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	8:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	25	11:30 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2ML/LITRO de agua. La vida util del amonio es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00am	AREA DE LAVADO	Henry	
	AREA DE PORCIONADO	Luis	
11:00 a. m.	BODEGA	Luis	
	AUTOSERVICIO	Adriana	
	AREA DE PICADO	Gloria	

	CANT- INCREGAMICO	TURNO	OBSERVACIONES
	1Lt	MAÑANA	
	2Lt	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
CIRUELAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ARRACACHA	✓	MANZANA	✓
PEREJIL	✓	JENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	ACIS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		PANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENUS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PRECEDADOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	LUMINARIAS/VENTILAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LADRILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
AJUSTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

23-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	7.5	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENGI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2ML/LITRO de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00 a.m.	AREA DE LAVADO		
	AREA DE PORCIONADO		
11:00 a. m.	BODEGA		
	ALISTAMIENTO		
	AREA DE PICADO		

CANT. INSUMO	TURNO	OBSERVACIONES
12K	MAÑANA	
12K	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
ALIVIOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIDO	✓	SANDIA	✓
SALSAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	CEN HIRT	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
PAPA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	PIÑUELA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA		HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PEROES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/FUNGALACAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMARAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/GRIFERIA/DISP	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CUARTO	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

28-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		VERANO	
PH2	1.5	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		WILLIAM.	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML CLORO	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	06:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	11:00 a. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2ML/LITRO de agua. La vida útil del producto es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00am	AREA DE LAVADO	Adiela	
	AREA DE PORCIONADO	Nancy	
11:00 a. m.	COCINA	Yris	
	AUTOSERVICIO	Maria	
	AREA DE PICADO	Yohemy	

	CANT. HIPOCLORITO	TURNO	OBSERVACIONES
	24 L	MAÑANA	
	30 L	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
ESPECIAL	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENGIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA L	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	MANZANA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	GUANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
CONGELADOS Y LINEAL	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SOPA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y CONDIMENTOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESON/PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PISOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRAS/BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADORA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/ANILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
AUSTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDORES/TULAS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

24-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5		William	
PH2	7.5	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	2.5		Vasco	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	MILILITROS	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	08:00 a. m.		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	300 PPM	25	15:30 p. m.		TURNO TARDE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2ML/XCA de agua. La vida util del amonio es de 8 horas despues de haberse preparado.

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00am	AREA DE LAVADO	Liliana	
	AREA DE PORCIONADO	Aplicó	
11:00 a. m	BODEGA	William	
	AUTOSERVICIO	LDS	
	AREA DE PICADO	LDS	

	CANT-INGRESANDO	TURNO	OBSERVACIONES
	17K	MAÑANA	
	15K	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ALBAHACA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	PIMENTON	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	GRANADA	✓
PIMENTON	✓	LIMON	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	REMOLACHA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	DISPENSADORES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	AZAFATES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BANDEJAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SERVILLETEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MENAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PUERTAS Y PISOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	NEVERAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BARRA/ENSALADAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LICUADORA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PROCESADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANALES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	LOCKERS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE	
COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	MESONES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTUFAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PLANCHAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CARROS PARA OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	UTENSILIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	OLLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	CANASTILLAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	TERMOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTANTES	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	BASCULAS Y BALANZAS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
BAÑOS	BATERIA/DISPENSADOR	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
ZONA BASURAS	CONTENEDOR/RECICLAJE	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE
	ESTIBAS/ACCESOS	X		TURNO MAÑANA	TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

30-10-2024

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		Vergara	
PH2	1.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		William	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DESIN	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	3000 ML		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	3000 ML		TURNO TARDE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM//UNIDAD de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado

AGRESION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
9:00am	AREA DE LAVADO	Milena	
	AREA DE PORCIONADO	Adiela	
11:00 a.m.	BODEGA	[illegible]	
	AUTOSERVICIO	[illegible]	
	AREA DE PICADO	Luis	

	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	17kl	MAÑANA	
	14kl	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	BAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	AJO	✓
ARRACACHA	✓	MADORA	✓
PEREJIL	✓	TOMATE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLAC	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRIOLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

		ESTADO					ESTADO		
AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	RESPONSABLE
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	MESAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		MESONES	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	SILLAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		ESTUFAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	DISPENSADORES	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		PLANCHAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	LINEAS DE SERV	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		BASCULANTES	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	ATAFATES	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		CARROS PARA OLLAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	BANDEJAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		UTENSILIOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	CUBIERTOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		OLLAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	CUBIERTEROS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	SILLAS Y TELEFONOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	SALSAS Y SALEROS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		CANASTILLAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	MENAJE	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		TERMOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
COCINA FRIA	MESONES Y PISOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	CUCHILLOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		ESTANTES	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	PUESTAS Y PISOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	NEVERAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		ESTIBAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	BARRA Y MANIJAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		BASCULAS Y BALANZAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	LICUADORAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	PROCESADOR	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/MUROS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE	ZONA BODEGAS	CONTENEDORES/CLAVES	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE
	LOCKERS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE		ESTIBAS/ACCESOS	x		TURNO MAÑANA / TURNO TARDE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO FSSUM **FECHA:** -1- 10 _ 2024 X A C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO #	ACEPTACION PAC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONTEO #			72 HORAS DESPUES DE CONSUMIDO O 48 HORAS REFRIGERADO
Ajiaco Pollo	B	B	B	B	250g	A				94C	73C					
BIDO																
FRITA																
SOPA																
Hamburguesa	B	B	B	B	190g	A				90C	75C					
PROTEICO																
PROTEICO																
Pasta ENERGETICO 1	B	B	B	B	200g	A				94	20C					
ENERGETICO 2																
Arroz ORDINARIO	B	B	B	B	100g	A				76C	72C					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, color, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluara el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramajes o peso colocar el peso promedio de la porcion en estudio o en caso de seguir contrato. 5. A: Aceptado (X) PAC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (quien aprueba la modificacion del producto)

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la entrega y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteicos (carnes blancas y rojas) ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche (agar) mezcla de alimentos que contengan crema, atun, mayonesa, embutidos. Al respaldo del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

jHMC

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 1 - 10 - 2024 **D** X **C** **R** ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CANTIDAD	ACEP/RECH PAC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR		FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION X	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			C/R	72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R	
JUSO	B	B	B	B	200	A				NA	10					X C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
Huevo	B	B	B	B	90	A				92	73					X C R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO [illegible]	B	B	B	B	130	A				95	70					X C R	
ENERGETICO 2 Arroz	B	B	B	B	200	A				94	73					X C R	
VERDURA CALIENTE Lentejas	B	B	B	B	60	A				92	74					X C R	
[illegible] FRIA	B	B	B	B	70	A				95	73					X C R	
POSTRE																C R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) Aprobó (Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en línea o carro según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO ____________ FIRMA REVISADO ____________

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 1 - 10 - 2024 D A X B ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTADO PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	T.M.P. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	CUMPLIMIENTO PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONSUMIDO	48 HORAS REFRIGERADO
SOPA																C	
BIEN	B	B	B	B	200g	A				NA	6C					R	
PASTA																C	
SOPA																C	
Carne molida	B	B	B	B	80g	A				97	71C					C	
PROTEICO																I	
PROTEICO																C	
Arroz BLANCO 1	B	B	B	B	200g	A				85	73C					R	
Plátano	B	B	B	B	80g	A				92	74C					R	
CEREAL																C	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D. Desayuno, A. Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En las características de sabor, color, olor, sonor, consistencia (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es apreciable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En cumplimiento colocar el peso promedio de la porción servida o en cocido según contrato. 5. Ac Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado a clientes) MOdificado (Decir que se hace con el producto) Aprobó Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carro según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; pastas a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empacar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, los está exponiendo a contaminaciones cruzadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA PREVIENE AL CLIENTE PARA QUE SE CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 1 - 10 2024 X A C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION/RECHAZO	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
[illegible]	B	B	B	B	200g	A				98c	72c					
JUGO																
FRUTA	B	B	B	B	100g	A				NA	4°c					
SOPA																
Jamon	B	B	B	B	60g	A				74°c	4°c					
PROTEICO																
PROTEICO																
[illegible] 1	B	B	B	B	60g	A				NC	4c					
[illegible] 2	B	B	B	B	180g	A				95c	73c					
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D. Desayuno, A.Alimento, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En caracteristicas sensoriales: sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es servidable a la vista, con relacion de porciones, sea uniforme. 4. En gramaje/peso: indicar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto

NOTA: en la casilla temperaturas productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en línea o cerro segun servicio. Las temperaturas de coccion se toman al inicio, en la mitad y al final de servicio.

Notas: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos(Carnes blancas y rojas) ensaladas frutas y cocidas; postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al momento del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se comprueba que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 2 - 10 - 2024 D X C R___

PROTEICO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PAC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE (72 HORAS EXCEPTO DE CONGELADO O 48 HORAS REFRIGERADO)
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
Pollo																C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R C R K M H R
SOPA	B	B	B	B	271	A				NA	81					
Sancocho	B	B	B	B	100	A				94	91					
PROTEICO																
PROTEICO																
Albondigas	B	B	B	B	100	A				93	83					
ENDULZADO 1																
ENDULZADO 2																
Arroz	B	B	B	B	280	A				91	85					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el criterio que corresponda a: D: Descarte, A: Aceptado, C: Crema, R: Refrigerado. 2. En características de sabor, color, olor, sonor, consistencia: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En gramajes o peso colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) APROBADO (Quien aprueba la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deberá registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o cerro según servicio. Las temperaturas de cocción varían se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteico Carnes, Lácteos y Huevo, ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al respaldo del testigo colocar servido correspondiente, recipiente, producto y fecha. Se debe anotar el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerada (R) o congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CUENTADANTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 2 – 10– 2024 D X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION NC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	APARIENCIA O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	M	720g	A				NA	5C					
FRUTA																
SOPA																
Pechuga	B	B	B	B	200g	A				74L	73C					
Salpicon	B	B	B	B	60g	B				72C	71C					
PROTEICO																
Pernil	B	B	B	B	50g	A				74C	74C					
ENERGETICO																
Arroz	B	B	B	M	280g	A				76C	73C					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponda a El Desayuno, Refrigerio, Almuerzo, Cena, Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje (peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun cantidad. 5. Si Aceptado (A) P.N.C. Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocinar y conservador en linea o carro seguir servicio. Las temperaturas de coccion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carnes Blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marcar con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado sometido a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA INFORME INMEDIATAMENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 3 - 10 - 2024 X A C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CUMPLIO A	ACEPTACION SI/NO	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR:	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV.	CONSERV.	CONSERV.			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Chocolate	B	B	B	B	280g	A				94	73					
JUGO																
FRUTA																
SOPA																
Hotdog	B	B	B	B	90g	A				91	71					
PROTEICO																
PROTEICO																
Calentado	B	B	B	B	280g	A				96	73					
Perro 02	B	B	B	B	100g	A				NA	70					
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion mirar si el producto no agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) enfoque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. Ac Aceptado (X). NAC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) Aprueba: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla a temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o cuarto según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe anotar el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, huevo entre otros no cumplen condiciones, inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA TRAE EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 3 - 10 - 2024 D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS CONGELADO O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	20					
FRUTA																
SOPA																
Arroz	B	B	B	B	100	A				94	91					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1 Pure	B	B	B	B	90	A				91	72					
ENERGETICO 2																
Arroz	B	B	B	B	100	A				94	75					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Buena (B), Regular (R), Mala (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, texturas. 4. En gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. Aceptacion o DX PNC: Producto no conforme DX (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Dado visto bueno con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura producto en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en tiempo o como según servido. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerado (R) o congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CUENTE PARA QUE AUTORIZA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 3 - 10 _2024 D A X R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A.	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSTRV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
HUEVO	B	B	B	B	250g	A				RAW 150						
ARROZ																
SOPA																
Pechuga	B	B	B	B	100g	A				971	934					
PROTEICO																
PROTEICO																
Lomo Res	B	B	B	B	60g	A				NA						
Arroz	B	B	B	B	250g	A				961	946					
CREMA																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como según se vaya. Las temperaturas en conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerado (R) o congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 4 - 10 - 2024 X A C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
Jugo	B	B	B	B	280	A				91°C	75C						F
																	C
RIGO																	R
FRUTA																	C
SOPA																	R
Cabezada	B	B	B	B	100g	A				95C	74C						C
																	R
PROTEICO																	C
PROTEICO																	R
Ensalada	B	B	B	B	80g	A				N/A							C
Postre	B	B	B	B	340g	A				N/A							R
CEREAL																	C
VERDURA CALIENTE																	R
GRANOS																	C
ENSALADA FRIA																	R
POSTRE																	C
																	R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D. Desayuno, A. Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En las atributos de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, texture. 4. En gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. Ac Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MModificado (Decir que se hace con el producto) APrub: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro segun servicio. La temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico(Carnes blancas y rojas) ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 4 - 10 - 2024 D X C B___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS DESCONGELADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	200g	A				Nico						B	
FRUTA																C	
SOPA																C	
[illegible]	B	B	B	B	90g	A				94C	23C					B	
PROTEICO																C	
PROTEICO																C	
ENDULZADO 1																C	
[illegible] 2	B	B	B	B	60g	A				91C	7C					B	
[illegible]	B	B	B	B	150g	A				95C	23C					B	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	60g	A				NA						C	
POSTRE																C	

1. Marque con una X el servicio que se esta dando a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, color, sabor, Colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es apradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje[peso] enfoque el peso promedio de la porcion en crudo o en medida segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MO:Modificado (Cuando se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en cada uno de estos según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteico, Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que recibe la cena del testigo. Marque con una X si es guarda refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRMA EL OFICIANTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

JHMC

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 4 – 10 – 2024 D A X K

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION Y	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS CONGELADOR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	200g	A				N/A	10°					
FRUTA																
SOPA																
[illegible]	B	B	B	B	250g	A				N/A	10°					
PROTEICO																
PROTEICO																
[illegible]	B	B	B	B	250g	A				92°	74°					
PROTEICO 2																
[illegible]	B	B	B	B	200g	A				98°	75°					
VERDURAS CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En la casilla de los sabores, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En gramaje (peso) colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. Ac Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al oficial) Modificada (Decir que se hace con el producto) Aprobado (Quiere aprobar la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas de responsables a cocción y conservación en línea o como según servido. Las especificaciones en conservación se toman al inicio en la calidad y al final del servicio.

Nota: Para los muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteínas (carnes blancas y rojas) ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan: carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empezar del testigo colocar sobrelo correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el preparado proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 5 - 10 - 2024 X A C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
Agua Panela	B	B	B	B	260	A				96	74					A	R
JUGO																C	R
FRUTA																R	C
SOPA																C	R
PROTEICO																C	R
PROTEICO	B	B	B	B	100g	A				92	74					C	R
CARBOHIDRATO	B	B	B	B	60g	A				96	74					C	R
ENERGETICO 1																C	R
ENERGETICO 2	B	B	B	B	80g	A				NA	20					C	R
ENSALADA	B	B	B	B	250g	A				96	74					C	R
VERDURA CALIENTE																C	R
GRANOS																C	R
ENSALADA FRIA																C	R
POSTRE																C	R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MDIModificado (Describir que se hace con el producto) APROC:Quien aprueba la modificacion del producto

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o caliente segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman: al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos Carnes blancas y rojas); ensaldas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empezar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realice la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado sometido a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO FSSUV **FECHA:** 5 - 10 - 2024 D X C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECHPNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	250g	A				NA	15C					
FRUTA																
SOPA																
Carnes	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					
PROTEICO																
PROTEICO																
Arroz	B	B	B	B	180g	A				95C	74C					
ENERGETICO 2																
Verduras	B	B	B	B	70g	A				92C	72C					
VERDURA CALIENTE																
Fritos	B	B	B	B	60g	A				96C	75C					
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion: evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Describir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como angún servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche; Jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que recibio la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, no estan puestos a consideraciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 5 - 10 -2024 D A R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
JUGO	B	B	B	B	280g	A				NA	15°C					C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
CARNE	B	B	B	B	90g	A				90°C	4°C					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
ENERGETICO																C R
Spaghetti	B	B	B	B	220g	A				98°C	4°C					C R
Arroz	B	B	B	B	250g	A				95°C	4°C					C R
VERDURA CALIENTE																C R
GRANOS																C R
ENSALADA FRIA																C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. Ac:Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro segun servicio. las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (Carnes blancas y rojas), ensaldas crudas y cocidas, postres a base de leche, huevo; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo se debe servir la porcion correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realice la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EVIDENCIE ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 6 - 10 - 2024 ☒ A C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Chocolate	B	B	B	B	250g	A				92c	75c					A P C R C R C R
JUGO																C R C R C R
FRUTA																C R C R C R
SOPA																C R C R C R
Tamal	B	B	B	B	350g	A					74c					A P C R C R C R
PROTEIDO																C R C R C R
PROTEIDO																C R C R C R
ENERGETICO 1	B	B	B	B	100g	A				NA	20c					A P C R C R C R
ENERGETICO 2																C R C R C R
CEREAL																C R C R C R
VERDURA CALIENTE																C R C R C R
GRANOS																C R C R C R
ENSALADA FRIA																C R C R C R
POSTRE																C R C R C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a Dr Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena. R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, color, sonar, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, texturas. 4. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. Ac:Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOd:Ilustre (Decir que se hace con el producto) ABrob. Quien aprueba la modificacion del producto

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaldas crudas y cocidas; postres a base de leche; Jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 6 - 10 - 2024 D X C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
ARROZ	B	B	B	B	250g	A				VA	15C					C R
DIETA																C R
SOPA																C R
[illegible]	B	B	B	B	90g	A				95C	74C					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
ENERGETICO 1																C R
[illegible]	B	B	B	B	90g	A				94C	75C					C R
[illegible]	B	B	B	B	250g	A				99C	72C					C R
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	90g	A				95C	73C					C R
GRANOS																C R
ENSALADA FRIA																C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, Alu: Almuerzo, Ci: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso: coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado: (Decir que se hace con el producto) AProb: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según convenio. Las temperaturas de cocción se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos o que contengan salsas, natas, mayonesa, empacados. Al empaque con cinta colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marcar con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 6 - 10 - 2024 D A X R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CUMPLIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	# GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C
JUGO	B	B	B	B	180	A				NA	35					R
FRUTA																C
fideos	B	B	B	B	200g	A				85	74					R
PROTEICO																C
Pollo	B	B	B	B	200g	A				94	72					R
PROTEICO																C
ENERGETICO 1																R
ENERGETICO 2																C
CEREAL																R
VERDURA CALIENTE																A
GRANOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En observaciones evaluar si el producto es aprobable a la vista, consideracion de colores, textura. 4. En gramajes/pesos colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en medida segun lo contratado. 5. A: Aceptado (D) PNC: Producto no conforme (D) (Alimento no cumple para ser entregado a cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) Afirmar (Quien aprueba o modificador de producto).

NOTA: en la casilla temperatura de productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o cierre segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman a inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos Carnes blancas y roja(s); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realice la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el preparado proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 7 - 10 - 2024 **A** C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO 4	ACEP/RECHAZO	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
Cafe leche	B	B	B	B	250	A				92C	73C					X	R
JUGO																	C
FRUTA	B	B	B	B	100g	A				NA	15°C						R
SOPA																	C
PROTEICO	B	B	B	B	90g	A				93C	74C					X	R
PROTEICO																	C
PROTEICO																	C
ENERGETICO 1	B	B	B	B	200g	A				95C	73C					X	R
ENERGETICO 2																	C
CEREAL																	C
VERDURA CALIENTE																	C
GRANOS																	C
ENSALADA FRIA																	C
POSTRE																	C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje/peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun corresponda. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente). Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro según servicio. Las temperaturas de conservacion se tomar al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de crema, huevo, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. El empaque del testigo colocar servicio correspondiente nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 3 - 10 - 2024 D X C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE/PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	10°					
FRUTA																
Guineo	B	B	B	B	280	A				93°	73°					
PROTEICO																
PROTEICO																
Pollo	B	B	B	B	180	A				93°	74°					
ENERGETICO 1																
ENERGETICO 2																
Arroz	B	B	B	B	250	A				98°	71°					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servido que corresponde a D. Desayuno, A. Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, texturas. 4. En gramaje pesar el cubo que el producto se sirve segun el menu. 5. A: Aceptado (C) PNC: Producto no conforme (D) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Describir que se hizo con el producto) Aprob: Quien autoriza la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura producto en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o como segun el menu. Las temperaturas de conservacion se toman a la hora, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas) ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guardo refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESAUM FECHA: 2 - 10 - 2024 D A X R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	VIDRIERAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
RUGO	B	B	B	B	280	A				NA	15C					C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
Arroz	E	B	B	B	380	A				96	74C					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
Arepas	B	B	B	B	70	A				95	71C					C R
ENERGETICO 2																C R
CEREAL																C R
VERDURA CALIENTE																C R
GRANOS																C R
ENSALADA FRIA																C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, consideración de colores, textura. 4. En gramaje(peso) colocque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme D) Alimento no apto para ser entregado al cliente) MC: Ticado (Describir que se hace con el producto) Aprobo: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o caliente segun servicio. Las temperaturas se deben medir se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteico Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, enlatados. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe guardar el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 8 - 10 - 2021 A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	NOP/RECH FNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Agua Natural	B	B	B	B	280	A				95C	73C					
JUGO																
FRUTA																
SOPA																
HUEVOS R	B	B	B	B	100g	A				92C	73C					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				NA	20C					
ENERGETICO 2																
Arroz	B	B	B	B	250	A				96C	73C					
VERDURA CALIENTE																
GRATOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X si se recibió que corresponde a C: Cumplimiento, A:Aceptado, C: Cerrado, R: Refrigerado. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje/peso colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (C) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado: Decir que se hace con el producto) APRob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura pertinente en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en línea o cierre según servicio. Las temperaturas de conservacion se manejan en el hielo, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, huevo; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar su vida correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerada (R) o congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

DOLOCUIR CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRMA DE CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 6 - 10 - 2024 ☒ C ☐ R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECHAZ	MODIFICACION/DESPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	15 C					C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
Huevo	B	B	B	B	100g	D				96C	73C					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
Pollo	B	B	B	B	80g	A				94C	75C					C R
ENERGETICO 2																C R
Arroz	B	B	B	B	200g	A				92C	73C					C R
VERDURA CALIENTE																C R
Lenteja	B	B	B	B	80g	A				95C	78C					C R
ENSALADA FRIA																C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramajes(pesos) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) APROB: Quien aprueba la modificacion del producto

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o caliente segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos: Carnes blancas y rojas; ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre de la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 8 - 10 - 2024 **D A X R**

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH FNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	15C					
FRUTA																
SOPA																
CARNE M.	B	B	B	B	100g	A				94C	74C					
PROTEICO																
PROTEICO																
PERFUME	B	B	B	B	90g	A				95C	72C					
ENERGETICO 2																
ARROZ	B	B	B	B	280	A				96C	74C					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, texturas. 4. En gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) FNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) AProb: Quien aprueba la modificacion del producto

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se debe registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaldas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del medigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 7 – 10 – 2024 D X C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR:	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	CANTIDAD O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R T R I C
JUGO																
FRUTA																
SOPA																R I C
PROTEICO																
PROTEICO																C R C
PROTEICO																
ENERGETICO 1																C R C
ENERGETICO 2																
CEREAL																C R C
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																C R C
ENSALADA FRIA																
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. Las características sensoriales de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: La presentación evaluará si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En [cantidad o peso] colocar el peso servido de la porción en crudo o en cocido según contenga. 5. Ac Aceptado (X) PNC Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se debe registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o cierre según el servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche (jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. A) empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CUENTADANTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 9- 10 - 2024 X A C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	MODIFICACION/APROBACION CRITERIO B	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DISCARTE
	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Arroz	B	B	B	B	380g	A			95c	94c					X
JUGO															C
PASTA	B	B	B	B	80g	A			NA						C
SOPA															C
Lomo	B	B	B	B	60g	A			NA						C
PROTEICO															C
PROTEICO															C
Aguacate	B	B	B	B	60g	A			NA						C
Ensalada	B	B	B	B	350g	A			94c	92c					X
CEREAL															C
VERDURA CALIENTE															C
GRANOS															C
ENSALADA FRIA															C
POSTRE															C

1. Marque con una X el atributo que corresponda a: D. Desagrado, A.Aceptable, C. Cerca, R. Refrigerado. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramajes en el cual se el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A. Aceptado (X) FNC. Producto no conforme: (C) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) APrub: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carro según servicio. Las temperaturas se toman realizar se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche, cualquier mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servido correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, fueron expuestos a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE ESCONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 2 - 10 - 2024 D X C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION/NC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	SEMBRADO PISO					COCCION	CONSTA	CONSTA	CONSUMO			72 HORAS CONGELADOS O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	
JUGO	B	B	B	M	280g	A				NA	6°C						
FRUTA																	
Sancocho	B	B	B	M	250g	A				94°	73°						
PROTEICO																	
Pollo	B	B	B	M	120g	A				82°	74°						
PROTEICO																	
ENERGETICO 1																	
ENERGETICO 2																	
Arroz	B	B	B	B	250g	A				95°	73°						
VERDURA PARIENTE																	
CREMOSA																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, Alm: Almuerzo, Co: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, colocar: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: Un presentación evaluar si el producto es aprobable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) NC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MC: Modificado (Decir que se hace con el producto) APROB: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según lo servido. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan La mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda testigo de (D o Cena) (R)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CONSIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 9 - 10 - 2024 D A X R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTADO/HHC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
JUGO	B	B	B	B	250g	A				NA	12C					B
FRUTA																C R
SOPA																C R
Pechuga	B	B	B	B	100g	A				91C	74					B
Salchicha	B	B	B	B	60g	A				92C	91C					B
PROTEICO																C R
Perfil pco 1	B	B	B	B	80g	A				74	92C					B
ENERGETICO 2																C R
Arroz	B	B	B	B	250g	A				95C	74C					B
VERDURA CRUDA/FRUTA																C R
GRANOS																C R
ENSALADA FRIA																C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que va a suministrar a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, calidad diarias: (B) Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es adecuado a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso: colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. Aceptado (A)- HHC Producto no contiene (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hizo con el producto) Aprobado (Quien aprueba la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura producto en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servido. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empacar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha; se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, ventosas calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONTRATISTA PTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 10 - 10 2024 X A C R ___

PRODUCTOS	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PDC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Lenteja	B	B	B	B	250g	A				94C	75C					R
HUEVO																C
ARETA																R
SOPA																C
Huevos	B	B	B	B	90g	A				92C	92C					R
PROTEICO																C
PROTEICO																C
Calentado	B	B	B	B	300g	A				93C	75C					R
Proteico 2	B	B	B	B	90g	A				N/A	20C					R
CEREAL																C
VERDURA CALIENTE																C
GRANOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D. Desayuno, A.Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, consistencia de sabores, textura. 4. En gramaje(peso) evaluar si el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (Quien aprueba la modificación del producto)

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carro según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteicos Carnes blancas y rojas; ensaladas frutas y cocidas; postres a base de leches juagos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empacar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUAL OBER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA INFORME AL DIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 10 - 10 - 2024 D X C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/REC-I FNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	ENVASADO PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	280g	A				NA	8°C					
FRUTA																
SOPA																
CARNE	B	B	B	B	100g	A				91°C	71°C					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60g	A				92°C	74°C					
ENERGETICO 2																
ARROZ	B	B	B	B	180g	A				94°C	75°C					
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	90g	A				92°C	72°C					
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X si cumple con lo especificado en la Descripción, A. Aceptado, C. Corte, R. Refrigerado. 2. En caso de faltas de sabor, olor, color, sabor, tamaño Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: La presentación incluye si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas, si se encuentra (pelos) cabellos u otros cuerpos extraños en el plato o en el alimento según contrato. 4. Aceptación (X) TMC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) APROBado (Quien aprueba la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura producto en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y preservacion en linea o como según lo servido. las temperaturas de preservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos Carnes Blancas y rojas ensaladas frutas y cocidos; postres a base de leche; jugos; todos los alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que entrego la muestra del testigo. Marque con una X si se guardo refrigerada (R) o congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOCAR CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 10 - 10 - 2024 D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTABILIDAD PAC	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	CRITERIO (PESO)					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONSEGUIR O 48 HORAS DESPUES DE ABIERTO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	200g	A				NA	10L					
FRUTA																
SOPA																
[illegible]	B	B	B	B	40g	A				NA	15L					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1																
[illegible]	B	B	B	B	80g	A				6ML	73L					
ARROZ	B	B	B	B	180g	A				83L	75L					
VEGETAL CRUDIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	80g	A				NA	14L					
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, olor, saber, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje (peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun corresponda. 5. A: Aceptado (X) RNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MModificado (Describir que se hace con el producto) AProbc(Quien autoriza la modificacion del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro estacion servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos, Carnes blancas y rojas, ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras cocidas, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 11 - 10 - 2024 X A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH FNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	PRUEBA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	COCCION	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Leche	B	B	B	B	330	A					10°					
JUGO																
FRUTA																
SOPA																
Salpicón	B	B	B	B	90g	A				82°	3°C					
PROTEICO																
PROTEICO																
Cereal	B	B	B	B	80g	A				NA	20°					
FRUTA	B	B	B	B	90g	A				NA	20°					
CARNAL																
VERDURA CALIENTE																
CREMOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a Dr. Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, sabores. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (A) FNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Cada que se hace con el producto) APrueba: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura producto en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o cierre según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman a inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteina(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empacar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 11 - 10 - 2024 D X C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECHAZ	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV				
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	200g	A				N/A	10c					R	
COLITA																R	
SOPA																C	
PROTEICO	B	B	B	B	100g	A				91c	73c					R	
PROTEICO																C	
PROTEICO																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90g	A				95c	75c					C	
ENERGETICO 2																R	
CEREAL																C	
VERDURA CALIENTE																R	
FRUTAS	B	B	B	B	90g	A				96c	78c					C	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	80g	A				N/A	12c					R	
POSTRE																C	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) APROBado Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 11 – 10 – 2024 D A X R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PRC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																C N X R C R C R
JUGO	B	B	B	B	250	A				98	95					
FRUTA																
SOPA																
PROTEICO	B	B	B	B	100g	A				141	73					
PROTEICO																
ENERGETICO 1	B	B	B	B	250g	A				95	74					
ENERGETICO 2																
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es servible a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje/peso: coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro según servicio. las temperaturas de conservacion se toman a inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 12 - 10 - 2024 A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERVA	CONSERVA	CONSERVA			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Aguapanela	B	B	B	B	290	A				91C	73C					R
JUGO	B															C
FRUTA																R
SOPA																E
Huevos	B	B	B	B	90	A				95C	73C					C
Carnes	B	B	B	B	60	A				96C	94C					R
PROTEICO																E
ENERGETICO 1																C
ENERGETICO 2	B	B	B	B	200	A				N/A	20C					R
Arroz	B	B	B	B	250	A				96C	71					C
VERDURA CALIENTE																O
GRANOS																R
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a Dr Desayuno, A Almuerzo, C Cena, R Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, texturas. 4. En gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. Al Aceptado (X) PNC Producto no conforme (C) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Dedir que se hace con el producto) Aprob. Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o cierre segun servicio. Las temperaturas de conservacion se tomaran al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que recibio la tarea del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL USUARIO PARA QUE SE CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 17 - 10 - 2024 D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACCION/ELIM. PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	ESPARCIDO PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
ASO	B	B	B	B	180g	A				N/A	15C					
FRUTA																
SOPA																
PROTEICO																
Carne	B	B	B	B	100g	A				94C	72C					
PROTEICO																
Pollo	B	B	B	B	60g	A				93C	75C					
ENERGETICO 2																
Arroz	B	B	B	B	250g	A				95C	73C					
VERDURA CALIENTE																
Fruta	B	B	B	B	60g	A				92C	74C					
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el numeral que corresponda a B. Seguro, Aceptable, Cerca de peligro. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje (onza) colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según concepto. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (Quien aprueba la modificación del producto)

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carro según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, enlatados. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marcar con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 12 - 10 - 2024 D A X R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO a	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	1Lt	A				VR	VR					
FRUTA																
SOPA																
Cuarteado	B	B	B	B	100g	A				95C	73C					
PROTEICO																
PROTEICO																
Acompañamiento 1 Arroz	B	B	B	B	200g	A				94C	74C					
Acompañamiento 2 Ensalada	B	B	B	B	60g	A				92C	71C					
AMINAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a Dr. Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) AProbó: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o caliente según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche , salsas, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe anotar el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda (refrigerado (R) o congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras cocinadas, postres con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME FACTIBLE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESJHM **FECHA:** 13 - 10 - 2024 X A C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CANTIDAD	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	NUEVAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS DESPUES DE ELABORADO	
Chocolate	B	B	B	B	290	A				97C	74C					R	
JUGO																C	
FRUTA																C	
SOPA																C	
Arroz	E	B	B	B	280	A				[redacted]	74C					R	
PROTEICO																C	
PROTEICO																C	
[illegible] PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				NA	23C					R	
PROTEICO 2																C	
CEREAL																C	
VERDURA CALIENTE																C	
BRANCS																C	
ENSALADA FRIA																R	
POSTRE																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porcion en cruda o en cocida segun concepto. 5. Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) APROB: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro segun servicio. Las temperaturas se comprueban se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, pudines a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar sendito autoadhesivo, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 13 - 10 2024 D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y LA CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	M	250g	A				MK	10					
FRUTA																
SOPA																
Pechuga	B	B	B	M	100g	A				75C	71C					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1																
Refrigerado	B	B	B	M	90g	A				MC	73C					
ARROZ	B	B	B	B	240g	A				82	72C					
VEGETAL/CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Buena (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso: coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según criterio. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) AProb: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o cerro según servicio. Las temperaturas de conservación se toman a inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (Carnes blancas y rojas); ensaldas cruces y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marcar con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 13 - 10 - 2024 D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					DEFINIDA	ACEPTADO PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																R	
JUGO	B	B	B	B	250g	A				11A	15C					R	
FRUTA																C	
Arroz	B	B	B	B	240g	A				95C	96C					R	
PROTEICO																C	
PROTEICO																R	
Pollo	B	B	B	B	90g	A				94C	93C					C	
ENERGETICO 1																R	
ENERGETICO 2																C	
CEREAL																R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar bueno (B), regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, considerando: colores, textura. 4. En gramaje/peso: colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. Aceptado por PNC: Producto no conforme: (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (Cuando aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y como resultan en linea o como seran servidos. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en el retiro y al final del servicio.

Nota: Para los muestreos testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CUENTERO PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 14 - 10 - 2024 A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION JHMC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	UNIDAD Y/O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Calentado	B	B	B	B	290g	A				94C	72C					
SUDO																
PINTA	B	B	B	B	600g	A				94C						
SOPA																
PROTEICO																
HUEVOS	B	B	B	B	90g	A				92C	76C					
PROTEICO																
ENERGETICO 1																
Arroz ENERGETICO 2	B	B	B	B	350g	A				96C	95C					
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el criterio que corresponde a (I) Desayuno, (A) Almuerzo, (C) Cena, (R) Refrigerio. 2. En las caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, sabor: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) JHMC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MD:difinado (Decir que se hace con el producto) Aprob:Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro antes servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que sus ingredientes sean carnes, atun, mayonesa, embutidos. Al empezar del testigo enlistar servicio correspondiente, nombre del participante y fecha, se debe escribir el nombre, la persona que escribe la hora del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 14 - 10 - 2024 D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTADO/RECHAZADO PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR:	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C F R
JUGO	B	B	B	B	250	A				NVB						C F R
FRUTA																C F R
SOPA																C F R
PROTEICO	B	B	B	B	350	A				95C	76C					C F R
PROTEICO																C F R
ENERGETICO 1	B	B	B	B	100	A				94C	73C					C F R
ENERGETICO 2																C F R
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	250	A				95C	70C					C F R
GRANOS																C F R
ENSALADA FRIA																C F R
POSTRE																C F R

1. Marque con una X el servido que corresponda a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado: (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Notas: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empacar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guardo. Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOCAR CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRMA EL ENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 14 - 10 -2024 D A X R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION NC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	220	A				N/L						
FRUTA																
SOPA																
Arroz paisa	B	B	B	B	380	A				94C	75C					
PROTEICO																
PROTEICO																
Arepa	B	B	B	B	60	A				92C	71C					
ENERGETICO 1																
ENERGETICO 2																
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GUARDO																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D. Desayuno, A. Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En caracteristicas de calidad, sabor, olor, color, consist. Buena (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: La presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje (peso) enlistar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) /NC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) /Modificado (Decir que se hace con el producto) APmb: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o caliente segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final de servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezclas de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al momento del testigo retirar servido correspondiente, rotular con nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA INFORME AL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 15- 10- 2024 X A C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION/RECHAZO	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Agua Panela	B	B	B	B	290	A				94	75					
JUGO																
FRUTA																
SOPA																
PROTEICO																
PROTEICO	B	B	B	B	90	A				82	71					
Salchicha	B	B	B	B	60	A				95	73					
ENERGETICO 1	B	B	B	B	100	A				NA						
ENERGETICO 2																
Arroz	B	B	B	B	190	A				95	74					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, consar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, examinar en color, textura. 4. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según concepto. 5. Ac Aceptado (X) RAC: Producto no conforme (X) Alimento no cumple para ser empacado al cliente) MOdificado (Dado que se hace con el producto) Aprob. (Quien aprueba la modificación del producto

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en línea o como explica también. Los termometros de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque de testigo, colocar cinta correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 15 - 10 - 2024 D X C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION/RECHAZO	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COCCION	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR	O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	240g	A				AJA						R	
FRUTA																C	
SOPA																C	
Huevos	B	B	B	B	150g	A				98C	75C					R	
PROTEICO																C	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1																C	
Arepas	B	B	B	B	260g	A				95C	73C					R	
Queso	B	B	B	B	90g	A				94C	75C					R	
VERDURA CALIENTE																C	
Lentejas	B	B	B	B	600g	A				95C	72C					R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) RNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como segun se indica. Las temperaturas de coccion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas frutas y cocidos; postres a base de leche ; algun alimento que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empezar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

JHMC

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 15 - 10 - 2024 D A X R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C / R	
JUGO	B	B	B	B	200	A				[illegible]						X / R	
FRUTA																C / R	
SOPA																C / R	
PROTEICO Carne Molida	B	B	B	B	100	A				94°	72°					X / R	
PROTEICO																C / R	
PROTEICO																C / R	
ENERGETICO 1																C / R	
ENERGETICO 2 Arroz	B	B	B	B	280	A				95°	73°					X / R	
Plátano	B	B	B	B	200	A				95°	76°					X / R	
VERDURA CALIENTE																C / R	
GRANOS																C / R	
ENSALADA FRIA																C / R	
POSTRE																C / R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en coccion según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) AProb: Quien aprueba la modificacion del producto

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o caro según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. A empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO ____________ FIRMA REVISADO ____________

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 16 - 10 - 2024 X A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CONTEO a	ACEPTACION FNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
Proteico	B	B	B	B	990	A				94	76					X R	
JUGO																C R	
FRUTA	B	B	B	B	100	A				NA						X R	
SOPA																C R	
Proteico	B	B	B	B	601	A				NA						X R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
Proteico	B	B	B	B	350	A				95	76					X R	
Proteico	B	B	B	B	60	A				NA						X R	
CEREAL																C R	
VERDURA CALIENTE																C R	
GRANOS																C R	
ENSALADA FRIA																C R	
POSTRE																C R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D. Desayuno, A.Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En las caracteristicas de sabor, color, olor, sobor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun entrego. 5. Ac Aceptado (X) FNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) AProb: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro segun servido. ej. temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar sendeln correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 16 - 10 - 2024 D X C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/REC/ PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
JUGO	B	B	B	M	290	A				N/A						X R
[illegible]	B	B	B	M	190	A				N/A						C R
[illegible]	B	B	B	B	250	A				98	93					R
PROTEICO																C A
[illegible]	B	B	B	B	103	A				96	71					X R
PROTEICO																C A
ENERGETICO 1																C A
ENERGETICO 2																C A
[illegible]	B	B	B	B	250	A				98	72					X R
VERDURA CALIENTE																C A
GRANOS																C A
ENSALADA FRIA																C A
POSTRE																C A

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Alimento, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) M:Modificado (Describir que se hace con el producto) AProb: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, enlatados. Al empacar del testigo enlazar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, huevo expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA COMO EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 16 10 2024 D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE/ PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	280	A				AM	5°C					R	F
BRUTA																C	
SOPA																R	
Valdriche	B	B	B	B	100	A				96C	24C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
Pepper	B	B	B	B	90g	A				95C	72C					R	F
ENDULZADO 2																C	
Arroz	B	B	B	B	280	A				93C	95C					R	F
VERDURA CRUDA/FRUTA																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: La presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/porción colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) APrOb: Quien autoriza la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o caliente segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL SUJETO PARA QUE SE CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 13 - 10 -2024 X A C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS SI/N	FICHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE/PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Caldo	B	B	B	B	250g	A				72C	72C					A C R
ARROZ																A C R
PAPA																A C R
SOPA																A C R
Huevos	B	B	B	B	100g	A				72C	75C					A C R
PROTEICO																A C R
PROTEICO																A C R
Proteico 1	B	B	B	B	90g	A				N/A						A C R
PROTEICO 2																A C R
Calentado	B	B	B	B	350g	A				96C 72C						A C R
VERDURA CALIENTE																A C R
GRANOS																A C R
ENSALADA FRIA																A C R
POSTRE																A C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En gramajes/peso colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme [X] (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) ARroba (Saber cuántas le modificaron del producto

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carro según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche, jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE SE CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 13 - 10 - 2024 D X C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR: SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO	CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION: COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV	OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE: 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS DESCONGELADO
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	280g	A				N/A						
FRUTA																
SOPA																
Carne 6.	B	B	B	B	180g	A				96	72					
PROTEICO																
PROTEICO																
Pollo Broccoli	B	B	B	B	90g	A				92	74					
ENERGETICO 2																
Arroz	B	B	B	B	290g	A				96	75					
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	60g	A				90	74					
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D. Desayuno, A. Almuerzo, C. Cena. 2. Marque con una X la característica de sabor, color, olor, sabor, colocar bueno (B), regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En gramaje/peso colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado: (Decir que se hace con el producto) APROB: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en línea o como según contrato. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del preparado y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, preparados con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 17 - 10 - 2024 D A X R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTADO / PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE / PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R C R C R
JUGO	B	B	B	B	250	A				90						C R C R C R
FRUTA																C R C R C R
SOPA																C R C R C R
PROTEICO	B	B	B	B	100	A				96	72					C R C R C R
PROTEICO																C R C R C R
PROTEICO																C R C R C R
ENERGETICO 1	B	B	B	B	200	A				95	74					C R C R C R
ENERGETICO 2																C R C R C R
CEREAL																C R C R C R
VERDURA CALIENTE																C R C R C R
GRANOS																C R C R C R
ENSALADA FRIA																C R C R C R
POSTRE																C R C R C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, color, consistencia, regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En observaciones evaluar si el producto es aceptable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso: coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado: (Describir si se hace con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche/jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, enlatados. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si es guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones impropias de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 13 - 10 -2024 AM A C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTADO/ NO ACEPTADO	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
lechada	B	B	B	B	200	A				N/A						A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z
JUGO																
FRUTA																
SOPA																
salchicha	B	B	B	B	90g	A				97°	74°					
PROTEICO																
PROTEICO																
Cereal 1	B	B	B	B	20g	A				[illegible]						
Pan 2	B	B	B	M	100g	D				N/A.						
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANO																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, color, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, texture. 4. En gramaje/peso colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en coccion segun contrato. 5. AC Aceptado (A) PNC Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura producto en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteina (Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del auxiliar y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerado (R) o congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONDUZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 13- 10- 2024 D X C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
JUGO	B	B	B	B	230g	A				N/A						C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
PROTEICO	B	B	B	B	100g	A				96L	73L					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
ENERGETICO	B	B	B	B	60g	A				95L	76L					C R
ENERGETICO 2																C R
VERDURAS	B	B	B	B	280g	A				92L	75L					C R
VERDURAS CALIENTE																C R
CREMAS																C R
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	60g	A				N/A						C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D. Desayuno, A/V.Lunch, C. Cena, T. Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, texture. 4. En gramaje(peso) solicitar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hizo con el producto) alguien quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o cara según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche, jugos, resumo de alimentos que contengan carnes, atun, mayonesa, embutidos. Al momento del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, fue expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 15 - 10 - 2024 D A X R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CUMPLE A	NO CUMPLE PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCART? 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	EMPAQUE Y PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV				
BEBIDA																C	
BASE	B	B	B	B	200	A				NA						C	
FRUTA																C	
SOPA																C	
PROTEICO	B	B	B	B	200	A				96°	7°					R	
PROTEICO																C	
PROTEICO																C	
PROTEICO	B	B	B	B	200	A				97°	7°					R	
ENERGETICO 2																C	
CEREAL																C	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																C	

1. Marque con una X el atributo que corresponde a Dr Desarrollo, A Aceptable, C: Crítico, R: Rechazado. 2. En caso de faltar de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es apetecible a la vista, combinación de colores, textura. 4. En granaje[peso] indicar el peso promedio de la porción en cruda o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Desde que se hace con el producto) AProb. Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frio o como según la revisión. las temperaturas se recomiendan se tomen al inicio en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de lácteos, jugos, mezcla de alimentos que no tengan sal, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar rotulo correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marcar con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el preparado proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA INFORME AL CLIENTE PARA QUE SE CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ FIRMA REVISADO _____

JHMC

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 19 - 10 - 2024 X A C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ACEPTACION PAC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE PUC					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Arroz Blanco	B	B	B	B	250	A				96L	73L					A R C R C R C R
JUGO																C R C R C R C R
FRUTA																C R C R C R C R
SOPA																C R C R C R C R
PASTELICO																C R C R C R C R
Carne Asada	B	B	B	B	100g	A				97L	72L					A R C R C R C R
PROTEICO																C R C R C R C R
LINEA CALIENTE																C R C R C R C R
Pechuga	B	B	B	B	90g	A				92L	71L					A R C R C R C R
Arepa	B	B	B	B	250g	A				95L	78L					A R C R C R C R
VERDURA CALIENTE																C R C R C R C R
Frijol	B	B	B	B	60g	A				94L	76L					A R C R C R C R
ENSALADA FRIA																C R C R C R C R
POSTRE																C R C R C R C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D. Desayuno, Alm. Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En caracteristicas sensoriales: sabor, color, olor, sabor, textura: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: Es presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de culores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso una vez sale de la porción en crudo o en cocido según sea el caso. 5. Aceptado (A) PAC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MCorregido (Decir que se hizo con el producto) APrub: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o barra según el servicio. Las temperaturas de conservación se toman al cliente, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (carnes blancas y rojas) cocidas crudas y cocidas, pastas a base de leche, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empacar el testigo colocar servicio correspondiente, nombre del alimento y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 21 - 10 - 2024 D X C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTABILIDAD PNC	MODIFICACION/ DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	COLOR	OLOR	PRESENTACION	SEMAFORO HSEC					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R E C A R
JUGO	B	B	B	B	180	A				71						
FRUTA																
SOPA																
CARNICO	B	B	B	B	98	A				97C	71C					
PROTEICO																
PROTEICO																
APROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				96C	73					
PROTEICO 2	B	B	B	B	70	A				95	75					
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
LACTEOS	B	B	B	B	80	A				98	75					
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigeria. 2. En características de sabor, color, olor y color, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo a ser cocida según contrato. 5. A: Aceptado (C) PNC: Producto no conforme (D) (Alimento no cumple para ser entregado al Cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (Indicar aquella la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura producto se cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico[Carnes blancas y rojas], ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche, jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: RODAMIENTO ESSUM FECHA: 24 - 10 - 2024 D A X R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
JUGO	B	B	B	B	200	A				100	5C					C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
Cereal	B	B	B	B	250	A				75C	7C					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
Arroz	B	B	B	B	250	A				95C	7C					C R
PROTEICO																C R
Ensalada	B	B	B	B	90	A				70C	7C					C R
VERDURA CALIENTE																C R
GRANOS																C R
ENSALADA FRIA																C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas sensoriales de sabor, color, olor, salud, calificar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (B) PNC: Producto no conforme (X) [Alimento no cumple para ser entregado al cliente] Modificado (Decisión que se hace con el producto) Aprobado (Cuando aplicada la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o antes de servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan sal, azúcar, conservantes, antibióticos. A cada paquete del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda testigo (S) o no (N) ___

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 20 - 10 2024 D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP./RECH PAC	MODIFICACION/TESPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONSELLAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
JUGO	B	B	B	B	A	A				NA	SC					C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
PROTEICO																C R
[illegible]	B	B	B	B	100	A				96	75					C R
PROTEICO																C R
[illegible]	B	B	B	B	80	A				75	73					C R
[illegible]	B	B	B	B	120	A				93	71					C R
CREMA																C R
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	60	A				95	93					C R
GRANOS																C R
ENSALADA Fría																C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Alimento, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, textura colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En gramaje/peso: colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. Se Aceptado (A) RECH: Producto no conforme (D) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frío o caliente según el servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche, huevo, mezcla de alimentos que contengan carne, pollo, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre de la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 20 - 10 2024 A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE COMPLETAR O 48 HORAS DESPUES DE ENTREGADO
Chocolate	B	B	B	B	230	A				71C	71C					
JUGO																
FRUTA																
SOPA																
tomate	B	B	B	B	380	A					73C					
PROTEICO																
PROTEICO																
Queso	B	B	B	B	60					NA	20C					
PROTEICO 2																
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponda a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso: colocar el peso promedio de la porción en gramos o en cc del seguro contrato. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (R): Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) Anulo. Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio, las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para los muestras testigo se deben guardar los alimentos de este mismo: Proteico, Cereal, Verduras y rojas, ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, fruta, mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo indicar servicio, corresponder, nombre del producto y fecha. Se debe anotar el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guardo refrigerado (R) o congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL AUTORICE ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 20 - 10 - 2024 **D A R** ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMPERATURA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONSTRUIR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	200	A				94	204					C	
FRUTA																C	
SOPA	B	B	B	B	350	A				931	74C					C	
PROTEICO																C	
Postre	B	B	B	B	100	A				94	77					C	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1																C	
ENERGETICO 2																C	
CEREAL																C	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																C	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es apetecible a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(gr/ml) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) APrueba (Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como segun la servida. Las demas casillas de observacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche y jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al momento del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verdura o calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 7 - 10 - 2024 D A C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION FNE	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	NUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
CALDERETA	B	B	B	B	150	A				98	75					
JUGO																
FRUTA																
SOPA																
ARROZ	B	B	B	B	200	A				FNC	74					
PROTEICO																
PROTEICO																
ARREPA	B	B	B	B	150	A				92	73					
ENERGETICO 2																
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D. Desayuno, A.Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, consist. Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje pesar y colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun cuantas 5. A: Aceptado (X) FNC: Producto no conforme (S) (Alimento no cumple para ser entregado a clientes) Modificacion (Decir que se hizo con el producto) Aprobado (Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frio o caliente según el caso. Las temperaturas de cocción se toman al inicio en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para los mismos testigos se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Protocol Carnes blancas y rojas: ensaladas crudas y cocidas; pueden a base de leche; jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. el empaque del testigo colocar sello correspondiente, nombre del producto y fecha. se debe anotar el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO FSSUM **FECHA:** 21 10 2024 D A R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PAC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	% GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
RICO	B	B	B	B	250	A				NA	32					C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
ARROZ PROTEICO	B	B	B	B	180	A				94C	71C					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
ARROZ	B	B	B	B	60	A				95	93					C R
ENTRE PROTEICO 2																C R
CEREAL																C R
VERDURA CALIENTE																C R
GRANOS																C R
ENSALADA FRIA																C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el casillero que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, color, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es apetecible a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso/unidad coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocción según corresponda. 5. A: Aceptado (X) PAC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificación (Decir que se hace con el producto) APROb: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura perdidas en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos: Carnes blancas y rojas; ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servilleta nombre del producto y fecha, se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda (Ref) o si se bota (N).

Si se consideran que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 21 - 10 - 2024 D X C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CREMOSA	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	NUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSTAN	CONSERV	CONSERV				
ALMUERZO																	
JUGO	B	B	B	B	200	A				N/A	SC						
PASTA																	
SOPA	B	B	B	B	200	A				94	96						
Proteico	B	B	B	B	100	A				92	94						
PROTEICO																	
PROTEICO																	
Proteico 1	B	B	B	B	150	A				95	98						
PROTEICO 2																	
COMIDA																	
VERDURA CALIENTE																	
GRANOS																	
ENSALADA FRIA																	
FRUTA																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. Las características de sabor, color, olor, sazon, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje/peso: colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. AC Aceptado (X) PNC Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) APerb: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea u olla segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos, Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, aceites e hidrogenados, jugos naturales de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al reverso del testigo colocar servido: correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la cara del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o congelada (C)

Si se considera que al producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SE APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO FISLIM **FECHA:** 22 - 10 -2024 **A C R**

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECHAZO	MODIFICACION/ DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELADO O 48 HORAS REFRIGERADO
Desayuno	B	B	B	B	180	A				97c	72c					A
JUGO																C
FRUTA																R
SOPA																C
Almuerzo	B	B	B	B	180	A				92c	74c					R
PROTEICO																C
PROTEICO																E
ENERGETICO 1	B	B	B	B	180	A				94	72c					C
ENERGETICO 2																A
CEREAL																N
VERDURA CALIENTE																C
GRANOS																E
ENSALADA FRIA																R
POSTRE																C
																R

1. Marque con una X si el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colores: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje/peso: colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun convenga. 5. Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Describir que se hace con el producto) Aprobo: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como se la servido. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (Carnes blancas y rojas), enteros cocidos y cocidas; postres a base de leche, jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 22- 10- 2024 D X C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R C R
JUGO	B	B	B	B	240	A				NA	10C					C R C R
FRUTA																C R C R
SOPA																C R C R
ASADO	B	B	B	B	100	A				176	74C					C R C R
REFRITO																C R C R
FRITO																C R C R
PLATO FUERTE	B	B	B	B	60	A				95C	71C					C R C R
ENERGETICO 2																C R C R
ARROZ	B	B	B	B	200	A				93C	74C					C R C R
VERDURA CALIENTE																C R C R
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	90	A				88C	71C					C R C R
POSTRE																C R C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, marcar dentro de (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso colocar el peso promedio de la porción servida en el plato según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (C) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) AProbó: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas con respectivos a cocción y conservación en línea o como según lo servido. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteína(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de lácteos (agar, mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo rotular según lo correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESMUM **FECHA:** 22 - 10 - 2024 D A X R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	AROMA	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE (PESO)					COCCION	CALIENTE	CALIENTE	CONSERV.			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R E C C
JUGO	B	B	B	B	230	A				94	5C					C R E C C
FRUTA																C R E C C
SOPA																C R E C C
Cumbiamba	B	B	B	B	189	A				97	74					C R E C C
PROTEICO																C R E C C
PROTEICO																C R E C C
ENERGETICO 1																C R E C C
ENERGETICO	B	B	B	B	80	A				96	73					C R E C C
ARROZ	B	B	B	B	180	A				95	75					C R E C C
VERDURA CALIENTE																C R E C C
GRANOS																C R E C C
ENSALADA FRIA																C R E C C
POSTRE																C R E C C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: Si Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, texturas. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado DX PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MCModificado: (Desde que se hace con el producto) A:Rob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas de los equipos utensilios a coccion y conservacion en linea o cerca segun lo sugerido. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteicos(Carnes blancas y rojas) ensaladas crudas y cocidas, preparadas a base de leche (jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empacar del testigo colocar servilleta con respectivo nombre del producto y fecha, se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerada (R) o congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, huevo etc requiere condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 23 10 2024 X A C R ___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION JHNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOR EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	CANTIDAD O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Chocolate	B	B	B	B	280	A				95	73					A
JUGO																P C R S C T C C C R C R
FRUTA																
SOPA																
Salchicha	B	B	B	B	60	A				NA	5C					
PROTEICO																
PROTEICO																
Arroz	B	B	B	B	180	A				79	71					A
Lentejas	B	B	B	B	60	A				NA	5C					A
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GUANDO																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X en el recibo que corresponde a: D. Devolucion, A. Alimento, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, cualidad Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, considerando decoraciones, textura. 4. En gramaje/peso colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun concepto. 5. A: Aceptado (A) JHNC Producto no conforme (X) Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Indique que se hace con el producto) Afinido Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche frescos, mezcla de alimentos que contengan: carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar el dia correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que recibio la orden del testigo. Marcar con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO: _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 23 - 10 - 2024 D X C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONSTRUIR O 48 HORAS DE HABER REGISTRADO
BEBIDA	B	B	B	B	280	B				97c	73c					
JUGO																
PASTA																
SOPA CREMA	B	B	B	B	240	B				95c	77c					
PROTEICO																
ARROZ BLANCO	B	B	B	B	100	B				93c	72c					
PROTEICO																
ENERGETICO 1																
ENERGETICO 2																
ARROZ	B	B	B	B	280	B				98c	71c					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, y salud, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En gramaje (peso) colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Describir que se hace con el producto) APrueb: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura preparación se colocan y cronometran, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frío o caliente según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan crema, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque de las tapas colocar servido correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerado (R) o congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL JEFE LUEGA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 23-10 – 2024 **D A X R**

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A,	ACEPTACION PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	280	A				1AM	5C					R	X
FRUTA																C	
SOPA																C	
PROTEICO	B	B	B	B	100	A				93C	74C					R	X
PROTEICO																C	
PROTEICO																R	
ENERGETICO	B	B	B	B	60	A				95C	71C					C	X
ENERGETICO																R	
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	250	A				92C	94C					C	X
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es servidable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocida segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Desde que se hace con el encuentro) Aprobo Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro según servicio. Las temperaturas de cortes varios se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos: Carnes blancas y rojas; ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que entregan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre de la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

JHMC

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM FECHA: 24-10-2024 A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
Carne	B	B	B	B	350g	A				71L	73C					1	F
JUGO																	C
FRUTA																	R
SOPA																	C
																	R
Huevo	B	B	B	B	60g	A				94C	71C					2	F
PROTEICO																	C
PROTEICO																	R
Cebollado	B	B	B	B	780g	A				95C	73C					3	F
Jugo	B	B	B	B	60g	A				N/A						4	F
CEREAL																	C
BEBIDA CALIENTE																	R
GRANOS																	C
ENSALADA FRIA																	R
POSTRE																	C
																	R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje/peso colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOdificado (Decir que se hace con el producto) APROb: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o caliente segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final de servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche, crema, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente nombre del producto y fecha. No debe cambiar el nombre, la persona que emite la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE RECONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 27-10-2024 D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPT/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MEDIDAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE/PESO					COCCION	CONSUM	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS DESPUES DE ELABORADO
BEBIDA																C R
JUGO	B	B	B	B	220	A				NA	SC					C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
CARNE CD	B	B	B	B	90	B				76	74					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
[illegible]	B	B	B	B	60	A				96	82					C R
ENERGETICO 2																C R
[illegible]	B	B	B	B	200	A				95	85					C R
VERDURA CALIENTE	B	B	B	NO	60	A				80	76					C R
CEREALES																C R
ENSALADA FRUT																C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D. Desayuno, A/Almuerzo, C= Cena, R= Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Cual) que se hizo con el producto) APRob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura producto en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro según servicio. Las temperaturas de vuelco se deben registrar al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos Carnes blancas y rojas, ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar sevicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realice la toma del testigo. Marque con una X si el alimento fue congelado (N) o refrigerado (R).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA INFORME AL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 24-10-2024 **D A X R**

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CANTIDAD A	ACEPTACION/RECHAZO	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
SOPA																
JUGO	B	B	B	B	200	4				ADA	SC					
FRUTA																
SOPA																
Postre	B	B	B	B	100	A				96	4°C					
PROTEICO																
PROTEICO																
Proteico 1	B	B	B	B	90	A				82	4°C					
PROTEICO 2																
CREMA																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características en sabor, color, olor, textura, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. La gramaje(peso) colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocida según convenio. 5. AC:Aceptado (X) RAC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir cual se hace con el producto) AProb. Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como según servicio, las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos Carnes blancas y rojas, ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos. Cantidad de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio con su respectivo, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerada (R) o congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SE APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 10 2024 D A C R___

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACTIVIDAD PMK	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONGELN	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
																R	
JUGO																C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1																C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
CEREAL																C	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS																C	
																R	
ENSALADA FRIA																C	
																R	
POSTRE																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigeria. 2. En caracteristicas de sabor, olor, color, saber, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: Fe presentadun evaluar el producto es agradable a la vista, cambiacion de colores, texturn. 4. En gramaje pesar colocar el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun corresponda. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (O) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificacion del producto.

NOTA: en la casilla temperatura a productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o caliente según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se debe guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y verduras cocidas y verduras cocidas, productos con crema de leche, jugos, postres de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empezar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizo la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____ **FIRMA REVISADO** _____

CONTROL DE PLAGAS URBANAS



RAGA

CONTROL DE PLAGAS RAGA **NIT 1003541042-2**
DESDE EL 2009 APORTANDO SERVICIOS EN SALUD PUBLICA
PROTEGIENDO EL MEDIO AMBIENTE.
CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE **DSP-CQ-060-2024**

CODIGO
2024-100402

CERTIFICADO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Establecimiento denominado:

"ECONOMATO DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ"
NIT:79291714

Ubicado en la **Calle 19#50-24. El día 04 octubre de 2024** Se realizó la aplicación de una fórmula para control de plagas y control de roedores, cumpliendo los requisitos establecidos por la norma sanitaria **ley 9/79 - Decreto 1843 de 1991** y exigencias de autoridad sanitaria de vigilancia y control la formula aplicada es:

Producto:	DEMAND DUO, GELFIPRON, KLERAT
Ingrediente activo:	Lambdacihalotrina, 5%, Fipronil. Brodifacuoma.
Dosis:	4ml-8ml/lt de agua,4- 6 gotas cada 2 mts lineal, 20-30 gms por cebadero.
Método de aplicación:	Aspersión,manual.
Toxicidad:	Grupo II Medianamente toxico

Vigencia de la certificación

1 mes A Partir De Su Fecha De Expedición

APLICADORES CERTIFICADOS POR EL SENA EN MANEJO SEGURO DE PLAGUICIDAS

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
Gerente

Oficina Carrera 8 #6-35 Celular 3045951651. Whatsapp 3045951651

Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO: CE - 2024665939
ASUNTO: CONCEPTO SANITARIO PARA EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDA CONTROL DE PLAGAS RAGA
DEPENDENCIA: 666 - DIRECCION DE SALUD PUBLICA

LA DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

EMITE CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE

DSP-CQ-060-2024

A LA EMPRESA:

CONTROL DE PLAGAS RAGA

NIT:	**1.003.541.042 - 2**
DIRECCIÓN:	**CARRERA 8 # 6 - 35 LOCAL 118**
MUNICIPIO:	**FUSAGASUGA**
NO. DE ACTA IVC:	**126**
FECHA DE ACTA IVC:	**13 DE JULIO DE 2024**

Dedicada a la prestación de servicios de aplicación de plaguicidas y control de plagas en instalaciones y vehículos, por cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la Ley 9 de 1979 y sus Decretos reglamentarios, en especial el 1843 de 1991.

Este concepto sanitario cobija las actividades de almacenamiento de sustancias, instalaciones, personal autorizado y control de plagas en los establecimientos que se mencionan a continuación, los cuales corresponden a los protocolos presentados y que fueron aprobados:

1. Áreas o empresas de preparación de alimentos (Industrias de alimentos, restaurantes, panaderías, cafeterías, comidas rápidas, plazas de mercado y relacionadas)
2. Áreas o empresas de expendio o venta de alimentos empacados. (Supermercados, tiendas, cigarrerías, licoreras.)
3. Centros educativos. (Escuelas, colegios, universidades y demás centros educativos)
4. Empresas prestadoras de salud y relacionadas con producción y venta de medicamentos. (Hospitales, IPS, puestos de salud, industria farmacéutica y droguerías)
5. Áreas públicas. (Calles, parques y plazas).

6. Centros de congregación masiva de personas. (Aeropuertos, terminales de buses, coliseos y centros vacacionales).
7. Oficinas y centros de trabajo (industrias, empresas, bodegas; entre otras)
8. Vehículos.
9. Viviendas y edificios de unidades habitacionales.

Todo lo anterior, con base en la inspección sanitaria y el acta visita de la misma y los demás documentos del respectivo expediente que reposa en la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud de Cundinamarca, el cual sirve de soporte para la emisión de este documento.

Cualquier modificación de áreas o cambio de domicilio requieren de la solicitud de la expedición de un nuevo concepto sanitario que las cobije.

Se expide a solicitud del interesado el día **19** del mes de **Julio** de **2024.**

Cordialmente,

Jhon J Gonzalez O

JHON YENIFER DE JESUS GONZALEZ OSORIO
Director Operativo

Aprobó: Fabian Camilo Salgado Escobar, Subdirector de Vigilancia en Salud Pública
Revisó: Efrén Rojas Pérez, Profesional Universitario, Subdirección de Vigilancia en Salud Pública
Proyectó: Jhonnie Briceneda Rodriguez, Ingeniero Química Contratista, Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

ECONOMATO ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202408-A2874

Razón social: Muñoz Correa Jorge Humberto		Cédula de Ciudadanía 79291714-5
Contacto: Dpto. Calidad	Email: partedesusolucion@hotmail.com	Teléfono: N/A
Dirección: Calle 19 # 50-24 Fusagasuga (Escuela de Policía Provincia de Sumapaz)		Ciudad: Fusagasuga
Observaciones: N/A		
Fecha Recepción: 2024-08-30	Fecha Análisis: 2024-08-30	Fecha Reporte: 2024-09-02

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Recolección	Presentación	Fecha de Producción	Vida Útil
N/A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica estéril	N/A	No

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
300ml	N/A	N/A	N/A	N/A	Cliente	A2874

Resultados Agua Potable

Especificación: Resolución 2115 22-Jun-07 (MINSALUD)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Coliformes totales	Menor a 1	Menor a 1	± 2	UFC/100 cm^3	ISO 9308-1:2014 -	Cumple
E. coli	Menor a 1	Menor a 1	± 2	UFC/100 cm^3	ISO 9308-1:2014 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por MINSALUD para AGUA POTABLE En los análisis realizados. Nota: El resultado menor a 1 es equivalente a cero (0) según ISO 8199:2018.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:
Vanessa Pardo
CALIDAD

Aprobó:
Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente. los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2024-09-03. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202408-A2875

Razón social: Muñoz Correa Jorge Humberto		Cédula de Ciudadanía 79291714-5
Contacto: Dpto. Calidad	Email: partedesusolucion@hotmail.com	Teléfono: N/A
Dirección: Calle 19 # 50-24 Fusagasuga (Escuela de Policía Provincia de Sumapaz)		Ciudad: Fusagasuga
Observaciones: N/A		
Fecha Recepción: 2024-08-30	Fecha Análisis: 2024-08-30	Fecha Reporte: 2024-09-04

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Recolección	Presentación	Fecha de Producción	Vida Útil
N/A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	30 de Agosto de 2024	No

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
200g	N/A	N/A	N/A	N/A	Cliente	A2875

Resultados Lenteja Cocida

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	**Resultado**	**Límites aceptados**	**Incertidumbre**	**Unidades**	**Método**	**Concepto**
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	ISO 6579-1:2017 -	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1: 2021 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basado en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09.2019 numeral 4.2.1 "Declaración binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:
Vanessa Pardo
CALIDAD

Aprobó:
Claudia Camilo
DIRECTOR TECNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2024-09-05. FIN DEL REPORTE.

Reporte de Análisis Microbiológico 202408-A2876

Razón social: Muñoz Correa Jorge Humberto — Cédula de Ciudadanía 79291714-5
Contacto: Dpto. Calidad — Email: partedesusolucion@hotmail.com — Teléfono: N/A
Dirección: Calle 19 # 50-24 Fusagasuga (Escuela de Policia Provincia de Sumapaz) — Ciudad: Fusagasuga
Observaciones: N/A

Fecha Recepción: 2024-08-30 — Fecha Análisis: 2024-08-30 — Fecha Reporte: 2024-09-04

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Recolección	Presentación	Fecha de Producción	Vida Útil
N/A	N/A	Enviado al laboratorio	Bolsa Plástica	30 de Agosto de 2024	No

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
200g	N/A	N/A	N/A	N/A	Cliente	A2876

Resultados Huevo frito

Especificación: Sugeridos (Alimentos)

Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	ISO 6579-1:2017 -	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1: 2021 -	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09 2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:
Vanessa Pardo
CALIDAD

Aprobó:
Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió: el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2024-09-05. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202408-C2513

Razón social: Muñoz Correa Jorge Humberto		Cédula de Ciudadanía 79291714-5
Contacto: Dpto. Calidad	Email: partedesusolucion@hotmail.com	Teléfono: N/A
Dirección: Calle 19 # 50-74 Fusagasuga (Escuela de Policia Provincia de Sumapaz)		Ciudad: Fusagasuga
Observaciones: N/A		
Fecha Recepción: 2024-08-30	Fecha Análisis: 2024-08-30	Fecha Reporte: 2024-09-05

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Recolección	Presentación	Fecha de Producción	Vida Útil
N/A	N/A	Enviada al laboratorio	N/A	N/A	No

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
N/A	N/A	N/A	N/A	Limpio y desinfectado	Cliente	C2513

Resultados Frotis de superficie cuchillo

Especificación: Sugeridos Superficies Limpias y Desinfectadas (Nulab)

Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Coliformes totales	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/superficie	ISO 18593: 2018 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/superficie	ISO 18593: 2018 - *	Cumple
Levaduras	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/superficie	ISO 18593: 2018 - *	Cumple
Mohos	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/superficie	ISO 18593: 2018 - *	Cumple

El Ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Nulab para FROTIS DE SUPERFICIE en los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Revisó:
Vanessa Pardo
CALIDAD

Aprobó:
Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2024-09-05. FIN DEL REPORTE.

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 2929 714	5	MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO	5 - MENOS DE 200 COTIZANTES	SANTA ROSA	Calle 10 B No. 74-34	SANTA ROSA DE VITERBO-BOYACA	2603190	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION										
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Oficina	Valor	
2024-09	2024-10	95420810	940139219	E	2024-10-10	2024-10-10	BANCO CAJA SOCIAL		$25,346,300	

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

Empleado			Novedades	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Diferencia $100	Total Aportes
SEGURIDAD FUNDASUSA (13 Afiliados)																									
Centro de Trabajo: FUSAGASUGA (13 Afiliados)						$13,700,000	$1,972,800			$18,400,000	$734,600			$14,100,000	$572,100			$14,100,000		$147,700					$3,426,500
Dirección: FUNDASUSA Depto: CUNDINAMARCA (13 Afiliados)						$13,700,000	$1,972,800			$18,400,000	$734,600			$14,100,000	$572,100			$14,100,000		$147,700					$3,426,500
1	CC	1234567	MARIA LUISA PEREZ		0	$0	$0	EPS05	30	$1,300,000	$52,000	CCF05	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
2	CC	1234567345	FONSECA GARZON GERALDINE		0	$0	$0	EPS05	30	$1,300,000	$52,000	CCF05	30	$0	$0	14-1	30	$0	0.4350%	$0	30	$0	$0	$0	$109,700
3	CC	1010101010	HERRERA CAPACHO JENNIFER LORENA		30	$1,300,000	$52,000	EPS05	30	$1,300,000	$52,000	CCF05	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
4	CC	7916438	CASTILLO CONTRERAS LUIS ENRIQUE	23-01	30	$1,300,000	$52,000	EPS17	30	$1,300,000	$52,000	CCF32	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
5	CC	9536703	VILLA GARCIA JAIR MILENA	25-14	30	$1,300,000	$52,000	EPS01	30	$1,300,000	$52,000	CCF32	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
6	CC	31979434	PUERTA CARDONA ADRIANA	23-01	1	$43,333	$1,733	EPS17	1	$43,333	$1,733	CCF32	1	$43,333	$1,733	14-1	1	$43,333	0.4350%	$188	1	$0	$0	$0	$3,654
7	CC	31979434	PUERTA CARDONA MARTA	23-01	29	$1,256,667	$50,267	EPS17	29	$1,256,667	$50,267	CCF32	29	$1,256,667	$50,267	14-1	29	$1,256,667	0.4350%	$5,466	29	$0	$0	$0	$106,200
8	CC	1234567	RODRIGUEZ PEREZ LAURA JOANA	23-01	30	$1,300,000	$52,000	EPS17	30	$1,300,000	$52,000	CCF32	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
9	CC	1234567	MARTINEZ PEREZ LUIS ANGEL	23-01	30	$1,300,000	$52,000	EPS17	30	$1,300,000	$52,000	CCF32	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
10	CC	1234567	RODRIGUEZ RODRIGUEZ MARIA	23-01	30	$1,300,000	$52,000	EPS17	30	$1,300,000	$52,000	CCF32	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
11	CC	1234567	[illegible]		0	$0	$0	EPS17	30	$1,300,000	$52,000	CCF32	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
12	CC	1234567	[illegible]	23-01	30	$1,300,000	$52,000	EPS17	30	$1,300,000	$52,000	CCF32	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
13	CC	1234567	MEDINA LIRIA	25-14	30	$1,300,000	$52,000	EPS05	30	$1,300,000	$52,000	CCF32	30	$1,300,000	$52,000	14-1	30	$1,300,000	0.4350%	$5,655	30	$0	$0	$0	$109,700
Total	Afiliados(13)					$13,700,000	$1,972,800			$18,400,000	$734,600			$14,100,000	$572,100			$14,100,000		$147,700					$3,426,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				9	$1,372,150
COLFONDOS	23101	800,227,940	6	1	$228,800
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$416,000
PORVENIR	23001	800,224,808	8	4	$832,000
PROTECCION	23020	800,229,739	0	2	$416,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				11	$147,700
SEGUROS BOLIVAR	14-1	860,002,503	2	11	$147,700
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				11	$572,100
COLSUBSIDIO	CCF32	860,007,336	1	11	$572,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)				12	$734,600
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	10	$630,600

2024/10/02 04:17 PM

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
NUEVA E.P.S.	EPS037	900.156.264	2	1	$52,000
SANITAS	EPS005	800.251.440	6	1	$52,000
TOTAL				17	$3,536,900

2024/10/02 04:12 PM