5**) Elaborar e implementar los documentos para el control y seguimiento al suministro de alimentos - Servicio de alimentos, de acuerdo con la minuta de alimentación vigente:**

-Capacitación al personal manipulador: se anexa acta de capacitación sobre Principios básicos de BPM, de acuerdo a programación para este mes.

-Kardex del mes en vigencia: se anexa kardex del mes de MARZO

-Formato que soporten PSB y BPM: se anexa formato de cumplimiento de Bpm en el servicio de alimentos, formato de temperatura de recibo alimentos, formato de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.

LISTA DE CHEQUEO

MES: Marzo 2025

Descripción	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			Semana 5		
	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observacior
1. LIMPIEZA El supervisor ingresa al servicio de alimentos y revisa si las condiciones de limpieza y desinfección de la zona son las correctas para garantizar la inocuidad de los alimentos															
Pisos y drenajes	✓			✓			✓			✓					
Paredes y techo	✓			✓			✓			✓					
Superficies	✓			✓			✓			✓					
Ventanas y Puertas	✓			✓			✓			✓					
2. PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN El supervisor ingresa y revisa las condiciones del personal que se encuentra trabajando en el servicio															
Encontró personal comiendo, bebiendo o fumando en el área de manipulación de alimentos.		✓			✓			✓			✓	Ninguna persona se encontro			
El personal se lavó con jabón y desinfectante desde los codos hasta las manos al ingreso al servicio, durante el servicio y al egreso del servicio de alimentos	✓			✓			✓			✓					
El personal mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza el uniforme entregado por FANA	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza calzado antideslizante	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza el delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza.	✓			✓			✓			✓					
El personal que manipula los alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, entre otras.	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza tapabocas y gorro	✓			✓			✓			✓					
Cuando el personal utiliza el delantal, este se encuentra atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	✓			✓			✓			✓					
El personal no utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se encuentra en el servicio de alimentos	✓			✓			✓			✓					
Si el personal utiliza lentes utiliza un medio ajustable que los asegure a su cabeza	✓			✓			✓			✓					

Powered by CamScanner

Descripción	MES:																	
	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			Semana		
	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observ:
3. RECIBO DE ALIMENTOS El supervisor observa como se encuentra el lugar de la recepción de alimentos y revisa que se cumplan las condiciones para una adecuada recepción de alimentos															
El lugar donde se reciben los alimentos está limpio y protegido de la contaminación ambiental	✓			✓			✓			✓					
La zona se encuentra en adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección	✓			✓			✓			✓					
4. ALMACENAMIENTO El supervisor revisa que las condiciones de almacenamiento de los alimentos cumplan con todas las normas															
Los alimentos están organizados de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.	✓			✓			✓			✓					
Los alimentos están separados de las paredes, pisos y techos.	✓			✓			✓			✓					
Los alimentos se encuentran debidamente rotulados	✓			✓			✓			✓					
Encontraron alimentos vencidos?		✓	NINGUNO PERS		✓			✓			✓				
5. SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN El supervisor acompaña el momento de servir y distribuir los alimentos para verificar que se haga de la manera adecuada															
El área donde se distribuyen los alimentos cumple con las condiciones mínimas de higiene	✓			✓			✓								
El servido de los alimentos se hace con utensilios adecuados	✓			✓			✓								
El plato servido tiene una presentación adecuada y agradable.	✓		MENÚ 18 GRUPO 6-8.	✓		MENÚ 26 9-13	✓		MENÚ 4 6-8	✓		SEMANA 2 MENÚ 11 4-5			

Powered by CamScanner

FANA

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

OPERADOR: FANA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Carolina Ochoa M U-D

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14/03/25		Brazo x 60 gr	60 pxc	8177	02-05-25	-1.5°C	Cortes Iberia	x		x		x		x		x		
		Brazo x 110gr	36 pxc	8177	02-05-25	-1.5°C	Cortes Iberia	x		x		x		x		x		
		Goulash Res	12 lbs	10686	03-05-25	-1°C	Cortes Iberia	x		x		x		x		x		
		Filete de Tilapia	100 lbs	4294	02-05-25	-16°C	Cortes Iberia	x		x		x		x		x		
14/03/25	14:20	Aguacate x 500gr	4 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Ajo x 100 gr	1 lb	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Ajos	1 Malla	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Albahaca	1 pte	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Arveja	20 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Arveja desgranada	2.5 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Cebolla cabezona	4 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Cebolla larga	5 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Cilantro	2 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Espinaca	6 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Pepino cohombro	4 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Habichuela	4 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		
		Lechuga Batavia	4 lbs	NA	NA	NA	Bonapas	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lilia Mota TIPO DE DOCUMENTO: PPT No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 465582 CARGO: Aux Alimentos.

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la Fundación, con el fin de garantizar su vida útil.

Powered by CamScanner

FANA

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

OPERADOR: FANA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Carolina Ochoa UN-D .

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/03/25	11:25	Leche entera	300 lts				Colanta	X		X		X		X		X		
		Kumis	48 lts	0623023306	12-04-25	3.9°c	Colanta	X		X		X		X		X		
		Queso campesino	30 lbs	0575024900	01-04-25	4.5°c	Colanta	X		X		X		X		X		
		Queso doble crema	5 Kg	0615025302	19-04-25	4.5°c	Colanta	X		X		X		X		X		
		Queso Top 200	15 lbs	0485022902	04-04-25	4.5°c	Colanta	X		X		X		X		X		
		Yogurt x 900ml	48	0605022606	10-04-25	3.5°c	Colanta.	X		X		X		X		X		
14/03/25		Come especial asado																
		x 110 gr	104 porc.	10686	03-05-25.	-1.5°c	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		
		Come F.a x 45 gr	192 porc	10686	03-05-25	-1.5°c	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		
		Come F.a x 60 gr	180 porc	10686	03-05-25	-1.5°c	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		
		Bola x 110 gr	54 porc	10686	03-05-25	-1.5°c	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		
		Bola x 60 gr	96 porc	10686	03-05-25	-1.5°c	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		
		Bola x 45 gr	90 porc.	10686	03-05-25	-1.5°c	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		
		Come Holanda Hogao	45 lbs	10686	02-05-25	-1°c.	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		
		Cabanitas Pollo x 150	300	6703	02-05-25	-1°c	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		
		Filete de pechuga	126 lbs	6703	02-05-25	-1°c	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		
		Brazo Cerdo x 45g	64 porc	8177	02-05-25	-1.5°c	Cortes Iberia	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lili Nota TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 465502 CARGO: Aux Alimentos .

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la Fundación, con el fin de garantizar su vida útil.

Powered by CamScanner

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

OPERADOR: FANA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Carolina Ochoa N-D

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/03/25	2:00	Aguacate	9Lb	N/A	N/A	N/A	LBarayas	✓		✓		✓		✓		✓		
		Ahuyama	2Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Ajo	2Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Apio	1Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Arveja	2Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Brocoli	17Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Cabezona	4Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Cebollal	7Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Cilantro	1Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Cohombro	6Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Guascas	3Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Habichuela	2Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Lechuga	6U	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Mazorca	2Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Pepino	12Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Papa Criolla	1Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Papa Criollaridi	20Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lilia Hoti TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 4656582 CARGO: Aux Alimentos.

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la Fundación, con el fin de garantizar su vida útil.

Powered by CamScanner

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

OPERADOR: Fano

COORDINADOR O RESPONSABLE: Carolina Ochoa U N-D .

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/03/25	2:00	Papa Pastusa	30Lb	NA	NA	NA	Los Barayas	✓		✓		✓		✓		✓		
		Papa Sabanera	30 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Perejil Crespo	250gr	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Pimenton	6 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Platano Maduro	20 Un	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Remolacha	10 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Tomillo y Laurel	250gr	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Yuca	10Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Zanahoria	15Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Bananos	5 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Guayaba	10 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Limon Comun	5 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Mandarina	20 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Mango Tamy	26 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Manzana	35 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Melon	12 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		
		Naranja	15 Lb	NA	NA	NA	LB	✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lida Mota TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1656581 CARGO: Aux Alimentos .

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la Fundación, con el fin de garantizar su vida útil.

Powered by CamScanner

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

OPERADOR: Fano

COORDINADOR O RESPONSABLE: Carolina Ochoa M N-D .

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28/03/25		Bruzo Cerdo x 110	36 p	2391	16-05-25	-0.3°C	C.IBERIA											
		Goulash Res	45lbs	10693	16-05-25	-0.5°C	C.IBERIA											
		Filete de Tilapia	40lbs	4294	16-05-25	-18°C	C.IBERIA											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lili Mota TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 4656582 CARGO: Aux Alimentos.

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la Fundación, con el fin de garantizar su vida útil.

Powered by CamScanner



BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	PS.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Cauca

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: QUESO				MES: MARZO				AÑO: 2025			
DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	4:30	3.8°	Nutricionista.	23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28	13:15	3.5°	Nutricionista
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Revivir

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: KUMIS | **MES: MARZO** | **AÑO: 2025**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	9:25	3.5°C	Nutricionista .	23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28	13:14	4.1°C	Nutricionista
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Rosuin

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: CARNE | **MES: MARZO** | **AÑO: 2025**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14	12:42	-1.5	Nutricionista.	25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28	10:00	-0.5	Nutricionista.
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Regional

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: POLLO | **MES: MARZO** | **AÑO: 2025**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14	12:57	-1	Nutricionista.	25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28	10:00	-1.5	Nutricionista
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Neiva

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: PESCADO | **MES: MARZO** | **AÑO: 2025**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14	12:45	-16°	Nutricionista	25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28	10:00	-18°	Nutricionista
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado — UNIDAD DE SERVICIO: ___ — FANA

CENTRO ZONAL: Reviviv — REFRIGERADOR No. 3

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Marzo — AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	01	Marlen	12	7am	3.	Lila	23	7A	3.1	Leidy
	4pm	2	Marlen		4Pm	3	Lila.		4m	2.8	Leidy
2	7am	0	Marlen	13	7am	3.	Lila.	24	7A	3	Leidy
	4pm	3.	Marlen		4Pm	2.3	Lila		4m	2	Leidy
3	7am	3.9	Marlen	14	7am	2	Marlen	25	7Am	2.1	Leidy
	4pm	4.9	Marlen		4pm	2.5	Marlen		4Pm	2.3	Leidy
4	7am	-2	Marlen	15	7am	3	Marlen	26	7am	2.3	Lila
	4pm	-0	Marlen		4pm	2.1	Marlen		4Pm	3.	Lila.
5	7:00	0:7	Cely	16	7am	3	Marlen	27	7am	2.3	Lila.
	4;00	1.2	Cely		4pm	3	Marlen		4Pm	2.4	Lila
6	7:00	1.3	Cely	17	7am	2.8	Marlen	28	7am	2.2	Lila
	4pm	2	Marlen		4pm	2.5	Marlen		4Pm	3.	Lila
7	7am	1-3	Marlen	18	7am	2.8	Marlen	29	7am	2.1	Lila.
	16:00	2.3	Cely		4pm	2.3	Marlen		4Pm	3.	Lila
8	7am	2.5	Lila	19	7am	3	Marlen	30			
	4Pm	2.5	Lila		4Pm	3	Marlen				
9	7am	2.3	Lila	20	7am	2.5	Marlen	31			
	4Pm	3.	Lila		4Pm	3	Marlen				
10	7am	2.5	Lila.	21	7am	2.3.	Marlen				
	4Pm	3.	Lila		4Pm	1.9	Marlen				
11	7am	3.	Lila	22	7A	3.1	Leidy				
	4Pm	2.3	Lila.		4m	2.3	Leidy				

OBSERVACIONES: ___

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Reviviv REFRIGERADOR No. 15

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Marzo AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	4	Maleu	12	7am	5.	Lila.	23	7A	1	Leidy
	4pm	4	Maleu		4Pm	5	Lila		4P	2	Leidy
2	7am	3	Maleu	13	7am	4	Lila.	24	7A	1	Leidy
	4pr	4	Maleu		4Pm	4	Lila		4P	3	Leidy
3	7am	4.9	Maleu	14	7am	4	Lila	25	7A	0	Leidy
	4pm	4	Maleu		4Pm	4	Lila.		4Pm	25	Lila
4	7am	4	Maleu	15	7am	3	Maleu	26	7am	3.	Lila
	4pm	3.5	Maleu		4pm	3	Maleu		4Pm	3	Lila.
5	7:00	7.5	cel	16	7am	4	Maleu	27	7am	3.	Lila
	4:00	7.8	cel		4pm	4	Maleu		4Pm	2.5	Lila
6	7:00	1.9	cel	17	7am	4	Maleu	28	7am	2.1	Lila
	16:00	2.5	cel		4Pm	3	Maleu		4Pm	2.5	Lila
7	7am	2.4	Maleu	18	7am	4	Maleu	29	7am	2.3	Lila
	16:00	3.3	cel		4Pm	4.6	Maleu		4Pm	3.	Lila.
8	7am	2.5.	Lila	19	7am	3.6	Maleu	30			
	4Pm	2.3	Lila		4Pm	4	Maleu				
9	7am	3	Lila	20	7am	4	Maleu	31			
	4Pm	3.	Lila		4P	4	Leidy				
10	7am	2.5.	Lila	21	7A	5	Leidy				
	4Pm	2.3	Lila		4P	3.6	Leidy				
11	7am	3.	Lila	22	7A	2.1	Leidy				
	4Pm	2.5	Lila		4P	0.5	Leidy				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Revivir REFRIGERADOR No. 6

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Marzo AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	2.3	Marlen	12	7am	2.5.	Lila	23	7A	1	Judy
	4pm	3	Marlen		4Pm	2.3	Lila.		4m	2	Judy
2	7am	3	Marlen	13	7am	2.5.	Lila	24	7Am	4	Judy
	4Pm	2.5	Marlen		4Pm	2.3.	Lila		4m	3	Judy
3	7am	2.2	Marlen	14	7am	2.3.	Lila	25	7Am	2.3	Judy
	4pm	2.3	Marlen		4Pm	2.5.	Lila.		4Pm	2.5	Lila
4	7am	2.5	Marlen	15	7am	3	Marlen	26	7am	2.3	Lila
	4pm	2.5	Marlen		4Pm	2.3	Marlen		4Pm	2.5	Lila.
5	7:00	2.3	COL	16	7am	2.5	Marlen	27	7am	2.3	Lila
	4Pm	2.4	Marlen		4Pm	2.8	Marlen		4Pm	2.3	Lila
6	7:00	2.3	COL	17	7am	2.6	Marlen	28	7am	2.3	Lila
	16:00	2.6	COL		4pm	2.3	Marlen		4Pm	2.5	Lila
7	7am	2.3	Marlen	18	7am	2.9	Marlen	29	7am	2.3	Lila
	16:00	3	COL		4pm	3.	Marlen		4Pm	3.	Lila
8	7am	3	Lila	19	7am	3.5	Marlen	30			
	4Pm	3	Lila		4Pm	3.3	Marlen				
9	7am	3	Lila	20	7am	3.0	Marlen	31			
	4Pm	4	Lila		4pm	4.	Marlen				
10	7am	2.5.	Lila	21	7am	3.1	Marlen				
	4Pm	2.3.	Lila.		4m	3.5	Judy				
11	7am	2.3.	Lila	22	7Am	4.2	Judy				
	4Pm	3	Lila.		4m	2.1	Judy				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Reviviv CONGELADOR No. 4

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Marzo AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	-19	Yaileu	12	7am	-20	Lila	23	7A	-20	Lucy
	4pm	-18	Yaileu		4pm.	-20.	Lila.		4p	-20	Lucy
2	7am	-20	Yaileu	13	7am	-20	Lila.	24	7A	-19	Lucy
	4pm	-20	Yaileu		4pm	-20	Lila		4p	-19	Lucy
3	7am	-20	Yaileu	14	7am	-20	Lila	25	7A	-20	Lucy
	4pm	-20	Yaileu		4pm	-20	Lila.		4pm	-20	Lila.
4	7am	-20	Yaileu	15	7am	-20	Yaileu	26	7Am	-19	Lila
	4pm	-19	Yaileu		4pm	-20	Yaileu		4pm	-19	Lila
5	7:00	-20	COL	16	7am	-21	Yaileu	27	7am	-19	Lila.
	4pm	-20	Yaileu		4pm	-21	Yaileu		4pm	-20	Lila
6	7:00	-20	COL	17	7am	-20	Yaileu	28	7am	-20	Lila
	16:00	-19	COL		4pm	-20	Yaileu		4pm	-20	Lila.
7	7am	-20	Yaileu	18	7am	-20	Yaileu	29	7am	-19	Lila.
	16:00	-20	COL		4pm	-19	Yaileu		4pm	-19	Lila
8	7am	-21	Lila	19	7am	-20	Yaileu	30			
	4pm	-20	Lila		4pm	-21	Yaileu				
9	7am	-20	Lila	20	7am	-20	Yaileu	31			
	4pm	-20	Lila.		4pm	-19	Yaileu				
10	7am	-20	Lila	21	7am	-20	Yaileu				
	4pm	-21	Lila.		4p	-18	Lucy				
11	7am	-20	Lila	22	7A	-19	Lucy				
	4pm	-20	Lila		4p	-19	Lucy				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Reviviv CONGELADOR No. 5

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Marzo AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	-20	Maria	12	7am	-20	Lila	23	7m	-18	Judy
	4pm	-18	Maria		4Pm	-20	Lila.		4m	-18	Judy
2	7am	-19	Maria	13	7am	-20	Lila.	24	7m	-20	Judy
	4pm	-20	Maria		4Pm	-20	Lila		4m	-19	Judy
3	7am	-19	Maria	14	7am	-20	Lila	25	7m	-20	Judy
	4pm	-19	Maria		4Pm	-20	Lila		4pm	-20	Lila
4	7am	-20	Maria	15	7am	-20	Maria	26	4Pm	-20	Lila
	4pm	-19	Maria		4pm	-21	Maria		4pm	-20	Lila.
5	7:00	-20	Coly	16	7am	-20	Maria	27	7am	-20	Lila
	4pm	-19	Maria		4pm	-20	Maria		4Pm	-20	Lila
6	7:00	-20	Coly	17	7am	-20	Maria	28	7am	-20	Lila
	16:00	-20	Coly		4pm	-20	Maria		4Pm	-21	Lila
7	7am	-20	Maria	18	7am	-19	Maria	29	7am	-20	Lila.
	16:00	-20	Coly		4pm	-20	Maria		4Pm	-21	Lila
8	7am	-19	Lila	19	7am	-20	Maria	30			
	4Pm	-19	Lila		4Pm	-21	Maria				
9	7am	-20	Lila	20	7am	-20	Maria	31			
	4Pm	-21	Lila		4pm	-19	Maria				
10	7am	-20	Lila	21	7am	-20	Maria				
	4Pm	-20	Lila		4m	-19	Judy				
11	7am	-20	Lila	22	7m	-20	Judy				
	4Pm	-20	Lila		4m	-20	Judy				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Revivir CONGELADOR No. 5.

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Mar. 25. AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	-20	Marlen	12	7am	-19.	Lila	23	7A	-17	Leidy
	4pm	-18	Marlen.		4Pm	-19	Lila.		4p	-18	Leidy
2	7am	-19	Marlen	13	7am	-20.	Lila	24	7A	-20	Leidy
	4pm	-20	Marlen		4Pm	-20	Lila		4p	-20	Leidy
3	7am	-16	Marlen	14	7am	-20	Lila	25	7A	-16	Leidy
	4pm	-17	Marlen		4Pm	-16	Lila.		4Pm	-16	Lila
4	7am	-19	Marlen	15	7am	-18	Marlen	26	7am	-18	Lila
	4pm	-19	Marlen		4pm	-20	Marlen		4Pm	-19	Lila
5	7:00	-17	Cell	16	7am	-19	Marlen	27	7am	-19	Lila
	4:00	-17	cel		4pm	-19	Marlen		4Pm.	-19	Lila
6	7:00	-18	cel	17	7am	-20	Marlen	28	7am	-18	Lila
	16:00	-18	cel		4Pm	-20	Marlen		4Pm	-20	Lila.
7	7am	-19	Marlen	18	7am	-20	Marlen	29	7am	-21	Lila
	16.0	-18	cel		4pm	-19	Marlen		4Pm	-20	Lila
8	7am	-19	Lila	19	7am	-20	Marlen	30			
	4Pm	-18	Lila		4Pm	-21	Marlen				
9	7am	-19	Lila	20	7am	-20	Marlen	31			
	4Pm	-19	Lila		4p	-20	Leidy				
10	7am	-18.	Lila	21	7A	-19	Leidy				
	4Pm	-19.	Lila.		4p	-20	Leidy				
11	7am	-18.	Lila	22	7A	-18	Leidy				
	4Pm	-19	Lila.		4p	-16	Leidy				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS SERVICIO DE ALIMENTOS

FECHA: 4/1/20 20/12/21		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	Condiciones optimas			
Nevera (Refrigeración 4-6) Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Nevera 8 (Meson Refrigeración)	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Nevera 9 (Refrigeración)	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Nevera (Congelación 5 -7) Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Nevera (Congelación 10)	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		

Revisado por: Carolina Ochoa H N-6

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS SERVICIO DE ALIMENTOS

FECHA: 20 de Marzo 2025		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Gramera Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Basculas Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Termómetro **(1 - 2 -3)** Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Escala del termómetro legible.	✓		
	Respuesta a las mediciones de temperatura.	✓		
	Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.	✓		

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS ANTROPOMETRICOS

FECHA: 20 de Marzo de 2025		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Bascula (Pesa personas)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Bascula (Pesa bebes)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Tallímetro (Estadiometro 1)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm y Verificacion secuencia de medicion.	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		
	Ensamblaje adecuado del equipo, estable y firme.	✓		
	El material de fabricacion y las piezas no se encuentran deformes, dilatadas, pandeadas o distorcionadas.	✓		
Infantómetro (Estadiometro 2)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm y Verificacion secuencia de medicion.	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		
	Revision de los topes, su desplazamiento y plegado sin dificultad	✓		
	El material de fabricacion y las piezas no se encuentran deformes, dilatadas, pandeadas o distorcionadas.	✓		
Cinta métrica	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm y Verificacion secuencia de medicion.	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que dificulte la correcta medición.	✓		
	El material de fabricacion y las piezas no se encuentran deformes, dilatadas, pandeadas o distorcionadas.	✓		
	Si la cinta metrica es de fibra de vidrio verificar la enlongacion que puede presentar	✓		
	se encuentra protegida en estuche o caja	✓		

Revisado por: Sandra Ossa

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

PROVEEDOR: IBERIA Y KIKES

MES: MARZO AÑO: 2025 RESPONSABLE: CAROLINA OCHOA OPERADOR: FANA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO MES
	1000 g	500 g	g	U			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D	
DÍA CALENDARIO							3	4	5	6	7	8	9			10	11	12	13	14	15	16			17	18	19	20	21	22	23			24	25	26	27	28	29	30			31							
Grupo. Huevos																																																		
							22	23	24	25	26	27	28			1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14			15	16	17	18	19	20	21			22							
HUEVO DE GALLINA TIPO AA				X	340	720		85		80	80	80		735		80		80		80			495	250	80		80	50	80		130	325			80		130		30	80	5									5
PECHUGA DE POLLO		X			95	335		47	2	15	47		38	281		15	2	2	15	47		38	162		15	47			17	2		81		2	2	15		47	12	2	1									1
PIERNA DE POLLO				X	1	730	80							651			180						471							190		281		20	180						81		80							1
Visceras de pollo (corazon , higado,mollejas)					0									0									0									0									0									0
					0									0									0									0									0									0
CARNE ESPECIAL ASAR x 110 gr				X	194	125	72					72		175									175		100							75									75		72							3
CARNE ESPECIAL ASAR X 60 GR				X	160	160	80					80		160									160		80							80									80		80							0
CARNE ESPECIAL ASAR X45 GR				X	160	80	60					60		120									120		60							60									60		60							0
CENTRO DE RES X 110 GR				X	8	710								718		100					72		546				100	100			72	274				100	100		72		2									2
CENTRO DE RES X 100 GR					0									0									0									0									0									0
CENTRO DE RES X60 GR				X	0	560								560		80					80		400				80	80			80	160				40	40		80		0									0
CENTRO DE RES X45 GR				X	0	390								390		60					60		270				60	60			60	90				15	15		60		0									0
CENTRO DE RES POR 500 GR				X	0	2								2									2									2				2					0									0
BRAZO DE CERDO POR 110 GR				X	72	100								172					100				72									72								72	0									0
BRAZO DE CERDO POR 60 GR				X	100	20								120					40				80									80								80	0									0
BRAZO DE CERDO POR 45 GR				X	0	75								75					15				60									60								60	0									0
GOULASH CERDO		X			0	15								15									15			15						0									0									0
GOULASH RES		X			53	50		15	38					50								12	38					15				23						15			8									8
CARNE MOLIDA RES		X			0	90			15		15			60			15			15			30									30			15		15				0									0
FILETE DE TILAPIA		X			0	100				20				80					20				60				20		20			20		20							0									0

OBSERVACIONES:

	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-235 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

MES: _____MARZO_____ AÑO: _____2025_____ RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____ PROVEEDOR: _____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									SEGUNDA SEMANA									TERCERA SEMANA									CUARTA SEMANA									QUINTA SEMANA								SALDO MES
	1000 g	500 g	g	l	cc	U		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								
									L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
Grupo 4. Lacteos									22	23	24	25	26	27	28			1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14			15	16	17	18	19	20	21			22							
KUMIS ENTERO				X			0	60				8			8	44				8			8		28	10		8			10			20					10		10	0								0
LECHE DESLACTOSADA				X			50	0	1							49									49	20	2	2		1	1	2		61								61		1						60
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT				X			1	430	26	22	20	26	26	26	28	257		26	26	20	20	32	26	26	81	290	26	20	20	25	25	25	24	206		25	26	26	30	24	20	25	30		26							4
QUESO DOBLECREMA TAJADO							14									14									14	1			5	5				5					5			0								0
QUESO CAMPESINO		X					0	30	5		5	5				15			5	5	5		5		-5	40		5				5	5	20		5		5	5			5		5						0
QUESO DOBLE CREMA BLOQUE 2.5KG						X	1,5	4							5	0,5									0,5	2			2					0,5								0,5								0,5
YOGURT ENTERO				X			0	32		8			8	8		8		8			8			8	-16	55		8		10				21			10			10		1								1
Otro:							0									0									0									0								0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

PROVEEDOR: ____________________

MES: ___MARZO________________ AÑO: _____2025______________ RESPONSABLE: ____________________ OPERADOR: ____________________

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA											SEGUNDA SEMANA											TERCERA SEMANA											CUARTA SEMANA											QUINTA SEMANA										SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.					CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
	1000 g	500 g	g	U					L	M	MC	J	V	S	D					L	M	MC	J	V	S	D					L	M	MC	J	V	S	D					L	M	MC	J	V	S	D					L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO							
									3	4	5	6	7	8	9					10	11	12	13	14	15	16					17	18	19	20	21	22	23					24	25	26	27	28	29	30					31							
Grupo 6. Frutas																																																												
									22	23	24	25	26	27	28					1	2	3	4	5	6	7					8	9	10	11	12	13	14					15	16	17	18	19	20	21					22							
AGUACATE		X			3	16			12						8	-1									8		-9	36										27								15			12				12							0
BANANO		X			0	65			15		15		14			21				14		8					-1	77			14				14		6	42				15			6			6	15				15							0
CURUBA					0											0											0											0											0											0
FRESA		X			0	4										4							4				0											0											0											0
GRANADILLA					0	10										10					10						0											0											0											0
GUAYABA		X			10	40				10					10	30									10		20	10				10					10	10								10			0											0
LIMÓN TAHITÍ		X			18	0										18									2		16	0										16											16											16
DURAZNO				X	0	225						75				150							75				75	225					75			75		150						75			75		0											0
MANDARINA		X			3	150			15				26			112				18				13			81					13				26		42						26					16				15							1
MANGO		X			0	70				20		20				30				15		5		15			-5	72					15			10	10	32							26			6	0											0
MANZANA		X			6	21						11				16								11			5	40			12				10			23					11					12	0											0
MARACUYA					0											0											0											0											0											0
MELÓN		X			1	40								12		29							12			15	2	40										42					20				20		12											12
NARANJA		X			1	50					16				15	20					15					15	-10	60						15				35				16				16			3											3
PAPAYA		X			10	65							10	14		51						4	10				37	61			10	12			10		6	60						15	6			14	25											25
PATILLA		X			0	65			26	15				15		9					10				15		-16	119				10		26				67				26				26			15				26							-11
PERA		X			1	36					12				12	13						12				12	-11	50						11				28					12				12		4											4
PIÑA		X			4	42				18						28						10					18	43					10				7	44							18				26											26
Otro:					0											0											0											0											0											0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____________________ TIPO DE DOCUMENTO:_______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____________________ CARGO: ___________

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

UNIDAD OPERATIVA: ______________________ PROVEEDOR: ______________________

MES: ____MARZO________________ AÑO: ____2025__________ COORDINADOR O RESPONSABLE: CAROLINA OCHOA ______________ OPERADOR: ______________

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raíces, tubérculos y plátanos.

PRESENTACIÓN: Marque con una X o escriba la cantidad.

PRIMERA SEMANA

ALIMENTO	1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (3)	M (4)	MC (5)	J (6)	V (7)	S (8)	D (9)	SALDO SEMANA ANTERIOR
									22	23	24	25	26	27	28	
ACELGA					0											0
AHUYAMA		X			12	0							9			3
AJO			X		50	550			50	100	50		100	50		250
APIO		X			3	0										3
ARRACACHA		X			0	20										20
ARVEJA VERDE		X			0	12								3		9
BROCOLI					0											0
COLIFLOR					0											0
CALABACÍN					0						12					-12
CALABAZA					0											0
CEBOLLA CABEZONA BLANCA		X			2	0										2
CHAMPIÑON		X			0	1										1
CEBOLLA LARGA		X			0	28			2	2	2	2	3	2	2	13
CILANTRO		X			7	0						1				6
ESPINACA		X			0	10				4						6
GUASCAS					0											0
GUATILA					0											0
HABICHUELA		X			3	12						2	10			3
LAUREL Y TOMILLO		X			0,5	0										0,5
LECHUGA CRESPA		X			0	32								4		28
MAZORCA DESGRANADA		X			0	3										3
PAPA CRIOLLA		X			35	0								20		15
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA		X			0	100					24					76
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA		X			75	0							20			55
PEPINO COHOMBRO		X			0	10				9						1
PEPINO COMÚN					0	5										5
PEREJIL CRESPO		X			100						100					0
PIMENTÓN		X			14	0										14
PLÁTANO HARTÓN MADURO				X	0	250			20			70			30	130
PLÁTANO HARTÓN VERDE				X	0	30										30
REMOLACHA		X			0	60						20				40
TOMATE CHONTO		X			19	80			4	5	10		4	12	6	58
REPOLLO MORADO						4										4
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR		X			1	50				50						1
ZANAHORIA		X			16	40						7		5		44
Otro:																0

SEGUNDA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (10)	M (11)	MC (12)	J (13)	V (14)	S (15)	D (16)	SALDO SEMANA ANTERIOR
				1	2	3	4	5	6	7	
ACELGA											0
AHUYAMA											3
AJO				50	50	50	50	50			0
APIO										1	2
ARRACACHA				20							0
ARVEJA VERDE						5					4
BROCOLI											0
COLIFLOR											0
CALABACÍN											-12
CALABAZA											0
CEBOLLA CABEZONA BLANCA											2
CHAMPIÑON				1							0
CEBOLLA LARGA				2	2	2	2				5
CILANTRO					1			1			4
ESPINACA							5			7	-6
GUASCAS											0
GUATILA											0
HABICHUELA						8					-5
LAUREL Y TOMILLO											0,5
LECHUGA CRESPA				4	4		20	3			-3
MAZORCA DESGRANADA									3		0
PAPA CRIOLLA											15
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA								30	10	16	20
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA						50					5
PEPINO COHOMBRO					7						-6
PEPINO COMÚN											5
PEREJIL CRESPO											0
PIMENTÓN				1			5				8
PLÁTANO HARTÓN MADURO					20						110
PLÁTANO HARTÓN VERDE									15		15
REMOLACHA								20			20
TOMATE CHONTO				9		4	5	2	4	4	30
REPOLLO MORADO											4
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR									14	36	-49
ZANAHORIA				12	7		7				18
Otro:											

TERCERA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (17)	M (18)	MC (19)	J (20)	V (21)	S (22)	D (23)	SALDO SEMANA ANTERIOR
				8	9	10	11	12	13	14	
ACELGA	15						15				0
AHUYAMA	0										3
AJO	450			50	100	50	50	50	50		100
APIO	1									1	2
ARRACACHA											0
ARVEJA VERDE	13				10				3		4
BROCOLI	25										25
COLIFLOR											0
CALABACÍN	12										0
CALABAZA											0
CEBOLLA CABEZONA BLANCA	0										2
CHAMPIÑON	1						1				0
CEBOLLA LARGA	20			2	2	2	3	2	1	2	11
CILANTRO	0							1		1	2
ESPINACA	26							5		15	0
GUASCAS	5										5
GUATILA											0
HABICHUELA	14				6						3
LAUREL Y TOMILLO						100					0,5
LECHUGA CRESPA	28			4		4			4		13
MAZORCA DESGRANADA	3										3
PAPA CRIOLLA	80										95
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA	100				50					30	40
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA	50										55
PEPINO COHOMBRO	21			7				7			1
PEPINO COMÚN	18										23
PEREJIL CRESPO	0										0
PIMENTÓN	2				1				1		8
PLÁTANO HARTÓN MADURO	86			20				70			106
PLÁTANO HARTÓN VERDE	15					30					0
REMOLACHA	0										20
TOMATE CHONTO	30			4		5	4	8	5		34
REPOLLO MORADO										4	0
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR	70								20		1
ZANAHORIA	35					6			4		43
Otro:											

CUARTA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (24)	M (25)	MC (26)	J (27)	V (28)	S (29)	D (30)	SALDO SEMANA ANTERIOR
				15	16	17	18	19	20	21	
ACELGA											0
AHUYAMA							5				-2
AJO					50						50
APIO											2
ARRACACHA											0
ARVEJA VERDE				5			2				-3
BROCOLI							25				0
COLIFLOR											0
CALABACÍN											0
CALABAZA											0
CEBOLLA CABEZONA BLANCA							2				0
CHAMPIÑON											0
CEBOLLA LARGA				2	2	2			1	2	2
CILANTRO											2
ESPINACA											0
GUASCAS								5			0
GUATILA											0
HABICHUELA						2					1
LAUREL Y TOMILLO											0,5
LECHUGA CRESPA				4		4				4	1
MAZORCA DESGRANADA								3			0
PAPA CRIOLLA					20			50		25	0
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA								25	12		3
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA				20			20	15			0
PEPINO COHOMBRO											1
PEPINO COMÚN					18				5		0
PEREJIL CRESPO											0
PIMENTÓN							5		2	1	0
PLÁTANO HARTÓN MADURO						50			36		20
PLÁTANO HARTÓN VERDE											0
REMOLACHA						20					0
TOMATE CHONTO				8	3	9	2			5	7
REPOLLO MORADO											0
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR											1
ZANAHORIA									5	6	
Otro:											

QUINTA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (31)	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
				22							
ACELGA											0
AHUYAMA	3										1
AJO				50							0
APIO	1										3
ARRACACHA											0
ARVEJA VERDE	3										0
BROCOLI											0
COLIFLOR											0
CALABACÍN											0
CALABAZA											0
CEBOLLA CABEZONA BLANCA											0
CHAMPIÑON											0
CEBOLLA LARGA				2							0
CILANTRO											2
ESPINACA											0
GUASCAS											0
GUATILA											0
HABICHUELA											1
LAUREL Y TOMILLO											0,5
LECHUGA CRESPA											1
MAZORCA DESGRANADA											0
PAPA CRIOLLA											0
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA											3
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA											0
PEPINO COHOMBRO											1
PEPINO COMÚN											0
PEREJIL CRESPO											0
PIMENTÓN											0
PLÁTANO HARTÓN MADURO				20							0
PLÁTANO HARTÓN VERDE											0
REMOLACHA											0
TOMATE CHONTO				4							3
REPOLLO MORADO											0
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR											1
ZANAHORIA											
Otro:											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ______________________ TIPO DE DOCUMENTO:______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____________________ CARGO: ______________________

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: ______________________

	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-235
		Versión: 1
		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 2

CAROLINA OCHOA ND

MES: MARZO AÑO: 2025 OPERADOR: FANA PROVEEDOR: VENTAS INSTITUCIONALES

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA								SALDO MES
	1000 g	500 g	g	l	cc	U		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO 3	4	5	6	7	8	9			DÍA CALENDARIO 10	11	12	13	14	15	16			DÍA CALENDARIO 17	18	19	20	21	22	23			DÍA CALENDARIO 24	25	26	27	28	29	30			DÍA CALENDARIO 31							
Grupo. Abarrotes									22	23	24	25	26	27	28			1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14			15	16	17	18	19	20	21			22							
ACEITE DE GIRASOL				x			50		3	3	2	2	4	2	2	32	15	4	2	2	4	2	1	1	31		2	2	4	1	4	1	2	15		2	2	2	3	1	1	1	3		3							0
ARROZ BLANCO		x					120		16	16	16	16	18	16	18	4	340	9	16	18	16	18	16	16	235		16	16	13	16	17	16	16	125		7	16	16	18	16	18	16	18		16							2
ARVEJA SECA		x					2									2	3								5								5			5					0								0
AZÚCAR BLANCA		x					46		3	3	2	3	5	4	4	22	25	2	3	3	3	3	2	2	29		3		4		4	3	3	12		3	2			2		2	3		3							0
BOCADILLO DE GUAYABA		x					6									6	0								6								6									6								6
CANELA EN POLVO							0	150		50			100			0	50			50					0								0									0								0
ARVEJA AMARILLA SECA		x					12									12	0								12								12									12								12
CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR		x					0,5	3			3			3		-2,5	25		3				3		16,5			3				3		10,5				3,5	0,5			3,5	3								3
CONCHITAS							0									0	12								12								12	12								0								0
FIDEOS							0	1	1							0	5				1				4					1			3		1				1			1	1							0
FRÍJOL CARGAMANTO		x					0	12	12							0	12								12								12									12	12							0
GALLETA TIPO CRACKERS SABORIZADA						x	4									4	10								14						6		8									8								8
GALLETA DE LECHE						x	44					5			3	36	0	5		3					28		5						18									18								18
GALLETAS INTEGRALES						x	0	3		3						0	20								20		4						16			4		4		4		4								4
GALLETA SALTINAS						x	0	12		6	3			3		0	30		6						24			6					18	4		5		4		4		1								1
MAIZ PETO		x					0	2	2							0	6						2		4							2	2								2	2							0
AVENA HOJUELAS		x					0	0					3			-3	10			2					5				3				2					2			0								0
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA		X					2,5		1							1,5	2						1		2,5					0,25		1	1,25								1,25	1							0,25
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO							0								4	-4									8				4				4					4			0								0
LENTEJA		X					6									6	0								6								6									6								6
PANELA						X	1	2	1	2						0	25	2					2		21		3			3			2	13	3				3			7	1							6
SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA		X					40									40	40								80								80									80								80
SPAGUETTI							1									1		10							14						4		10									10								10
PASTA LASAÑA		X					0									0	6								6				6				0									0								0
UVAS PASAS		X					3									3	3								6								6									6								6
OTRO: MIGA DE PAN		X					2			2						0	6								6								6									6								6

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	BPM PRINCIPIOS BASICOS
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Marzo 28 /2025 1 hora
METODOLOGIA	Taller teórico recordatorio de la definición y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, durante el trabajo en el Servicio de alimentos
AYUDAS EDUCATIVAS	¿Buenas Prácticas de Manufactura, Que son las BPM? Como se aplican ?
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	Como parte de la capacitación permanente al personal manipulador de alimentos, se realiza siguiendo el cronograma propuesto, en buenas prácticas de manufactura Este taller hace parte de las 10 horas anuales de capacitación.
DESARROLLO	Actividad rompehielos Charla educativa con interacción del personal. Aprendiendo sobre Conceptos Básicos de BPM: 1. ¿Qué son las BPM? 2. ¿Cómo se aplican en? Instalaciones y equipos Materia prima Controles de calidad en diferentes etapas del proceso Implementación del plan de saneamiento Criterios claros para el almacenamiento y distribución 3. Hacer las cosas bien es la enseñanza que nos dejan las BPM
VERIFICACION	Lista de asistencia Evaluación ¿Que son las BMP? Como se aplica al recibo de materia prima?

Powered by CamScanner

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
FANA	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN ☑ ENTRENAMIENTO ☐ CHARLA ☐

TEMA: Generalidades de BPM

FECHA: Marzo 28 | 21 | 2022

ÁREA QUE RECIBE: Personal Manipulador

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa M N-D

FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa

OBJETIVO:

TEMARIO:

1	Qué son las BPM

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Diana Bravo	35'163 202	Aux Alimentos	Diana Bravo
2	Lila Mota	4686582.	Aux Alimentos	Lila Mota
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Seguimiento:
☑ EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)
☐ Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST

Powered by CamScanner