1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES:_NOVIEMBRE___ 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	1	0,403	1	0,403
Bolsas de leche, empaques lácteos									1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de pulpa de frutas									1	0,403	1	0,403	1	0,403
Empaque de embutidos									1	0,403	1	0,403	1	0,403
Enlatados									1	0,403	1	0,403	1	0,403
Equipos y utensilios									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:_NOVIEMBRE___ 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:_NOVIEMBRE___ 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:_NOVIEMBRE___ 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:_NOVIEMBRE___ 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	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		
Bolsas de pulpa de frutas	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		
Enlatados	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		

L	M	M	J	V	S	D