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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

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

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

12/2024

4. Semana: ___1_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras													1	0,403
Bolsas de leche, empaques lácteos													1	0,403
Bolsas de pulpa de frutas													1	0,403
Empaque de embutidos													1	0,403
Enlatados													1	0,403
Equipos y utensilios													1	1,209

L	M	M	J	V	S	D

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

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

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

12/2024

4. Semana: ___2_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Enlatados	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209

L	M	M	J	V	S	D

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

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

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

12/2024

4. Semana: ___3_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Enlatados	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209

L	M	M	J	V	S	D

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

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

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

12/2024

4. Semana: ___4_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Enlatados	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209

L	M	M	J	V	S	D

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

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

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

12/2024

4. Semana: ___5_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403						
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403						
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403						
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403						
Enlatados	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403						
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209						

L	M	M	J	V	S	D