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 - - 3 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				96	93					X	R
JUGO																C	R
FRUTA																C	R
SOPA																C	R
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				91	71					X	R
PROTEICO 2																C	R
PROTEICO 2																C	R
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60	A				NA	19					X	R
ENERGETICO 2																C	R
ARROZ	B	B	B	B	280	A				94	74					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:** 1 - 3 - 2025 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	280g	A				NA	5C					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Higado	B	B	B	B.	100g	A				93C	72C					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 Pollo	B	B	B	B	60g	A				98C	74C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	93C	A				96C	75C					C	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS Frijol	B	B	B	B	89g	A				95C	72C					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:** 1 - 3 - 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	8C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1 Albondigas	B	B	B	B	100g	A				96	73					C	
PROTEICO 2																R	
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO Picadillo	B	B	B	B	80g	B				93C	75					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				94	73					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:** 2 - 3 - 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	280g	A				93C	7C					C	
																R	
JUGO																C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	380g	A				[illegible]	78C					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				NA	17C					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:** 1 – 3 – 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	M	280	A				NA	5C					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					X	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1																C	
																R	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	90g	A				92C	71C					X	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				94C	73C					X	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS																C	
																R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	60g	A				NA	6C					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 _____

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:** 2- 3- 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	200g	A				NA	10c					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				93c	74c					X	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				96c	75c					X	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				98c	72c					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:** 3 - 3 - 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				92C	73C					D	R
JUGO																	C
FRUTA	B	B	B	B	100g	A				NA	15C					D	R
SOPA																	C
PROTEICO 1	B	B	B	B	60g	A				91C	73C					D	R
PROTEICO 2																	C
PROTEICO 2																	C
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60g	A				95C	76C					D	R
ENERGETICO 2																	C
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				94C	74C					D	R
VERDURA CALIENTE																	C
GRANOS																	C
ENSALADA FRIA																	C
POSTRE																	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:** 3 - 3 - 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															C R	
JUGO	B	B	B	B	280g	A				NA	19°C					C R	
FRUTA																C R	
AJIACO	B	B	B	B	300g	A				96°C	73°C					C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				74°C	74°C					C R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1																C R	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	80g	A				92°C	72°C					C R	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				94°C	75°C					C R	
VERDURA CALIENTE																C R	
GRANOS																C R	
ENSALADA FRIA																C R	
POSTRE																C R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: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 - 3 - 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				94	79C					R	
																C	
FRUTA																R	
																C	
SOPA																R	
																C	
PROTEICO 1	B	B	B	B	280	D				97C	78C					R	
																C	
PROTEICO 2																R	
																C	
PROTEICO 2																R	
																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90	A				96C	74C					R	
																C	
ENERGETICO 2																R	
																C	
ARROZ																R	
																C	
VERDURA CALIENTE																R	
																C	
GRANOS																R	
																C	
ENSALADA FRIA																R	
																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:** 4 - 3 - 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																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	90	A				99C	72C					C	
																R	
PROTEICO 2	B	B	B	B	60	A				99C	72C					C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	200	A				96C	71C					C	
																R	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	80	A				NA	20C					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:** 4 - 3 - 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	15					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Chorizo	B	B	B	B	100g	A				93c	74					X	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 Pernil	B	B	B	B	90g	A				95c	73					X	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				92c	75					X	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS Lenteja	B	B	B	B	90g	A				93c	74c					X	
																X	
ENSALADA CRUDA Remolacha	B	B	B	B	90g	A				96c	98c					R	
																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 estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

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

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

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

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 9 - 3 - 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				MA	20					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				96	74					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO	B	B	B	B	90g	A				93	72					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				95°C	74					C	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS																C	
																R	
ENSALADA FRIA																C	
																R	
POSTRE																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: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 - 3 - 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	200g	A				96C	7+C					R	C
JUGO																R	C
FRUTA	B	B	B	B	100g	A				N/A	10C					R	C
SOPA																R	C
PROTEICO 1	B	B	B	B	60g	A				96C	7+C					R	C
PROTEICO 2																R	C
[illegible]	B	B	B	B	200g	A				92C	74C					R	C
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60g	A				N/A	5C					R	C
ENERGETICO 2																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** _____

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 - 3 - 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	
JUGO	B	B	B	B	200	A				NA	10C					R	
FRUTA																C	
Sancocho	B	B	B	B	280	A				93C	74C					R	
PROTEICO 1																C	
PROTEICO 2																R	
Carne	B	B	B	B	100	A				95C	72C					C	
ENERGETICO 1																R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				96C	74C					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:** 5 - 3 - 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	52					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Carne	B	B	B	B	100g	A				96c	73c					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	60g	A				92c	74c					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				96c	72c					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 - 3 - 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				91C	74C					R	
JUGO																C	
FRUTA																R	
SOPA																C	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				92C	78C					R	
PROTEICO 2																C	
PROTEICO 2																R	
CARBOHIDRATO 1	B	B	B	B	350	A				95C	74C					C	
CARBOHIDRATO 2	B	B	B	B	100	A				NA						R	
ARROZ																C	
VERDURA CALIENTE																R	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																R	
POSTRE																C	
																R	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En 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 - 3 - 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	280g	A				NA	5C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Merido	B	B	B	B	80g	A				96C	73C					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 Pepas	B	B	B	B	60g	A				92C	75C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				96C	74C					C	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GUISADOS Garbanzo	B	B	B	B	90g	A				94C	72C					C	
																R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	30g	A				92C	71C					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 - 3 - 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				NA	JL					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A				96C	73C					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	280	A				95C	71C					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 callentes, 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 - 3 - 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	780g	A				97C	73C					R	
JUGO																C	
FRUTA																R	
SOPA																C	
PROTEICO 1	B	B	B	B	60g	A				95C	74C					R	
PROTEICO 2																C	
PROTEICO 2																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	780g	A				94C	73C					C	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	100g	A				NA	18C					R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				95C	73C					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:** 7 - 3 - 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	M	280g	A				NA	15C					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO Arroz Pollo	B	B	B	B	280g	A				76C	7C					X	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 Arepa	B	B	B	B	60g	A				71C	73C					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) 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 - 3 - 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	B	B	B	B	280g	A				97c	72c					C	
JUGO																R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	60g	A				96c	73c					C	
PROTEICO 2																R	
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	300g	A				95c	75c					R	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	100g	A				RUA	75c					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 Congelado (C)

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

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

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

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

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 8 - 3 - 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	300	A				91°	73					C	
JUGO																R	
FRUTA	B	B	B	B	100	A				NA	15					C	
SOPA																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				92	73					C	
PROTEICO 2																R	
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	280	A				74	72					R	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	100	A				NA	20					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:** 8 - 3 - 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	280g	A				NA	5°C					R	X
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Higado	B	B	B	B	100g	A				97c	74c					R	X
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1 Platano	B	B	B	B	60g	A				96°c	72°c					R	X
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				92°c	74°c					R	X
VERDURA CALIENTE																C R	
GRANOS Fríjol	B	B	B	B	80g	A				93°c	75°c					R	X
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- 3- 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			C/R	72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																C	
																R	
JUGO	B	B	B	B	780g	A				NA						C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Albondiga	B	B	B	B	80g	A				71	74					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO Pudding	B	B	B	B	90g	A				96	78					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	250g	A				94	72					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 estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

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

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

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

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

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 9 - 3 - 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 Chocolate	B	B	B	B	250g	A				96°	73°					X	C
																R	
JUGO																C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Jamón	B	B	B	B	300g	A					74°					A	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 Pan	B	B	B	B	100g	A				NA	20°					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) 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 - 3 - 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	280g	A				NA	15C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 POLLO	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 PERRA	B	B	B	B	90g	A				93C	75C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				98C	71C					C	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS																C	
																R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	80g	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:** 01 - 3 - 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						C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				93C	73C					C R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	80g	A				92C	74C					C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	100g	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:** 10 - 3 - 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	300	A				93c	72c					A	
JUGO																R	
FRUTA	B	B	B	B	100g	A				NA	18c					C	
SOPA																R	
PROTEICO 1 HUEVO	B	B	B	B	90g	A				95c	73c					X	
PROTEICO 2																R	
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO 1 Arepa	B	B	B	B	60g	A				94c	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:** 10-3-2025 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					A R
FRUTA																C R
ALMUERZO	B	B	B	B	350g	A				91C	73C					X R
PROTEICO 1																C R
PROTEICO 2	B	B	B	B	100g	A				93C	75C					X R
PROTEICO 2																C R
ENERGETICO 1																C R
ENERGETICO	B	B	B	B	60g	A				92C	72C					X R
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				98C	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:** 10 - 3 - 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	10c					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Arroz Pollo	B	B	B	B	380g	A				94c	73c					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 Arroz	B	B	B	B	60g	A				92c	74c					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:** 11 - 3 - 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	380	A				94C	71C					X	R
JUGO																C	R
FRUTA																C	R
SOPA																C	R
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	B	90g	A				92C	74C					X	R
PROTEICO 2																C	R
PROTEICO 2																C	R
ENERGETICO 1 Pera	B	B	B	B	200g	A				NA	20C					X	R
ENERGETICO 2																C	R
ARROZ	B	B	B	B	350	A				97C	70C					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 los 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 - 3 - 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	220g	A				NA	15c					C	
																R	X
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 (Chorizo)	B	B	B	B	80g	A				96c	74c					C	
																R	X
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 (Pan)	B	B	B	A	60g	A				95C	91c					C	
																R	X
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				96c	73C					C	
																R	X
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS (lenteja)	B.	B	B	B	60g	A				92c	75c					C	
																R	X
ENSALADA FRIA (Remolacha)	B	B	B	B	80g	A				95C	71C					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** _____

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:** M - 3 - 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.	200g	A				M	3C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A				93C	73C					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60g	A				95C	74C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				96C	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:** 12 - 3 - 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
CHEBEKE.	B	B	B	B	180	A				95C	7C					C R	
JUGO																C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	60	A				NA	5C					C R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60	A				NA	5C					C R	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	280	A				96C	7C					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 - 3 - 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	280g	A				94c	71c					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA Sancocho	B	B	B	B	350g	A				95c	73c					X	
																R	
PROTEICO 1 Carne	B	B	B	B	100g	A				92c	74c					X	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO Arepa	B	B	B	B	60g	A				95c	72c					X	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	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:** 12-3-2025 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	180	A				N/A	5C					C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 (Carne)	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					C R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
VEGETAL (Vegetali)	B	B	B	B	60g	A				93C	74C					C R	
ENERGETICO 2 (Arepa)	B	B	B	B	70g	A				91C	75C					C R	
ARROZ	B	B	B	B	180	A				98C	74C					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 callentes, 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 - 3 - 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 Calefone	B	B	B	B	200g	A				92C	74C					X R	
JUGO																C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	B	90g	A				94C	73C					X R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2										[illegible]						C R	
ENERGETICO 1 Cereal	B	B	B	B	300g	A				94C	72C					X R	
ENERGETICO 2 Pan	B	B	B	B	100g	A				NA	20C					X 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 - 3 - 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	
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	10C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO Menudo	B	B	B	B	80	A				91C	72C					C	
PROTEICO 2																R	
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO 1 Arroz	B	B	B	B	100	A				95C	72C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	100	A				92C	74C					R	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS Guarnicion	B	B	B	B	60	A				96C	72C					R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	30	A				NA	10C					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:** 13 - 3 - 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	8C					C R	4
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				96	73					C R	4
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO	B	B	B	B	100	A				96	71					C R	4
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 - 3 - 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	300	A				96	71					A	
JUGO																R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A				92	78					C	
PROTEICO 2	B	B	B	B	60g	A				92	78					R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80	A				N/A	20C					C	
ENERGETICO 2																R	
ARROZ	B	B	B	B	200	A				96	93					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 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 - 3 - 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	280g	A				NA	15C					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					X	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				95C	74C					X	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				94C	73C					X	
																R	
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS																C	
																R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	30g	A				NA	5C					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:** 14 - 3 - 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	M	280g	A				NA	10°C					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO	B	B	B	M	380g	A				82°C	74°C					X	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO	B	B	B	M	60g	A				91°C	34°C					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) 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 - 3 - 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	200g	A				96c	71c					A	R
JUGO																C	R
FRUTA																C	R
SOPA																C	R
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				99c	73c					A	R
PROTEICO 2																C	R
PROTEICO 2																C	R
ENERGETICO 1	B	B	B	B	350	A				99c	75c					A	R
ENERGETICO 2	B	B	B	B	60g	A				N/A	10c					A	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 CIENTE 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- 3- 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	280g	A				N/A	5 C					C X R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Higado	B	B	B	B	100g	A				98 C	73 C					C X R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1																C R	
ENERGETICO 2 Papa	B	B	B	B	60g	A				95 C	72 C					C X R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				94 C	71 C					C X R	
VERDURA CALIENTE																C R	
GRANOS Frijol	B	B	B	B	90g	A				96 C	75 C					C 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:** 15 - 3 - 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				NA	8C					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 albondiga	B	B	B	B	100G	A				95C	73C					X	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 Puffy	B	B	B	B	90g	A				92C	74C					X	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	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 estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

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

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

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

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

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 16 - 3 - 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 Chocolate	B	B	B	B	280	A				91°C	72C					A	R
JUGO																C	R
FRUTA																C	R
SOPA																C	R
PROTEICO 1 Tomate	B	B	B	B	320	A					75C					A	R
PROTEICO 2																C	R
PROTEICO 2																C	R
ENERGETICO 1 Papa	B	B	B	B	100	A				NA	19C					A	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:** 16 - 3 - 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	290g	A				N/A	10C					C	
																R	X
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					C	
																R	X
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90g	A				93C	74C					C	
																R	X
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				95C	75C					C	
																R	X
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	60g	A				91C	76C					C	
																R	X
GRANOS																C	
																R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	30g	A				N/A						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 _____

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 - 3 - 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				NA	10C					C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				93C	70C					C R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90g	A				91C	75C					C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	87C	A				98C	74C					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 - 3 - 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	
Cafe/Leche	B	B	B	B	220g	A				91C	71C					R	C
JUGO																R	C
FRUTA	B	B	B	B	280g	A				N/A	10C					R	C
SOPA																R	C
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	B	80g	A				91C	74C					R	C
PROTEICO 2																R	C
PROTEICO 2																R	C
ENERGETICO 1 Arepa	B	B	B	B	100g	A				96C	73C					R	C
ENERGETICO 2																R	C
ARROZ	B	B	B	B	100g	A				96C	75C					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** _____

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 - 3 - 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	200g	A				N/A						C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
~~PROTEICO 1~~	B	B	B	B	300g	A				96C	71C					C	
																R	
~~PROTEICO~~	B	B	B	B	90g	A				95C	73C					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1																C	
																R	
~~INTEGRADO~~	B	B	B	B	60g	A				F83C	71C					C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	240g	A				F11C	74C					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:** 3 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																C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																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:** 17 - 3 - 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				NA	8C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 Arroz Paisa	B	B	B	B	330	A				96C	73C					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1 Bandeja	B	B	B	B	60	A				98C	71C					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:Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En caracteristicas de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentacion evaluar si el producto es agradable a la vista, combinacion de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (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 - 3 - 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	
AGUAPANELA	B	B	B	B	250g	A				91°C	73°C					A	
JUGO																R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A										C	
PROTEICO 2										89°C	75°C					R	
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A										R	
ENERGETICO 2										NA	20°C					C	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A										R	
VERDURA CALIENTE										89°C	73°C					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:** 13 - 3 - 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				N/A	82					C	
																R	X
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1 (Chontaduro)	B	B	B	B	100g	A				89i	73i					C	
																R	X
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 2 (Platano)	B	B	B	B	80g	A				89i	75i					C	
																R	X
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	180g	A				86i	72i					C	
																R	X
VERDURA CALIENTE																C	
																R	
GRANOS (lenteja)	B	B	B	B	80g	A				91i	71i					C	
																R	X
ENSALADA FRIA (Remolacha)	B	B	B	B	80g	A				93i	81i					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** _____

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 – 3 – 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	250	A				NA						R	X
FRUTA																R	
SOPA																C	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				897	740					C	
PROTEICO 2																R	X
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO	B	B	B	B	80	A				856	726					C	
ENERGETICO 2																R	X
ARROZ	B	B	B	B	280	A				891	716					C	
VERDURA CALIENTE																R	X
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:** 19 - 3 - 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
PERRIL	B	B	B	B	180	A				91	73C					C R	
JUGO	B															C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	60g	A				NA	5C					C R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	60g	A				NA	5C					C R	
PROTEICO 2	B	B	B	B	200g	A				86	71C					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:** 19 - 3 - 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	280g	A				NA	10 C					X R	
FRUTA																C R	
Sancocho	B	B	B	B	380g	A				96 C	78 C					X R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				92 C	74 C					X R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60g	A				84 C	72 C					X R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				89 C	73 C					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:** 10 - 3 - 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	200 g	A				N/A	8°C					R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90 g	A				93°C	78°C					C	
PROTEICO 2																R	
PROTEICO 2																C	
ACOMPAÑADO 1	B	B	B	B	60 g	A				87°C	72°C					R	
ENSALADA	B	B	B	B	80 g	A				64°C	73°C					C	
ARROZ	B	B	B	B	100 g	A				91°C	71°C					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:** 20 - 3 - 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				91C	73C					A	
JUGO																R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	600	A				86C	71C					C	
PROTEICO 2																R	
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				NA	20C					R	
ENERGETICO 2																C	
ENSALADA	B	B	B	B	300g	A				86C	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:** 20 - 3 - 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	
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	10C					R	
FRUTA																R	
SOPA																C	
PROTEICO	B	B	B	B	90g	A				90C	73C					R	
PROTEICO 2																C	
PROTEICO 2																R	
ENERGETICO	B	B	B	B	60g	A				89C	74C					C	
ENERGETICO 2																R	
ARROZ	B	B	B	B	250g	A				89C	73C					C	
VERDURA CALIENTE																R	
GARNIZA	B	B	B	B	80g	A				91C	75C					C	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	60g	A				NA	10C					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:** 20 - 3 - 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				NA	8L					C X R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				85L	71L					C R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO	B	B	B	B	280	A				91C	72L					C 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) 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 - 3 - 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	250g	A				89C	73C					X	
JUGO																R	
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	B	90g	A				91C	73C					C	
PROTEICO 2 Lenteja	B	B	B	B	60g	A				89C	71C					R	
PROTEICO 2																X	
ENERGETICO 1 Pasta	B	B	B	B	80g	A				N/A	20C					R	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				90C	73C					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) APrab: 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:** 21-3-2025 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	180	A				NA	10C					C R X	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100 y	A				96C	73C					C R X	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90	A				90C	71C					C R X	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	150	A				89C	73C					C R X	
VERDURA CALIENTE																C R	
GRANOS																C R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	100	A				NA	8C					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. S. 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 inkcio, 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 - 3 - 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	
Ayurianeka	B	B	B	B	250g	A				91C	75C					R	X
FRUTA																C	
SOPA																R	
PROTEICO 1 Arroz Pollo	B	B	B	B	300g	A				96C	80C					C	
PROTEICO 2																R	X
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO 1 Arepa	B	B	B	B	60g	A				90C	81C					R	
ENERGETICO 2																R	X
ARROZ																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 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:** 22 - 3 - 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	280g	A				NA	9°C					X	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				90°C	74°C					X	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90g	A				86°	78°					X	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				96°	86°					X	
																R	
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	90g	A				91°	85°					X	
																R	
GRANOS																C	
																R	
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	60g	A				NA	8°C					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 CUENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

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

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

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

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 22 - 3 - 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 Chocolate	B	B	B	B	280	A				90c	78c					C X	
JUGO																C	
FRUTA																C	
SOPA																C	
PROTEICO Tarma!	B	B	B	B	200	A					79c					C X	
PROTEICO 2																C	
PROTEICO 2																C	
ENERGETICO 1																C	
ENERGETICO 2 Quaker	B	B	B	B	100g	A				NA	19c					C X	
ARROZ																C	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																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:** 23 - 3 - 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	100g	A				96c	7 4c					X R	
JUGO																C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A				92c	75c					X R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				NA	19c					X R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	90g	A				99c	82c					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:** 23 - 3 - 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	200	A				96C	74C					C	
																R	
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A				98C	75C					C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
PROTEICO 2																C	
																R	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				89C	76C					C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				92C	79C					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 callentes, 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:** 23 - 3 - 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	180g	A				90c	76c					C	
																R	X
FRUTA																C	
																R	
SOPA																C	
																R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				93c	74c					C	
																R	X
PROTEICO 2																C	
																R	
Papa PROTEICO 2	B	B	B	B	90g	A				75c	79c					C	
																R	X
ENERGETICO 1																C	
																R	
ENERGETICO 2																C	
																R	
ARROZ	B	B	B	B	190g	A				96c	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. S. 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 estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

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

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

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

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

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM **FECHA:** 24 - 3 - 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 Chocolate	B	B	B	B	280g	A				96C	79C					X C R	
JUGO																C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	B	90g	A				78C	74C					X R	
PROTEICO Salchicha	B	B	B	B	60g	A				79C	75C					X R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO Arepa	B	B	B	B	60g	A				78C	73C					X R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				99C	76C					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:** 24 - 3 - 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	17C					NA R	
FRUTA																C R	
ARROZ	B	B	B	B	280g	A				96C	71C					X R	
PROTEICO 1	B	B	B	B	90g	A				91C	76C					X R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1																C R	
ENERGETICO 2																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:** 24 - 3 - 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	8C					X R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Arroz Paisa	B	B	B	B	300	A				89C	73C					X R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 3 Pollo	B	B	B	B	60	A				86C	71C					X R	
ENERGETICO 1																C R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	180	A				91C	74C					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 CUENTE 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:** 25- 3- 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.	780	N				91C	73C					X C R	
JUGO																C R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
PROTEICO 1 Huevo	B	B	B	B	60g	A				92C	75C					X R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
ENERGETICO 1 Pan	B	B	B	B	90s	A				NA	15C					X R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	780	A				94C	79C					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:** 25 - 3 - 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	M	280	A				NA	15C					C X R	
FRUTA																C R	
SOPA																C R	
~~PROTEICO 1~~ Albondigas	B	B	B	B	100	A				95C	74C					C X R	
PROTEICO 2																C R	
PROTEICO 2																C R	
~~ENERGETICO 1~~ Pernil	B	B	B	B	80	A				94C	72C					C X R	
ENERGETICO 2																C R	
ARROZ	B	B	B	B	280	A				91C	74C					C X R	
VERDURA CALIENTE Remolacha	B	B	B	M	100	A				94C	72C					C X R	
~~GRANOS~~ Lenteja	B	B	B	B	80	A				89C	79C					C 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 - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

1.-03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	3.5		Leonicia	
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	Adriela	
	AREA DE PORCIONADO	Adriana	
11:00 a. m.	BODEGA	Mary	
	AUTOSERVICIO	Mayibe	
	AREA DE PICADO	Clara	

CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
28 kl	MAÑANA	
35 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

3 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		Ronicly	
PH2	1.5	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	75		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	Liliana	
	AREA DE PORCIONADO	Lu	
11:00 a. m.	BODEGA	Adriety.	
	AUTOSERVICIO	Mauren	
	AREA DE PICADO	Angie	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	21 K	MAÑANA	
	34 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

3 -03-2025

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

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	Mayren	
	AREA DE PORCIONADO	Mary	
11:00 a. m.	BODEGA	Emilce	
	AUTOSERVICIO	Adiels	
	AREA DE PICADO	cleri.	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	31 kl	MAÑANA	
	43 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

21 -03-2025

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

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	Adiels	
11:00 a. m.	BODEGA	Emilio	
	AUTOSERVICIO	Jorge	
	AREA DE PICADO	Maren.	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
		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

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 -03-2025

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

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	Maicol	
	AREA DE PORCIONADO	Angie	
11:00 a. m.	BODEGA	Adriana	
	AUTOSERVICIO	Viviana	
	AREA DE PICADO	Oliva	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
		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		
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 PEPDES	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
	LOCKERS	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

6 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5		Luis	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	2.5		teanidad	

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	Emilce	
11:00 a. m.	BODEGA	Adiela	
	AUTOSERVICIO	Mauren	
	AREA DE PICADO	Otelie	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	29 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

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
	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

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

7 -03-2025

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

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	Ofelia	
11:00 a. m.	BODEGA	LJ	
	AUTOSERVICIO	Liliana	
	AREA DE PICADO	Angie	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	27 KI	MAÑANA	
	31 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
	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

8-03-2025

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

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	LUZ	
11:00 a. m.	BODEGA	liliana	
	AUTOSERVICIO	miguel	
	AREA DE PICADO	otelis	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	29 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	
UMON	✓	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

01 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	3			
PH2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

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	Yomara	
	AREA DE PORCIONADO	Adiela	
11:00 a. m.	BODEGA	Emilse	
	AUTOSERVICIO	Ekel.	
	AREA DE PICADO	Eleic	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	31K	MAÑANA	
	23 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

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
	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

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

10-03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		leonidas	
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	Agrela	
	AREA DE PORCIONADO	luz	
11:00 a. m.	BODEGA	Angie	
	AUTOSERVICIO	Angie.	
	AREA DE PICADO	Otelio	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	29 KI	MAÑANA	
	31 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		
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. -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañan	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5		luis	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	2.5		leonidas	

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	Olga	
11:00 a. m.	BODEGA	Xiomara	
	AUTOSERVICIO	Angie.	
	AREA DE PICADO	Nancy	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	31 KL	MAÑANA	
	23 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

12-03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	75		Liz	
PH2	75	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	75		Leonidas	

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	Liceny	
	AREA DE PORCIONADO	Mary.	
11:00 a. m.	BODEGA	Mauren	
	AUTOSERVICIO	Xomara	
	AREA DE PICADO	Nohemy	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	35 KI	MAÑANA	
	13 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

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 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.1	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7		luis	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7		leonidas	

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	nehemy	
	AREA DE PORCIONADO	clara	
11:00 a. m.	BODEGA	liliana	
	AUTOSERVICIO	luz	
	AREA DE PICADO	mary	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	35 lts	MAÑANA	
	18 lts	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

14 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	75			

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	Emilce.	
11:00 a. m.	BODEGA	Otelia	
	AUTOSERVICIO	Patricia	
	AREA DE PICADO	Angie	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
		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

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

15-03-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML 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	Mayron	
	AREA DE PORCIONADO	Angie	
11:00 a. m.	BODEGA	Luis	
	AUTOSERVICIO	Lichs	
	AREA DE PICADO	Luz	

	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

16-03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	7.1	TARDE	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

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	Angie	
	AREA DE PORCIONADO	Adela	
11:00 a. m.	BODEGA	Yeiens	
	AUTOSERVICIO	[illegible]	
	AREA DE PICADO	Emilz.	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	31 KL	MAÑANA	
	23 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 PEROES	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 17 -03-2025

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

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML 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	Adiela	
11:00 a. m.	BODEGA	Liliana	
	AUTOSERVICIO	Luz	
	AREA DE PICADO	Mary	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	19 KL	MAÑANA	
	23 KL	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
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

18-03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5		leonidas	
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	Acleta	
	AREA DE PORCIONADO	Yuri	
11:00 a. m.	BODEGA	Emilse.	
	AUTOSERVICIO	Angie.	
	AREA DE PICADO	Maureen	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	21 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

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

21 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5			
PH2	1.5	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	Angie.	
	AUTOSERVICIO	Nayuron.	
	AREA DE PICADO	Otelia.	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	29 kl	MAÑANA	
	40 Fl	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

20 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	75		Liliana	
PH2	7.1	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5		Adela	

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	Maureen	
11:00 a. m.	BODEGA	Liliana	
	AUTOSERVICIO	Adiela	
	AREA DE PICADO	Stella	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	23 lt	MAÑANA	
	18 lt	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

21 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5		Leonidas	
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	2.5		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	Ariela	
	AREA DE PORCIONADO	Mairy	
11:00 a. m.	BODEGA	Emilce.	
	AUTOSERVICIO	Luz	
	AREA DE PICADO	Ariela.	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	21 Kl	MAÑANA	
	35 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
	UTENSILLIOS	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

22-03-2025

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

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	Maureen	
	AREA DE PORCIONADO	Mary.	
11:00 a. m.	BODEGA	Liana.	
	AUTOSERVICIO	Mary	
	AREA DE PICADO	Emilce.	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	25 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

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
	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

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

23-03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5		Jhonatan	
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
9:00am	AREA DE LAVADO	Luis Fig.	
	AREA DE PORCIONADO	Jut	
11:00 a. m.	BODEGA	Mary.	
	AUTOSERVICIO	Ofelia.	
	AREA DE PICADO	Mary.	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	23 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	✓
UMON	✓	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

24 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
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	Alice	
	AREA DE PORCIONADO	Adiely	
11:00 a. m.	BODEGA	Ramon	
	AUTOSERVICIO	Coerteni	
	AREA DE PICADO	Cira	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	32 Kl	MAÑANA	
	23 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
	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

REVISADO:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

25-03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	1.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5		luis	
PH2	1.5	tarde.	RESPONSABLE	
CLORO 2	2.5		Jhonatan	

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
9:00am	AREA DE LAVADO	Emilce	
	AREA DE PORCIONADO	Mary	
11:00 a. m.	BODEGA	Emilce	
	AUTOSERVICIO	Jhonat	
	AREA DE PICADO	Mary	

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	2 | 61	MAÑANA	
	38 | 61	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 -03-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1			RESPONSABLE	
CLORO 1				
PH2			RESPONSABLE	
CLORO 2				

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		
	AREA DE PORCIONADO		
11:00 a. m.	BODEGA		
	AUTOSERVICIO		
	AREA DE PICADO		

	CANT- INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
		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		
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 CONGELACION

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

CUARTO No.: 6 **MES:** Marzo

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:** LORENA HERRERA

CUARTO No.: 6 **MES:** MARZO

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30		
	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	o																											o	o															
-22°C		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o				o	o	o				o	o	o	o	o	o																		
-23°C												o	o	o				o	o	o																									
-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:** JULIO

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:** LORENA HERRERA

CUARTO No.: 9 **MES:** Marzo

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30		
	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:** Marzo

TEMPERATURA	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
EN GRADOS	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:** MARZO

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30		
	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:** Marzo

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:** LORENA HERRERA

CUARTO No.: 3 **MES:** Marzo

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30		
	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:** Marzo

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:** LORENA HERRERA

CUARTO No.: 9 **MES:** Marzo

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30		
	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:** Marzo

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:** LORENA HERRERA

CUARTO No.: 5 **MES:** Marzo

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30		
	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 realizar 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:** Marzo

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
9°C																																															
8°C																																															
7°C																																															
6°C																																															
5°C																																															
4°C																																															
3°C																																															
2°C																																															
1°C																																															
0°C																																															
-1°C																																															

OBSERVACIONES:

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

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: _____

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION

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

CUARTO No.: 1 **MES:** MARZO

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30		
	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
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
03-03	Demijose	Adolfo	04-12-25				1609									NINGUNA
03-03	champiñon	Adolfo	12-2025				5°8 24 337									NINGUNA
03-03	Vino Rojo	Adolfo	21-11-25				06 00 07									NINGUNA
03-03	tinto Vino	Adolfo	——				L22745									NINGUNA
03-03	Vino Blanco	Adolfo	——				L22871									NINGUNA
03-03	Café	Adolfo	13-01-25				L0004502424									NINGUNA
03-03	spaguett	Adolfo	30-07-26				L207506									NINGUNA
03-03	Garbanzo	Adolfo	14-02-26				GSP12401									NINGUNA
03-03	Frijol	Adolfo	02-1025				FIP0210									NINGUNA
03-03	canela	Adolfo	20-11-25				-									NINGUNA
03-03	salsina	Adolfo	15-10-25													NINGUNA
03-03	Mani Tio	Adolfo	13-09-26				L13AK1328B5M									NINGUNA
03-03	Arbeja	Adulto	05-2026				L45417									NINGUNA
0303	Maiz	Adolfo	31-12-25				L435404673									NINGUNA
0303	Pericaffilla	Adolfo	21-10-25				LA0072									NINGUNA

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) retrigerados 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
03-03	Aceite	Adolfo	18-02-26				R18022025									NINGUNA
03-03	mermelada	Adolfo	10-26				21213353									NINGUNA
03-03	Aceite	Adolfo	17-02-26				R17022025									NINGUNA
03-03	Galleta maiz	Adolfo	14-01-26				2221366									NINGUNA
03-03	Vinagre	Adolfo	25-02-26				05625									NINGUNA
03-03	Salsa Soya	Adolfo	30-06-26				L503 1									NINGUNA
03-03	Salsa negra	Adolfo	30-06-26				L501									NINGUNA
03-03	Vinagre	Adolfo	19-07-27				04925									NINGUNA
03-03	spaguetti	Adolfo	30-05-2026				L341.									NINGUNA
03-03	lenteja	Adolfo	23-01-26				LEP 2321									NINGUNA
03-03	Garbanzo	Adolfo	04-2026				42406									NINGUNA
03-03	fideos	Adolfo	09-06-26				L351									NINGUNA
03-03	Harina	Adolfo	14-06-25				L0002006391									NINGUNA
03-03	Mantequilla	Adolfo	30-04-25				L 19-03-03									NINGUNA
03-03	Bicarbonato	Adolfo	17-09-25				26624									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: _____

7-09-25

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
17-03	cafe	Adolfo	13/07/26	35l	35 l	21c	6004502429	ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Sal Parca	Adolfo	30/07/25	15k	15	21c	073129-206	ok	✓	/	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Sal Parca	Adolfo	30/07/26	10k	10	21c	202506	Ok	✓	✓			✓	✓		NINGUNA
17-03	fideos	Adolfo	09/06/26	3	3	21c	2621/51x	Ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Canola	Adolfo	09/2026	10l	10lt	21c	1907425	Ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	lenteja	Adolfo	23/07/26	2@	2@	21c	EP2327	Ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Garbanzo	Adolfo	14/07/26	6@	6@	21c	68P1407	ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Frijol	Adolfo	021 025	8@	8@	21c	FR P020	OK	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Avena	Adolfo	12/07/25	2k	2k	21c	8105251	OK	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Harina	Adolfo	19/DIC/25	4@	4@	21c	19-12/24 Dm	Ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Sabor	Adolfo	2 FEN 27	3l	3l	21c	11335 A-52	Ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Garbanzo	Adolfo	10/12/25	5k	5k	21c	3419.24	Ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	Demi-glase	Adolfo	04/12/25	5kl	5kl	21c	1609	Ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	crema champ	Adolfo	12/2025	5k	5k	21c	508Z1337	Ok	✓	✓	—	—	✓	✓		NINGUNA
17-03	maggi	Adolfo	31/DIC/25	3g	3g	21c	43546-73	Ok	✓	✓	—	—	✓	✓		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
17-03	Ricostilla	Adolfo	21/01/25	3 y	3 y	21°C	A 00827	B	B	B	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	chocolate	Adolfo	23/09/26	2 y	2 y	21°C	123feb 25	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	fecula	Adolfo	14/06/25	20k	20k	21°C	6002963211	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	margarita	Adolfo	08/05/25	20lb	20lb	21°C	16:48/08114	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	vino	Adolfo	—			21°C	L22740	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	vino blanco	Adolfo	—			21°C	L22871	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	crema leche	Adolfo	05/sep/25	1k	1k	21°C	680439	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	vainilla	Adolfo	15/ mar/26	2lt	2lt	21°C	VBE-150324	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	esencia limon	Adolfo	12/09/26	1lt	1lt.	21°C	IM-120824-1	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	mayonesa	Adolfo	17/jun/25	2 y	2 y	21°C	1026124	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	mermelada	Adolfo	01/2026	10y	10y	21°C	7121853	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	galletas mo	Adolfo	14/en/26	8y	8y	21°C	2121366	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	Arete	Adolfo	18/07/26	10b	20b	21°C	R1802205	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	Arepa P89	Adolfo	8/09/25	20p	20p	21°C	67/09/2025	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
17-03	Bocadillo	Adolfo	24/02/26	3 y	3 y	21°C	24/02 25	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA

NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) retrigerados 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: _____