Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | Al mejor estilo colombiano

PSB-PRB-FO1/V01

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2025

Departamento: Cesar Municipio: Agustaca Institución Educativa: Jorge eliecer gaitan
Localidad: Urbano Sede: Antonio nariño Mes: Abril

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	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
Área de almacenamiento	Separación de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
	Evacuación de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
	Limpieza de Canecas	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	NA	NA										NA	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	
	Camilo de Bolsa	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	NA	NA										NA	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	
	Limpieza de Canecas	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	NA	NA										NA	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	
Alrededores	Recolección de residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
	Evacuación de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	Yesenia Arevalo Katherin Quintero																															
Supervisor																																

Firma: Yesenia Arevalo Katherin Quintero

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
(C) CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estanarizado.
(NC) NO CUMPLE : Cuando no cumple cortas especificaciones del procedimiento estanarizado

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | Al mejor estilo colombiano

PSBC-LD-F03.V01

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION COMEDORES ESCOLARES- COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Fecha de Aprobación: Marzo 2025

Departamento: Cesar Municipio: Agustaca Sede: Antonio nariño Mes: Abril

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa o de la cartilla como (NC), si hay observaciones colocarlas

Ítem	Proceso	Frecuencia	Días 1	2	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	Observaciones
1	Pisos: Aprovechar mopas, retirar residuos solidos, trapear y secar.	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
2	Ventanas, puertas, paredes y rejillas: Limpiar con paño humedo con 200ppm, retirar con un paño limpio y secar.	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
3	Mesas, mesones y sillas: Limpiar con paño humedo con agua y detergente en polvo 60g x 10Lde agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar con un paño limpio y secar.	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
4	Dispensador para manos: Limpiar con paño humedo con agua y detergente en polvo 60g x 10Lt desinfectar con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar con un paño limpio y secar.	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
5	Canastillas: Limpiar, retirar con solución de soda a 200ppm, enjuagar y secar.	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
6	Implementos LTO: Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt y solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, enjuagar y secar.	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
7	Baños: Realizar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución de soda a 200ppm, enjuagar y secar.	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
8	Lámparas: Limpiar con paño limpio y seco.	Quincenal	C						C														C							C				
9	Techos: Limpiar telarañas y telarañas eliminables, limpiar superficies para retirar polvo y contaminantes las partes del techo con un paño humedo con solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	Quincenal	C						C														C							C				
10	Ventiladores: Limpiar con solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	Quincenal	C						C														C							C				
11	Tanque de almacenamiento de agua potable: Trapear con un cepillo con solución jabonosa con 60g x 10Lt de agua y aplicar luego solución de soda a 200 ppm, enjuagar y secar	Mensual																																

Firma del Responsable de la Supervisión: Yesenia Arevalo Katherin Quintero

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | Al mejor estilo colombiano

Fecha ce Aprobación: Marzo 2025
PSB- PCP-F02.V01

Formato de Mcnitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Agustaca Sede: Antonio nariño Mes: Abril

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de b contrario marque (NO) para especificar cue no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1 ¿Existe?	Semana 1 ¿Dónde?	Semana 2 ¿Existe?	Semana 2 ¿Dónde?	Semana 3 ¿Existe?	Semana 3 ¿Dónde?	Semana 4 ¿Exste?	Semana 4 ¿Dónde?	Semana 5 ¿Existe?	Semana 5 ¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Ratón	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Hormigas	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Murcielagos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Moscas	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Insectos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Madrigueras	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Otros	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Acción a tomar										
Fecha de Inspección	04/04/25		11/04/25				25/04/25		30/04/25	
Responsable de la inspección	Yesenia Arevalo		Yesenia Arevalo				Yesenia Arevalo		Yesenia Arevalo	
Responsable de la verificación	Katherin Q.		Katherin Q.				Katherin Q.		Katherin Q.	

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | Al mejor estilo colombiano

PSBC-LD-F03.V01
VERSION: 01
Pag. 1 de 1

FORMATO SECUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOF DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULACOR DE ALIMENTOS: Yesenia Arevalo

MES: Abril SEDE: Antonio nariño

Colocar una (C) si cumple con el parrevalro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirlaen la casilla de observaciones y realizar la accion correctivade la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS 1	2	3	1	5	6	7	1	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C		
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C		
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C		
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C		
5	EPP (Utiliza losElementos de protección personal: (Gorr, Tapabocas , delantal)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C		
6	LAVADO DE MNOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiera, antes,durante o despuás de cambios de proceso, después de ir al baño y despuásde realizar activ dades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C		
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fuma en el areade proceso, distribucion o ensamble)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C		

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Katherin Quintero

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | | | PSO-PKS-FO3.V01

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2025

Departamento: Cesar Municipio: Aguachica Institución Educativa: Guillermo León Valencia
Localidad: Cabecera Sede: Mixta N° 1 Mes: Abril

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	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
Área de almacenamiento	Separación de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
	Evacuación de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
	Limpieza de Canecos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	NA	NA										NA	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	
	Cambio de Bolsa	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	NA	NA										NA	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	
	Limpieza de Canecos	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	NA	NA										NA	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	
Alrededores	Recolección de residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
	Evacuación de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
ón conformidad																																
lución correctiva																																
Responsable	Karen Sanchez																															
Supervisor	Kathesin Quintero																															

Firma: Karen Sanchez
Firma: Kathesin Quintero

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
(C) CUMPLE: Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
(NC) NO CUMPLE : Cuando no cumple con as especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | | | PSBC-LD-FO3.V01

Departamento: Cesar Municipio: Aguachica Sede: Mixta N°1 Mes: Abril

Colocar una (C) si cumple con la especificaciones en Inspeccionado y (NC) si no cumple cocar. (NA) si no aplica colocar observaciones escribirlas

Item	Descripción	Frecuencia	Lunes (marque con x)	Proceso	Días 1	2	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	Observaciones
1	Pisos	Diario	x	Humedecer trapear, restregar durante 30 min seguidos con solución de hipoclorito de sodio 200ppm, secar con bayeta, enjuagar y secar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C			C	C	C	
2	Ventanas, puertas, vidrios, paredes y piso	Diario	x	limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C			C	C	C	
3	Mesas, escritorios y sillas	Diario	x	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C			C	C	C	
4	Dispensador para jabon de manos	Diario	x	Limpiar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar. Limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C			C	C	C	
5	Canastillas	Diario	x	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C			C	C	C	
6	Implementos LYD	Diario	x	Restregar con un cepillo la canastilla con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C			C	C	C	
7	Baños	Diario	x	Limpiar con un paño humedo con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, enjuagar y secar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C			C	C	C	
8	Lámparas	Quincenal	x	Limpiar con un paño humedo con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, enjuagar y secar.			C					C																						
9	Techos	Quincenal		Limpiar con un paño humedo con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, enjuagar y secar.			C																											
10	Ventiladores	Quincenal	x	Limpiar con un paño humedo con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, enjuagar y secar.	C																													
11	Tanque de almacenamiento de agua potable	Mensual	x	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm, enjuagar y secar.																														

Firma del responsable de la Ejecución: Karen Sanchez
Firma del responsable de la supervisión: Kathesin Quintero

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | | | Fecha de Aprobación: Marzo 2025 | PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de pagas

Departamento: Cesar Municipio: Aguachica Sede: Mixta N°1 Mes: Abril

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de o contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1 ¿Existe?	¿Dónde?	Semana 2 ¿Existe?	¿Dónde?	Semana 3 ¿Existe?	¿Dónde?	Semana 4 ¿Existe?	¿Dónde?	Semana 5 ¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Ratón	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Hormigas	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Murcielagos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Moscas	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Insectos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Madrigueras	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Otros	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Acción a tonar	—		—		—		—		—	
Fecha de Inspección	04/04/25		11/04/25				25/04/25		30/04/25	
Responsable de la inspección	Karen Sanchez		Karen Sanchez				Karen Sanchez		Karen Sanchez	
Responsable de la verificación	Kathesin Q.		Kathesin Q.				Kathesin Q.		Kathesin Q.	

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | | | PSBC-LD-F03.V07 | VERSION: 01

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM | Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Maryury Contreras, Karen Sanchez, Mayerly Jacome, Marcela Arias

MES: Abril SEDE: Abril

Colocar una (C) si cumple con el parametro a aplicar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirlo en la casilla de observaciones y realizar leaccion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS 1	2	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	OBSERVACIONES
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforma y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objetos como joyas y elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabelo recogido y cubierto)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorn, Tapabocas , delntal)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiera, antes,durante o despúS de cambios de proceso, despuds de ir a baño y despuds de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
7	PRACTICAS HGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribución o ensamble)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Kathesin Quintero

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | ALIMENTACIÓN DE CAMPEONES

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 11 de 31

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNCIPIO: Agustín Codazzi PUNTO DE ATENCION: I.E. Villa de San Andres

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara segùn procedimiento descrito en e numeral 6.1 del Programa Acatecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque cos la **letra C** la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumplese marcara la casilla evaluada conla **letra NC**, le que significaque toca reforzar los procedimiento, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realiar la accion correctva. **La Frecuencia** para realizar este procedimiéno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad cel agua, se realizara segun necesicad del punto ce atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
04/04/25	C	C	ANGIE Gomez	—	—	Kathesin Q
11/04/25	C	C	ANGIE Gomez	—	—	Kathesin Q
25/04/25	C	C	ANGIE Gomez	—	—	Kathesin Q
30/04/25	C	C	ANGIE Gomez	—	—	Kathesin Q

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | ALIMENTACIÓN DE CAMPEONES

Fecha de Aprobación: Marzo 2025
PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Muncipio: Agustín Codazzi Sede: I.E. Villa de San Andres Mes: Abril

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Ratón	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Hormigas	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Murcielagos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Moscas	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Insectos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Madrigueras	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Otros	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Acción a tomar		—		—				—		—
Fecha de Inspección	04/04/25		11/04/25				25/04/25		30/04/25	
Responsable de la inspección	ANGIE Gomez		ANGIE GOMEZ				ANGIE GOMEZ		ANGIE GOMEZ	
Responsable de la verficación	Kathesin Q.		Kathesin Q.				Kathesin Q.		Kathesin Q.	

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | ALIMENTACIÓN DE CAMPEONES

PSBC-LD-F03.V07
VERSION: 01
Pag 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Angie Gomez, Maria Barbosa, Lady Pardo, Viany Vega

MES: ABRIL SEDE: I. E. Villa de San Andres

Colocar una (C) si cumple con el parametro asvluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRODE EVALUACION	DIAS 1	2	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	OBSERVACIONES
1	**DOTACIÓN** (Porta adecuadamente el Uniforma y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C		C	C			C	C	C	
2	**DOTACIÓN** (Se abstiene de utilizar objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
3	**DOTACIÓN** (Mantiene el cabello recogido y cubierto)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
4	**MANOS Y UÑAS** (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
5	**EPP** (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorro, Tapabocas , delantal)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
6	**LAVADO DE MANOS** (Realizalavado de manos cada vez que se requiera, antes, durante o despúés de cambios de proceso, después de ir al baño y despuès de realizar actividades como rascarse, toscase, toser o estornudar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
7	**PRACTICAS HIGIENICAS**(No Come , No tose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o anaquela)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Kathesin Quintero

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | ALIMENTACIÓN DE CAMPEONES

PSBC-LD-F03.V01
Fecha de Aprobación: Marzo 2025

Formato de Monitoreo y Control de Limpieza y Desinfección Sección Preparada en Sitio, Almuerzo

Departamento: Cesar Municipio: Agustín Codazzi Sede: I.E. Villa de San Andres Mes: ABRIL

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa LMD, Si No cumple colocar (NC), Si hay observaciones escribirlas

Item	Proceso	Frecuencia	Responsable	Días 1	2	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	Observaciones
1	Mesas	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
2	Dispensador para manos	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
3	Ventilador, pisos, paredes y techo	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
4	Canastillas y/o estibas	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
5	Gramera y/o balanza	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
6	Baños	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
7	Lavamanos	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
8	Desinfección de Frutas y Hortalizas	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
9	Desinfección de manos	Diario	Diario	C						C														C							C			
10	Cuarto de almacenamiento de alimentos	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
11	Limpiar y desinfección de bandejas plásticas	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
12	Limpiar y desinfección de platos, cucharas, y cuchillos	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
13	Limpiar y desinfección de tablas	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
14	Limpieza y desinfección de loseteria	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o congeladores	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
16	Limpieza y desinfección de Enseres	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
17	Mesas, mesones y sillas	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
18	Electrodomesticos Uso	Diario	Diario	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
19	Techos	Quincenal	Diario																																
20	Tratamiento de almacenamiento de agua potable	Mensual	Diario	C																															

Firma del Responsable de la Ejecución: ANGIE GOMEZ MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Firma del Responsable de la Supervisión:

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Alimentos de Calidad | Somos Territorios de Paz

PSBC-LD-03.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Viviana Medina, Leidy Acosta, Yurmila Arbolaño, Nelly Jacome

MES: Abril | SEDE: José del Carmen Ramos

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evisar Y (NC) cuando se encuentran hconsistencias o incumplimientos en alguno de los item asevaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS 1	2	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	OBSERVACIONES
1	DOTACIÓN (Para adecuadamente el Uniforme y o mantiene en adecuadas condiones de limpieza)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objecos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias ysin esmalte)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal (Gorro, Tapabocas , dotetal)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos asda vez que se requiere, antes, curante o despues de cambios dproceso, despuès de ir al baño y despuès de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No lose, ni estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o ensamble)	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		

NOMBRE DEL SUPERVISOR: [signature]

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Somos Territorios de Paz

PSBP-RCB-F02.V01 | Página 1 de 1 | Fecha de Aprobación: Marzo 2025

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar | Municipio: Agustachica | Institución Educativa: Villa de San Andres

Localidad: Rural | Sede: Villas de San Andres | Mes: Abril

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	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
Área de preparación	Separacion de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Evacuacion de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Limpieza Area di Disposición Final de Residuos	C		C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Limpieza de Careces																																
	Cambio de Bolsa																																
Área de comedor	Separacion de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Evacuacion de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Limpieza de Careces	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
Área de almacenamiento	Separacion de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Evacuacion de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Limpieza de Careces	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
Area de Baterias sanitaria	Evacuacion de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Cambio de Bolsa	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Limpieza de Careces	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuoos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
	Evacuación de Residuos	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	ANGIE GOMEZ																															
Supervisor	Katherin Quintero																															

Firma: ANGIE GOMEZ

Firma: Katherin Quintero

Señalar con un X en el cuadro con la letra, según corresponda:
C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con as especificaciones del procedimiento estandarizado

---

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Somos Territorios de Paz

CODIGO: PSB - PAP- F01 | VERSON: 01 | Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar | MUNICIPIO: Aguachica | PUNTO DE ATENCION: José del Carmen Ramos

Especifcaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Programa Atastecimiento Agua Potable. Y se verificara la efisencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuesre que se encuentra limpioy desinfectado, con olor caracteristico y que se sude proceder a realizar su su lavado. Si estas condiciones cumplen marque con la **letra C** la casilla verificaca de limpieza y desinfeccion. Si el procedimiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con a **letra NC**, loque significa que toca reforzar los procedimientos, describa er la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. **La Frecuencia** para realizar este procedimieto es semensral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedar poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION LIMPIEZA	VERIFICACION DISINFECCION	RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
04/04/25	C	C	Viviana medina	—	—	
11/04/25	C	C	Viviana Medina	—	—	
25/04/25	C	C	Viviana Medina	—	—	
30/04/25	C	C	Viviana Medina	—	—	

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Somos Territorios de Paz

PSBC-LD-F03.V02 | Fecha de Aprobación: Marzo 2025

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar | Municipio: Aguachica | Mes: Abril

Colocar una (X) si cumple con las especificaciones del Programa LAD. Si No cumple colocar NC). Si hay Observaciones escribirlas

Sede: José del Carmen Ramos

Item	Proceso	Realizar el proceso: Hacer / No Hacer	Frecuencia	Días 1	2	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	Observaciones
1 Manos	Lavar con agua y jabon por 20-30 segundos con agua y secarlas, cerrando y salir.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
2 Dispensador para manos	Limpiar, retirar con solución de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejarlo en 200ml, retira con un paño limpio con solución de cloro y dejar secar al ambiente y almacenar con solución de cloro.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
3 Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, retirar con solución de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejarlo en 200ml, retira con un paño limpio con solución de cloro y dejar secar al ambiente y almacenar con solución de cloro.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
4 Casetillas y/o estibas	Limpiar con agua y jabon, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
5 Gramera y/o balanza	Limpiar con agua y jabon, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
6 Baños	Lavar con solución de detergente en agua caliente, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
7 Lavamanos	Lavar con solución de detergente en agua caliente, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
8 Desinfección de Pisos y Humedas	Lavar con solución de detergente en agua caliente, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
9 Desinfección de mesas	Lavar con solución de detergente en agua caliente, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario			C																											
10 Canecas	Lavar con solución de detergente en agua caliente, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
11 Lavamanos y desinfección de botas y calzados	Limpiar con agua y jabon, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
12 Limpieza y desinfección de cascos	Limpiar con agua y jabon, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
13 Limpieza y desinfección de tablas	Lavar con solución de detergente en agua caliente, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
14 Limpieza y desinfección de cuchillos	Lavar con solución de detergente en agua caliente, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
15 Limpieza y desinfección de neveras y congeladores	Limpiar con un paño humedo de agua y jabon, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
16 Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de agua y jabon, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
17 Mesas, mesones y sillas	Limpiar con agua y jabon, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
18 Implementos LAV	Lavar con solución de detergente en agua caliente, luego con solución clorada en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C								C	C	C	C	C			C	C	C		
19 Techos	Retirar con un cepillo seco cascara, polvo, telarañas, luego con un trapero humedo con solución de cloro en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Quincenal																														
20 Tanque de almacenamiento de agua potable	Retirar con un cepillo seco cascara, polvo, telarañas, luego con un trapero humedo con solución de cloro en proporción de 5ml de cloro y 1lt de agua y dejar secar al ambiente y almacenar en un lugar limpio y seco.	X	Mensual																														

Firma del Responsable de la Operación: Viviana Medina

Cargo: Manipuladora

Nombre: Viviana Medina

Cedula: 1.065.611.814

Firma: [signature]

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2025

PSB- P-SP-FI12-V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Agachica Sede: José del Carmen Flores Mes: Abril

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Ratón	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Hormigas	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Murciélagos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Moscas	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Insectos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Madrigueras	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Otros	NO	—	NO	—			NO	—	NO	—
Acción a tomar	—		—				—		—	
Fecha de Inspección	04/04/26		11/04/25				25/04/25		30/04/25	
Responsable de la inspección	Viviana Medina		Viviana Medina				Viviana Medina		Viviana Medina	
Responsable de la verificación	Carlos Blanco		Carlos Blanco				Carlos Blanco		Carlos Blanco	

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Aprender

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: Agachica Institución Educativa: Juliana Gomez Castro

Localidad: Urbana Sede: José del Carmen Flores Mes: Abril

PUNTOS ATENCIÓN	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1–31
Área de preparación	Separación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza Áreas Disposición Final de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza de Mesas	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Cambio de Bolsa	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
Área de comedor	Separación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Evacuación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza de Canecas	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
Área de almacenamiento	Separación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Evacuación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza de Canecas	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
Área de Baterías sanitaria	Evacuación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Cambio de Bolsa	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza de Canecas	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
Alrededores	Recolección de residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Evacuación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
No conformidad		
Acción correctiva		

Responsable: Viviana Medina Firma

Supervisor: Carlos Blanco Fonseca Firma

Observación: el cuadro con la palabra no conformidad se diligencia cuando se encuentre un incumplimiento en alguno de los ítems a evaluar.
(C) CUMPLE: Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
(NC) NO CUMPLE: Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.

FRSC-LO-FI01-V01

VERSIÓN 01

Pág. 1 de 1

Fecha de Aprobación: Marzo 2025

Departamento: Cesar Municipio: Chiriguaná Sede: Inmaculada Concepción Mes: Abril

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa (NC), Si hay observaciones en la tabla

FRSC-LO-FI01-V01

Realizar el proceso

Ítem	Área	Proceso	Limpiar	Desinfectar	Frecuencia	Día 1	2	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	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar darla lo 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	X	X	Diario	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	Mesas, mesones y sillas	Limpia con paño humedo en solución de detergente en polvo 60g x 10lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	x	x	Diario	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	Canastillas	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del baños, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C											C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	Lámparas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Quincenal	C																															
9	Techos	Hacer una limpieza y barrida trimestrales para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, hacer una inspección para identificar goteras.			Quincenal	C																															
10	Ventiladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Quincenal	C																															
11	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo la solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar	x	x	Mensual	C																															

Firma del Responsable de la ejecución

Firma del Responsable de la supervisión

FRSC-LO-FI01-V01

VERSIÓN 01

Pág. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Yaqueline Paola Rivadeneira Vergara

MES: Abril SEDE: Inmaculada Concepción

Colocar una (X) si cumple con el parámetro a evaluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimiento en alguno de los ítem a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la acción correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS 1–31	OBSERVACIONES
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal: Guantes, Tapabocas , delantal)	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, bostezar, toser o estornudar)	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	
7	PRACTICAS HIGIENICASNo Come, No fuma no estornuda, no fuma en el area de proceso), distribucion y ensenanza)	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	

NOMBRE DEL SUPERVISOR