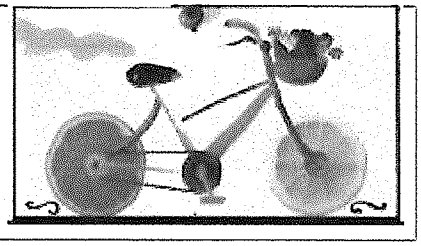
CLAUDIA FERNANDEZ MOLINA
NUTRICIONISTA DIETISTA



Bogotá, enero 08 de 2025

Señores

ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ
Teniente CORONEL DIANA LINER ROJAS MONCADA
Directora Escuela de Policía Provincia del Sumapaz

La suscrita Nutricionista CLAUDIA LILIANA FERNANDEZ MOLINA identificada con cedula de ciudadanía 51.851.445 de Bogotá y con Matricula profesional No. MDN 00399, certifica que los menús presentados por el señor JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, en el proceso de selección para el arrendamiento de un espacio físico destinado para el funcionamiento de restaurante de estudiantes y auxiliares de policía ubicado dentro de la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, fueron diseñados y cumplen con los estándares requeridos por el contrato de arrendamiento y por la ley.

La presente se expide el 08 de enero del presente año.

CLAUDIA FERNÁNDEZ MOLINA
Nutricionista Dietista MND 00399

ECONOMATO ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ

GRUPO DE ALIMENTO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO							
BEBIDA CON O SIN LECHE	CAFÉ CON LECHE 270 ml	AGUA DE PANELA 270 ml	CHOCOLATE 270 mlr	CAFÉ CON LECHE 270 ml	AGUA DE PANELA 270 ml	TINTO 270 GR	CHOLATE 270 ml
PROTEICO	HUEVOS PERICOS 100 GR AREPA 125 GR	HUEVO RANCHERO 60 GR	JAMÓN 60 GR - QUESO 60 GR AREPA GR	HUEVO FRITO 80 GR	HUEVO CON JAMON 80 GR	SALCHICHA 100 GR	TAMAL TOLIMENCE 270 GR
CRERAL		ARROZ 100 GR - PAN 80 GR		CALENTADO 100 GR - PAN 80 GR	ARROZ 100 GR - PAN 80 GR	CALENTADO 100 GR - PAN 80 GR	PAN 80 GR
FRUTA	FRUTA 100 GR		FRUTA 100 gr		FRUTA		
ALMUERZO							
SOPA O CREMA	AJIACO 350 GR		SANCOCHO				
PROTEICO	PECHUGA DESMECHADA 100 GR	CHORIZO 100 GR LENTEJA 80 GR	CARNE EN BISTEACK 100 GR	GARBANZOS CON MENUDO 200 GR	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES 100 GR	HIGADO ASADO 100 GR FRIJOLES 80 GR	POLLO A LA JARDINERA (ZANAHOARIA - HABICHUELA -MAIZ) 270 GR
CEREALES-RAICES-TUBERCULOS-PLATANOS	ARROZ 270 GR MONEDAS DE PLATANO 80 GR	ARROZ 270 GR PLATANO MELADO 80 GR	ARROZ 270 GR AREPA FRITA 80 GR	ARROZ 200 GR PAPA SALADA 80 GR	ARROZ 270 GR PURE DE PAPA 80 GR	ARROZ 270 GR MONEDAS DE PLATANO 80 GR	ARROZ CON FIDEOS 270 GR PURE DE PAPA 60 GR
VERDURA-ENSALADA		ENSALADA DE REMOLACHA 80 GR		ENSALADA 80 GR	ENSALADA HAWAIANA 80 gr		ENSALADA 80 GR
ESTANCIA	ARROZ CON LECHE	GALLETA	BANANO	SOCADILLO	GALLETA	MASMELO	GALLETA
JUGO DE FRUTA	LIMONADA 270 gr	LIMONADA 270 gr	JUGO	LIMONADA 270 gr	LIMONADA 270 gr	LIMONADA 270 gr	JUGO
COMIDA							
PROTEICO	ARROZ PAISA 370 GR	HUEVOS PERICOS CON SALCHICHA PICADA 120 GR	SPAGUETTI 80 GR CARNE MOLIDA 100 GR	AREPA RELLENA 250 GR CON CARNE ENCEBOLLADA 100 GR	ARROZ CON POLLO 370 GR	ALBONDIGAS EN SALSA 100 GR	ALITAS EN SALSA BBQ 100 GR
CEREAL	AREPA 80 GR	ARROZ CON FIDEOS 270 GR	ARROZ 270 GR AREPA FRITA 80 GR		AREPA 80 GR	ARROZ 270 GR	ARROZ 270 GR
RAICES-TUBERCULOS Y PLATANOS		PLATANO 80 GR		PAPAS FOSFORO 60 GR		PLATANO MADURO 80 GR	PAPA SALADA 80 GM
VERDURA-ENSALADA							
JUGO DE FRUTA/BEBIDA CALIENTE	AGUA DE PANELA, JUGO O LIMONADA 270 GR	AGUA DE PANELA, JUGO O LIMONADA 270 GR	AGUA DE PANELA, JUGO O LIMONADA 270 GR	LIMONADA 270 GR	AGUA DE PANELA, JUGO O LIMONADA 270 GR	AGUA DE PANELA, JUGO O LIMONADA 270 GR	AGUA DE PANELA, JUGO O LIMONADA 270 GR

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:** 01 1 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA	B	B	B	B	290g	A				97C	43C					X C	
JUGO																R C	
FRUTA																R C	
SOPA																R C	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A				NA	15C					R C	
PROTEICO																R C	
PROTEICO	B	B	B	B	280g	A				98C	78C					R C	
ENERGETICO 1																R C	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	90g	A				NA	18C					R C	
ARROZ																R C	
VERDURA CALIENTE																R C	
GRANOS																R C	
ENSALADA FRIA																R C	
POSTRE																R C	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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 1 2025 D X 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	290g	A				NA	10C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO																C	
Santocho	B	B	B	B	380g	A				96C	78C					R	
PROTEICO																C	
PROTEICO																R	
Pollo	B	B	B	B	100g	A				95C	76C					C	
ENERGETICO 1																R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				94C	75C					R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 1 1 2025 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	280g	A				NA	18C					C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	M	100g	A				94C	73C					C R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60g	A				81C	78C					C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	M	280g	A				97C	75C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (R) o Congelada (C)

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha está 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 - 1 - 2025 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	
BEBIDA Cafe Leche	B	B	B	B	280	A				93C	73C					X R	
JUGO																C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Huevos	B	B	B	B	90g	A				95C	75C					X R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1 Papa	B	B	B	B	100g	A				NA	74C					X R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ Calentado	B	B	B	B	290g	A				96C	75C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 2 - 1 - 2025 D X 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	
BEBIDA	~~B~~	~~B~~	~~B~~													C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	280g	A				NA	SM					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1																C	
																R	
~~PROTEICO~~ CREMA	B	B	B	B	100g	A				97c	75c					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1																C	
																R	
~~ENERGETICO~~	B	B	B	B	60g	A				95c	73c					C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				96c	71c					C	
																R	
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	90g	A				90c	72c					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 2 - 1 - 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	180	A				NA	9C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				96C	73					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	180	A				95C	74C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ																R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 3 - 1 - 2025 ☒ 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA	B	B	B	B	280g	A				91C	76C					C	
JUGO	B	B	B	B	200	A				NA	8C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO	B	B	B	B	100g	A				96C	74C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	100	A				95C	75C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ																R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 3 -1 -2025 D X 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	180g	A				NA	8C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				93C	74C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60g	A				96C	72C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	180g	A				94C	75C					R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	90g	A				NA	20C					C	
POSTRE																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 3 - 1 - 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	10C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90	A				NA	4C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60	A				96C	73C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	180	A				98C	75C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 4 -1 -2025 D 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	
BEBIDA	B	B	B	B	280	A				96C	75C					A	R
JUGO																C	R
FRUTA																C	R
SOPA																C	R
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				92C	74C					C	R
PROTEICO	B	B	B	B	60	A				98°	79C					C	R
PROTEICO																C	R
ENERGETICO 1																C	R
ENERGETICO 2	B	B	B	B	90	A				N/A	15C					A	R
ARROZ	B	B	B	B	280	A				96C	74C					A	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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 4 - 1 - 2025 D X 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	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	B	250	A				NA	10C					C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				96°C	74C					C R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60g	A				97C	73C					C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	180	A				94C	74C					C R	
VERDURA CALIENTE																C R	
GRANOS																C R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	80	A				NA	10C					C R	
POSTRE																C R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 4 - 1 - 202 D C 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	280	A				NA	10C					A	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1																C	
																R	
PROTEICO	B	B	B	B	100	A				96C	73C					A	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90	A				97C	73					A	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				99C	78C					A	
																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:Alumerzo, 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, 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 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 Refirgerada (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:** 5 - 1 - 2025 ~~D~~ 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
~~BEBIDA~~ chocolate	B	B	B	B	280	A				93C	73C					~~C~~	R
JUGO																C	R
FRUTA																C	R
SOPA																C	R
~~PROTEICO~~ tilapia 1	B	B	B	B	390	A					73C					~~C~~	R
PROTEICO																C	R
~~PROTEICO~~ Pollo	B	B	B	B	90g	A				NM	19C					~~C~~	R
ENERGETICO 1																C	R
ENERGETICO 2																C	R
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 5 - 1 - 2025 D 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	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	5C					C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				97C	73C					C R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60	A				96C	74C					C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				98C	71C					C R	
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	60	A				96C	75C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 5 - 1 - 2025 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	250g	A				NA	10C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA	B	B	B	B	350g	A				96C	74C					C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				93C	75C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1																C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 6 - 1 - 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV				72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA	B	B	B	B	180	A				97C	73C					C	
JUGO																R	
FRUTA	B	B	B	B	100	A				NA	20C					C	
SOPA																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				95C	76C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	180	A				98C	74C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ																R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 6 - 1 - 2025 D X 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	18C					C	
																R	
FRUTA	B	B	B	B	90	A				96C	73C					C	
																R	
SOPA	B	B	B	B	280	A										C	
																R	
PROTEICO 1																C	
																R	
PROTEICO	B	B	B	B	100g	A				96C	74C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1																C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				97C	73C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 6 - 1 - 2025 D 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	180	A				N/A	8C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	280	A				96C	73C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60	A				94C	75C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 7 - 1 - 2025 ~~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	
BEBIDA Agua Panela	B	B	B	B	280	A				93C	7C					~~X~~ R	
JUGO																C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	B	60g	A				91C	7C					~~X~~ R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1 Pan	B	B	B	B	78g	A				NA	10					~~X~~ R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	180	A				96C	73C					~~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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 7 - 1 - 2026 D X 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	
BEBIDA																C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	180	A				NA	10C					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
LECHE PROTEICO 1	B	B	B	B	80g	A				92C	73C					X	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1 DURAZNO	B	B	B	B	70g	A				96C	75C					X	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				93C	74C					X	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
LENTEJA GRANOS	B	B	B	B	60g	A				95C	73C					X	
																R	
ENSALADA FRIA																C	
																R	
POSTRE																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 7 - 1 - 2025 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	280	A				Nc	10C					C R	X
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 (Carne)	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					C R	X
PROTEICO																C R	
PROTEICO (Pechuga)	B	B	B	B	60g	A				94C	81C					C R	X
ENERGETICO 1																C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	180	A				93C	73C					C R	X
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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 8 – 1 – 2025 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
BEBIDA	B	B	B	B	280	A				97C	73C					A	R
JUGO																	C
FRUTA																	R
SOPA																	C
PROTEICO	B	B	B	B	90	A											R
PROTEICO										NA	5C					A	R
PROTEICO																	C
ENERGETICO1	B	B	B	B	80	A											R
ENERGETICO2	B	B	B	B	60	A				NA	5C					A	R
ARROZ																A	R
VERDURA CALIENTE																	C
GRANOS																	R
ENSALADA FRIA																	C
POSTRE																	R
																	C
																	R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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); 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 Refirgerada (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:** 8 - 1 - 2025 D X 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	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	10C					C R X	
FRUTA																C R	
SOPA	B	B	B	B	97C	A				98C	74C					C R X	
PROTEICO 1																C R	
PROTEICO	B	B	B	B	99C	A				95C	75C					C R X	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1																C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	100	A				94C	78C					C R X	
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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 8-1-2025 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					COCCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	B	280g	A				NA						X R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					X R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90g	A				95C	78C					X R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	180g	A				94C	74C					X R	
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	90g	A				91C	73C					X R	
GRANOS																C R	
ENSALADA FRIA																C R	
POSTRE																C R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 9 - 1 - 202 ~~A~~ 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA cafe leche	B	B	B	B	180	A				91C	73					C	
																R	
JUGO																C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Pollo	B	B	B	B	100	A				91C	74C					~~A~~	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1 Pasta	B	B	B	B	100	A				NA	23C					~~A~~	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ Arroz	B	B	B	B	200	A				95C	78C					~~A~~	
																R	
VERDURA CALIENTE	~~B~~	~~B~~	~~B~~	~~B~~												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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 21 - 1 - 2025 D 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	280	A				NA						C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	280	A				96C	73C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	280	A				99C	75C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 9 - 1 - 202 D 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	280	A				N/A						C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				98C	74C					X	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90	A				43C	78					X	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				95C	74C					X	
																R	
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	60g	A				98C	71C					A	
																R	
GRANOS																C	
																R	
ENSALADA FRIA																C	
																R	
POSTRE																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 10 - 1 - 2025 D 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	
BEBIDA																	
Leche	B	B	B	B	200	A				NA	10c					C	
JUGO																R	
FRUTA	B	B	B	B	100g	A				NA						C	
SOPA																R	
Salchicha	B	B	B	B	90g	A				93	74c					C	
PROTEICO 1																R	
PROTEICO																C	
PROTEICO																R	
ENERGETICO 1																C	
Arroz	B	B	B	B	90g	A				NA	20c					R	
ENERGETICO 2																C	
Pollo	B	B	B	B	60g	A				NA	20c					R	
ARROZ																C	
VERDURA CALIENTE																R	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																R	
POSTRE																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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); 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 Refirgerada (R) o Congelada (

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:** 10 - 1 - 2026 D X 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	B	280	A				[illegible]	6c					X R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				96c	74c					X R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90	A				94c	72c					X R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	180	A				96c	71c					X R	
VERDURA CALIENTE																C R	
GRANOS																C R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	60	A				NA	10c					X R	
POSTRE																C R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 10 - 1 - 2025 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	180g	A				NA	9C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A				NA	10C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO	B	B	B	B	90g	A				95C	73C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	190g	A				97C	75C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 11 - 1 - 2025 ~~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	
BEBIDA	B	B	B	B	250g	A				NA	7H					~~A~~ R	
JUGO																C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				96	73					~~A~~ R	
PROTEICO	B	B	B	B	80g	A				93	74					~~A~~ R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1																C R	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	100g	A				NA	20					~~A~~ R	
ARROZ	B	B	B	M	200	A				98	73					~~A~~ 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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 11 - 1 - 2026 D ~~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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	B	200g	A				N/A	16C					~~C~~ R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 (Carne)	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					~~C~~ R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1 (Pechuga)	B	B	B	B	90g	A				95C	75C					~~C~~ R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				93C	74C					~~C~~ R	
VERDURA CALIENTE																C R	
GRANOS (Frijol)	B	B	B	B	60g	A				98C	71C					~~C~~ R	
ENSALADA FRIA																C R	
POSTRE																C R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 11 - 1 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	180g	A				NA	15C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 CARNE	B	B	B	B	100g	A				93C	74C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1 Yogurth	B	B	B	B	90g	A				93C	73C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				95C	78C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 12 - 1 - 2025 ~~A~~ 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	
BEBIDA: Chocolate	B	B	B	B	180	A				91C	73C					C/R	
JUGO																C/R	
FRUTA																C/R	
SOPA																C/R	
PROTEICO 1 tarari	B	B	B	B	300	A					70C					C/R	
PROTEICO																C/R	
PROTEICO																C/R	
ENERGETICO 1 Pera	B	B	B	B	100	A				NA	23C					C/R	
ENERGETICO 2																C/R	
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 12 - 1 - 2025 D 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	250	A				NA	10C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				43C	4C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60	A				91C	7C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	180	A				95C	73C					C	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS																C	
																R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	60	A				98C	7C					C	
																R	
POSTRE																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 12 - 1 - 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	200	A				NA	15C					A	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA	B	B	B	B	350	A				98C	71C					A	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				93C	74C					A	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1																C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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 - 1 - 2025 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	
BEBIDA Cafe leche	B	B	B	B	200g	A				93C	71C					C	
JUGO																R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	B	100g	A				92C	73C					C	
PROTEICO Salchicha	B	B	B	B	60g	A				91C	75C					R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1 Arepa	B	B	B	B	150g	A				94C	78C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ																R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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 - 1 - 2025 D X 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	180	A				NA	10C					R	X
FRUTA																C	
SOPA	B	B	B	B	280	A				94C	73C					R	X
PROTEICO 1 Pollo	B	B	B	B	100	A				93C	75C					R	X
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1 Arroz	B	B	B	B	280	A				97C	78C					C	
ENERGETICO 2																R	X
ARROZ																C	
VERDURA CALIENTE																R	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																R	
POSTRE																C	
																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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 - 1 - 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	B	200	A				NA	10					C ~~R~~	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Arroz Paisa	B	B	B	B	350	A				91	74					~~C~~ R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1 Arepa	B	B	B	B	60	A				96	72					C ~~R~~	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 14 - 1 - 2025 ~~D~~ 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
BEBIDA Agua Panela	B	B	B	B	280	A				91C	73C					C	
JUGO																R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	M	100g	A				93C	71C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1 Pan	B	B	B	B	100g	A				NA	10C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				94C	75C					R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 14 - 1 - 2025 D X 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	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	B	150	A				N.A.	75C					C R	X
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	B	90g	A				98C	71C					C R	X
PROTEICO																C R	
PROTEICO Pechuga	B	B	B	B	60g	A				97C	73C					C R	X
ENERGETICO 1																C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	180	A				94C	78C					C R	X
VERDURA CALIENTE																C R	
GRANOS Lenteja	B	B	B	B	80g	A				98C	74C					C R	X
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	60g	A				NA	10C					C R	X
POSTRE																C R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 14 - 1 - 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	220g	A				NA	10C					R	X
FRUTA																R	
SOPA																C	
PROTEICO	B	B	B	B	100g	A				95C	71C					R	
PROTEICO																R	X
PROTEICO																C	
ENERGETICO	B	B	B	B	90g	A				96	75C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				99C	78C					R	X
VERDURA CALIENTE																R	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																R	
POSTRE																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 15 - 1 - 2025 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	
BEBIDA	B	B	B	B	280	A				91	73					C	
																R	
JUGO																C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				NA	10					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	100	A				NA	10					C	
																R	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	280	A				93	74					C	
																R	
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 14 - 1 - 2025 D X 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
BEBIDA	B	B	B	M	280	A				NA	10C					X	
JUGO																R	
FRUTA																C	
SOPA	M	B	B	M	350	A				91C	75C					R	
PROTEICO 1																C	
PROTEICO																R	
PROTEICO	M	B	B	M	100	A				99C	7C					C	
ENERGETICO 1																R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	100	A				98C	7C					R	
VERDURA CALIENTE																X	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 14 - 1 2025 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				NA	10C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				93C	74C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60	A				96C	73C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				98C	71C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 15 - 1 - 2025 ~~D~~ A ~~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
Cafe BEBIDA	B	B	B	B	200	A				93C	73C					~~R~~	
JUGO																R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
Huevo PROTEICO 1	B	B	B	B	200	A				91	74C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
Pollo ENERGETICO 1	B	B	B	B	90	A				74						R	
ENERGETICO 2																C	
Cubierto ARROZ	B	B	B	B	300	A				98C	74C					R	
VERDURA CALIENTE																~~R~~	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																R	
POSTRE																C	
																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 16 - 1 - 2025 D X 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	B	200g	A				NA	10C					C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Carne	B	B	B	B	100g	A				91C	73C					C R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1 Pasta	B	B	B	B	90g	A				92C	78C					C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	180g	A				96C	74C					C R	
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	90g	A				98C	71C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 15 - 1 - 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	180L	A				NA						R	
FRUTA																~~A~~ R	
SOPA																C	
PROTEICO 1 Pollo	B	B	B	B	100	A				96C	73C					R	
PROTEICO																C	
PROTEICO																~~R~~ R	
ENERGETICO 1 Arepa	B	B	B	B	60	A				98C	75C					C	
ENERGETICO 2																R	
ARROZ																C	
VERDURA CALIENTE																R	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																R	
POSTRE																C	
																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 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 Refirgerada (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:** 17 - 1 - 2025 ~~A~~ 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
~~Tinto~~ BEBIDA	B	B	B	B	280	A				93C	7+C					~~C~~ R	
~~Leche~~ JUGO	B	B	B	B	90g	A				NA	15C					~~C~~ R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
~~Cereal~~ PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A				NA	20C					~~C~~ R	
PROTEICO																C R	
~~Salchicha~~ PROTEICO	B	B	B	B	100g	A				94C	FIL					~~C~~ R	
~~Pollo~~ ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				NA	20C					~~C~~ R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 17 - 1 - 2025 D X 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C R
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	10C					X R
FRUTA																C R
SOPA																C R
PROTEICO 1 Pollo	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					X R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
ENERGETICO 1 Pasta	B	B	B	B	60g	A				95C	74C					X R
ENERGETICO 2																C R
ARROZ	B	B	B	B	180	A				98C	73C					X R
VERDURA CALIENTE																C R
GRANOS																C R
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	90g	A				NA	8C					X R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 17 - 1 - 2025 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	
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	5C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
~~ALMUERZO~~ PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				NA	15C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
~~ALMUERZO~~ ENERGETICO 1	B	B	B	B	90g	A				97C	74C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	120g	A				96C	73C					R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 18 - 1 - 2025 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	
JUGO	B	B	B	B	280	A				N4	10C					R	
FRUTA																R	
SOPA																C	
PROTEICO 1 Carne	B	B	B	B	100	A				96C	79C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1 Pasta	B	B	B	B	98C	A				93C	74C					C	
ENERGETICO 2																R	
ARROZ	B	B	B	B	100C	A				98C	73C					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:Alumerzo, 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) 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 emperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o carro según servicio. Las emperaturas 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 Refirgerada (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:** 10 - 1 - 2025 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
BEBIDA	B	B	B	B	150g	A				93C	7HC					X R	
JUGO																C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	380g	A				93C	7HC					X R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	100g	A				NA	20C					X R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ																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:Alumerzo, 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) 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 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 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 Refirgerada (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:** 14 - 1 - 2026 X 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	250g	A				NA						C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Pollo	B	B	B	B	100g	A				91C	73C					C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1 Papa	B	B	B	B	200g	A				91C	78C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				99C	73C					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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 01 - 1 - 2025 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	
JUGO	B	B	B	B	280g	B				NA	8C					R	
FRUTA																C	
SOPA	B	B	B	B	350	A				PB	74C					R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90gr	A				95C	71C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1																R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ																R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 20 - 1 - 2025 ~~D~~ 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C R	
JUGO	B	B	B	M	280	A				N/A	8C					C R	
FRUTA																C R	
~~AJIACO~~ SOPA	B	B	B	B	350	A				91C	74C					~~C~~ R	
~~POLLO~~ PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				97C	73C					~~C~~ R	
PROTEICO																C R	
PROTEICO																C R	
~~ENSALADA~~ ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				95C	71C					~~C~~ R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				99C	75C					~~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:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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 CUENTE 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:** 20-1-2025 D 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	
JUGO	B	B	B	B	280g	A				NA	8C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1 (ARROZ PAISA)	B	B	B	B	380g	A				98C	7C					C	
PROTEICO																R	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1 (AREPA)	B	B	B	B	60g	A				94C	7C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ																R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 21 - 1 - 2025 X 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
Agua panela BEBIDA	B	B	B	B	280g	A				91C	74C					X R
JUGO																R C
FRUTA																R C
SOPA																R C
HUEVO PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				95C	78C					X R
PROTEICO																R C
PROTEICO																R C
ENERGETICO 1 Pasta	B	B	B	B	100g	A				NA	23C					X R
ENERGETICO 2																R C
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				97C	74C					X R
VERDURA CALIENTE																R C
GRANOS																R C
ENSALADA FRIA																R C
POSTRE																R C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 21 - 1 - 2025 D X 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	
BEBIDA																C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	15C					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				93C	73C					X	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
PROTEICO																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60	A				98C	75C					X	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				99C	74C					X	
																R	
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	60	A				95C	72C					X	
																R	
GRANOS	B	B	B	B	70	A				92C	76C					X	
																R	
ENSALADA FRIA																C	
																R	
POSTRE																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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:** 21 - 1 - 2025 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					COOCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV				72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C	
JUGO	B	B	B	B	200	A				NA	20C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
~~PROTEICO 1~~ HUEVOS	B	B	B	B	100g	A										C	
PROTEICO Salchicha	B	B	B	B	90g	A				9°C	73°C					R	
PROTEICO										96C	79C					~~R~~	
~~ENERGETICO 1~~ Pollo	B	B	B	B	60g	A										R	
ENERGETICO 2										92°C	71C					C	
ARROZ	B	B	B	B	250	A										R	
VERDURA CALIENTE										98°C	71C					~~C~~	
GRANOS																R	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	
																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Alumerzo, 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) 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 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 Refirgerada (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
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
22-01-25	champiñones	Adolfo 6	11-2025	5K	5K	22c	L47624318	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22-01-25	uva Pasas	Adolfo 6	08-04-2026	20lb	20lb	22c	L0028	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22-01-25	Garbanzo	Adolfo 6	04-2026	6@	6@	22c	4240086	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22-01-25	cabello angel	Adolfo 6	03-05-25	22p	22p	22c	187	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22-01-25	Arroz	Adolfo 6	08/11/25	43lb	43lb	22c	08 11 24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22-01-25	Panela	Adolfo 6	11/2025	12g	12g	22c	02260	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22-01-25	chocolate	Adolfo 6	07/11/25	3g	3g	22c	311	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22-01-25	mayonesa	Adolfo 6	15/05/25	4g	4g	22c	1019824	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22-01-25	mostellos	Adolfo 6	23/10/25	8g	8g	22c	2110731	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22-01-25																NINGUNA
22-01-25																NINGUNA
22-01-25																
22-01-25																

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
22-01	Aceite	Adolfo 6	07-12-2025	25	25	22°c	071224	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Aceite	Adolfo 6	26-12-2025	10	10	22°c	26-12-24	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Harina	Adolfo 6	04-08-25	8kl	8kl	22°c	0007075211	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Fideos	Adolfo 6	17-05-26	25kl	25kl	22°c	L328	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Arveja	Adolfo6	05-2026	2@	2@	22°c	45417	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Maggy	Adolfo6		1c	1c	22°c		B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Ricostilla	Adolfo6	04-12-25	3c	3c	22°c	LB 19-18	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Ricostilla	Adolfo6	06-8-25	1c	1c	22°c	LB-04154	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Lenteja	Adolfo6	23-01-26	5@	5@	22°c	IFP 2312	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Canela	Adolfo6	04-26	3L	3L	22°c	24067	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Vinagre	Adolfo6	06-12-26	2	2	22°c	06-12-24	B	B	✓			B	B		NINGUNA
22-01-25	Galleta	Adolfo6	23-10-25	8c	8c	22°c	2110-731	B	B	✓			B	B		
22-01-25	Spaguetti	Adolfo6	30-05-26	10p	10p	22°c	4102024446	B	B	✓			B	B		
22-01-25	Hamiglase	Adolfo6	04-12-25	5kl	5kl	22°c	1609	B	B	✓			B	B		
22-01-25	Cafe	Adolfo6	21-11-25	1pc	1pc	22°c	27-11-24	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

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

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
09-01-25	Arroz Roosmare	Adolfo 6	09/12/25	45 Bl	45 b.	23 c	0912248	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
09-01-25	Arroz Rafael	Adolfo 6.	08/11/25	10 b	10 b.	23°C	08 11 24	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
09-01-25	Azucar Blanca	Adolfo 6	10/20/26	5 b	5 b	23 c	215 527	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
09-01-25	chocolate moramor	Adolfo 6	07/11/25	4 g	4 g	23 c	311	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
09-01-25	Kavi cl choco	Adolfo 6	28/Jun/25	3 g	3 g	23 c	428 DIC	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
09-01-25	Pareta Nivel	Adolfo 6	20/04/26	10 g	10 g	23°C	11 24	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
09-01-25	cereal Sucuroid	Adolfo 6	11/05/25	30 kl	30 kl	23 c	218 24	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
09-01-25																NINGUNA
09-01-25																NINGUNA
09-01-25																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

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
04-01-25	BBQ tarra	Adolfo G	30/06-25	4 g	4 g	23°C	38-4	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	Mostaza Pompe	Adolfo G	3-10-25	3 g	4 g	23°C	1327724	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	Mani-zeno	Adolfo G	13-09-25	10 lt	8 lt	23°C	13AK1323	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	Demiglase	Adolfo G	04-12-25	5K	5K	23°C	7609	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	Fecula Maiz	Adolfo	14-06-25	4 kl	4 kl	23°C	0000706391	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	Mayonesa Tomate	Adolfo	07-03-25	3 g	3 g	23°C	1515524	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	maggy	Adolfo	30-04-25	3 g	3 g	23°C	4005241671	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	Pasas	Adolfo	10-06-24	20 lb	20 lb	23°C	0085010016	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	Crema chan	Adolfo	12-25	8 kl	8 kl	23°C	5824337	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	Soya	Adolfo	26-12-25	2 g	2 g	23°C	R2622074	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	mantequilla	Adolfo	05-06-26	4 g	4 g	23°C	051201	B	B	✓	—		B	B		NINGUNA
04-01-25	Salsa Gourmet	Adolfo	04-26	3 g	3 g	23°C	15339724	B	B	✓	—		B	B		
04-01-25	Galleta mix	Adolfo	01-08-25	8 g	8 g	23°C	20964-12	B	B	✓	—		B	B		
04-01-25	El Paisa	Adolfo	10-02-25	3K	3K	23°C	15-02-25	B	B	✓	—		B	B		
04-01-25	Salsa balsamic	Adolfo		8K	8K	23°C	0076630	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
09-01-25	Bocadillo Rodajuelas	Adolfo 6	28/08/2025	6cj	6cj	22c	281124	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
04-01-25	Granos frijol perla	Adolfo 6	02/10/2025	10cj	10cj	22c	FR80210	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-01-25	Mermelos	Adolfo 6	11/2025	8cj	8cj	22c	2113296	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-01-25	Cafe Aguila	Adolfo 6	27/nov/2025	3pc	3pc	22c	27 NOV 24	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-01-25	Pasta Doria	Adolfo 6	12/03/26	5pc	5pc		INQ202438	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-01-25	Arveja	Adolfo 6	10/07/25	3@	3@		AUP1007	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
04-01-25	Garbanzo mantiza	Adolfo 6	Abril/26	3@	3@		42406	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
04-01-25	Lenteja	Adolfo 6	02/12/25	8@	8@		LEP0212	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
04-01-25	Sal	Adolfo 6	6	1b	1b		40829	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
04-01-25	Natilla	Adolfo 6	03/jun/26	4cj	4cj		030378	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-01-25	Vino blanco chileno	Adolfo 6	04/DIC/24	5cj	3cj		22871	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
09-01-25	Vino tinto	Adolfo 6		5cj	5cj		5048801	B	B	✓	—	—	B	B		
09-01-25	Kanela	Adolfo 6	08/01/26	4cj	4cj		1728224	B	B	✓	—	—	B	B		
09-01-25	Mostaza mayonesa	Adolfo 6	13/may/25	3cj	3cj		1022624	B	B	✓	—	—	B	B		
09-01-25	Tomatico	Adolfo 6	30/Ago/25	3cj	3cj		422	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 - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

-01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		Verano	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		LUIS	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	[illegible]	
	AREA DE PORCIONADO	Liliana	
11:00 a. m.	BODEGA	Gloria	
	AUTOSERVICIO	Adrely	
	AREA DE PICADO	Angie	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	38 KL	MAÑANA	
	20 KL	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO: _____

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

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

2. -01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		Verano	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		Luis	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Adiela	
	AREA DE PORCIONADO	Luis	
11:00 a. m.	BODEGA	Maiken	
	AUTOSERVICIO	Aidy	
	AREA DE PICADO	Liliana	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	29 KL	MAÑANA	
	32 KL	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

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

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

REVISADO: _____

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

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

3 -01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		leo	
PH2	7.5	tarde.	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Adriela	
	AREA DE PORCIONADO	Maren	
11:00 a. m.	BODEGA	Martha	
	AUTOSERVICIO	LS7	
	AREA DE PICADO	Nary	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	27 KI	MAÑANA	
	14 KI	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM 4 -01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Mary	
	AREA DE PORCIONADO	Liliana	
11:00 a. m.	BODEGA	Adiela	
	AUTOSERVICIO	Mary.	
	AREA DE PICADO	Glovis	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	22 kl	MAÑANA	
	98 kl.	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

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

REVISADO:

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

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

5 -01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		Luis	
PH2	7.5	Tarde.	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		leo	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Mary	
	AREA DE PORCIONADO	Gloria.	
11:00 a. m.	BODEGA	Adriela	
	AUTOSERVICIO	Maven.	
	AREA DE PICADO	Liliana	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	19 KL	MAÑANA	
	28 KL	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

6 -01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		leo.	
PH2	7.5	tarde.	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		fernando	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Lauren	
	AREA DE PORCIONADO	Ofelia	
11:00 a. m.	BODEGA	Clara	
	AUTOSERVICIO	Angie	
	AREA DE PICADO	Emilce	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	24 kl	MAÑANA	
	30 kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO: _____

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

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

7 -01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Adicly	
	AREA DE PORCIONADO	gloria	
11:00 a. m.	BODEGA	liliana	
	AUTOSERVICIO	Mary	
	AREA DE PICADO		

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	34 kl	MAÑANA	
	28 kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

8 -01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		fernando	
PH2	7.5	tarde.	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		leo	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Mary	
	AREA DE PORCIONADO	Liliana	
11:00 a. m.	BODEGA	Yaneth.	
	AUTOSERVICIO	gloria	
	AREA DE PICADO	Gaela	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	31 kl	MAÑANA	
	24 kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

9 -01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Liliana	
	AREA DE PORCIONADO	Gloria	
11:00 a. m.	BODEGA	Ofelia	
	AUTOSERVICIO	Carli	
	AREA DE PICADO	Martha	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	34kl	MAÑANA	
	19 kl	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO: _____

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

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

10-01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	tigny	
	AREA DE PORCIONADO	daniela	
11:00 a. m.	BODEGA	gloria	
	AUTOSERVICIO	mary	
	AREA DE PICADO		

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	24 kl	MAÑANA	
	31 kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

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

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

REVISADO: _____

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

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

11 -01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Kelly	
	AREA DE PORCIONADO	Liceth	
11:00 a. m.	BODEGA	Gloria	
	AUTOSERVICIO	Aliet	
	AREA DE PICADO	Martha	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	48 kl	MAÑANA	
	16 kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

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

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

REVISADO:

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

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

12-01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7,5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		Leonardo	
PH2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		Luis.	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Aciela	
	AREA DE PORCIONADO	Mary	
11:00 a. m.	BODEGA	Maren	
	AUTOSERVICIO	Angie	
	AREA DE PICADO	Jenny	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	29 KI	MAÑANA	
	30 K.	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

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

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

13-01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Angie	
	AREA DE PORCIONADO	otelia	
11:00 a. m.	BODEGA	clara	
	AUTOSERVICIO	otelia	
	AREA DE PICADO	liliana	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	24kl	MAÑANA	
	30kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

14-01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	mary	
	AREA DE PORCIONADO	martha	
11:00 a. m.	BODEGA	liliana	
	AUTOSERVICIO	gabriela	
	AREA DE PICADO	gloria	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	3 KL	MAÑANA	
	28 KL	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO: _____

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

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

15-01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		luis	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		fernando	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Nohemy	
	AREA DE PORCIONADO	martha	
11:00 a. m.	BODEGA	Liliana	
	AUTOSERVICIO	Adiela	
	AREA DE PICADO	Mary	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	35 kl	MAÑANA	
	15 kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON		APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

16 -01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	martha	
	AREA DE PORCIONADO	Adiely	
11:00 a. m.	BODEGA	gloria	
	AUTOSERVICIO	Mary	
	AREA DE PICADO	Ofelia	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	34 kl	MAÑANA	
	18 kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

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

REVISADO: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

29 -01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Liliana	
	AREA DE PORCIONADO	Lauren	
11:00 a. m.	BODEGA	Ofelia	
	AUTOSERVICIO	clara	
	AREA DE PICADO	Angie	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	23 KI	MAÑANA	
		TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO: _____

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

RO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

20 -01-2025

OL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
	7.5	mañana	RESPONSABLE	
	1.5		Fernando	
	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
	1.5		Tecnicos	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

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

00PPM/2MLXCA de oras despues de

N AMBIENTAL

A	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
n	AREA DE LAVADO	Martha	
	AREA DE PORCIONADO	Liliana	
m.	BODEGA	Adiela	
	AUTOSERVICIO	gloria	
	AREA DE PICADO	Lauren	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	34 K	MAÑANA	
	28 K	TARDE	

PRODUCTO	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPIÑON	✓	CEBOLLA C	✓

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

N DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

ONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE
	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
DOR Y LINEAS	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
CINA FRIA	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
CATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

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

ADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

21 -01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		Leonidas	
PH2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		Fernando	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Mauren	
	AREA DE PORCIONADO	Liliana	
11:00 a. m.	BODEGA	Gloria	
	AUTOSERVICIO	Luz	
	AREA DE PICADO	Mary	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	42 K	MAÑANA	
	34 K	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

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

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

22-01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	Mauren	
	AREA DE PORCIONADO	luis	
11:00 a. m.	BODEGA	Clara	
	AUTOSERVICIO	Otelia	
	AREA DE PICADO	Mary	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	23 kl	MAÑANA	
	30kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

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

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

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

23-01-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	mauren	
	AREA DE PORCIONADO	liliana	
11:00 a. m.	BODEGA	gloria	
	AUTOSERVICIO	Mary	
	AREA DE PICADO	Angie	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	37 Kl	MAÑANA	
	40 Kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	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		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISPE/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

24-01-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5		luis	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5		fernando	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENSI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am		TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.		TURNO TARDE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm		TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/2MLXCA 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	liliana	
	AREA DE PORCIONADO	gloria	
11:00 a. m.	BODEGA	Adiela	
	AUTOSERVICIO	Angie	
	AREA DE PICADO	Ofelia	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	39 kl	MAÑANA	
	30 kl	TARDE	

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS		
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
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	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

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

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

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:** ENERO

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 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:** ENERO

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 CONGELACION

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

CUARTO No.: 1 **MES:** ENERO

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:** ENERO

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:** ENERO

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.: 2 **MES:** ENERO

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.: 3 **MES:** ENERO

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.: 3 **MES:** ENERO

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.: 4 **MES:** Enero

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.: 4 **MES:** Enero

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.: 5 **MES:** Enero

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.: 5 **MES:** ENERO

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.: 6 **MES:** ENERO

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.: 6 **MES:** ENERO

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: _____