| BIENESTAR FAMILIAR | PROCESO<br>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN<br><br>FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES | F6.G8.PP | 29/1272016 |
|---|---|---|---|
| | | Versión 1 | Página 1 de |
| | | Clasificación de la Información: Pública | |

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad X Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 1

**CONGELACIÓN:** Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Febrero AÑO: 2025

| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | 12 | 6:40 | -3° | Viviana R. | 23 | | | |
| | | | | | 13:45 | -11° | Rosa Rios | | | | |
| 2 | | | | 13 | 6:45 | -2° | Viviana R | 24 | 6:09 | -2° | Liliana |
| | | | | | 13:00 | -12° | Rosa Rios | | 13:10 | -9° | Liliana |
| 3 | | | | 14 | 6:30 | -4° | Rosa Rios | 25 | 7:05 | -2° | Viviana |
| | | | | | 13:30 | -13° | Viviana | | 13:50 | -10° | Rosa R |
| 4 | | | | 15 | 6:35 | -4° | Rosa Rios | 26 | 6:45 | -3° | Leydi |
| | | | | | 14:00 | -14° | Rosa Rios | | 13:45 | -9° | Leydi |
| 5 | | | | 16 | | | | 27 | 6:50 | -6° | Liliana |
| | | | | | | | | | 13:05 | -12 | Leydi |
| 6 | | | | 17 | | | | 28 | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | 18 | 6:28 | -2° | Rosa R. | 29 | | | |
| | | | | | 1405 | -10° | Viviana | | | | |
| 8 | | | | 19 | 6:31 | -3° | Viviana | 30 | | | |
| | | | | | 13:38 | -11° | Viviana | | | | |
| 9 | | | | 20 | 7:00 | -2° | Viviana | 31 | | | |
| | | | | | 14:00 | -12° | Viviana | | | | |
| 10 | | | | 21 | 25:05 | -2° | Rosa R. | | | | |
| | | | | | 14:08 | -9° | Rosa R. | | | | |
| 11 | 6:35 | -5° | Liliana Ortiz | 22 | | | | | | | |
| | 14:00 | -10° | Viviana R. | | | | | | | | |

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

| BIENESTAR FAMILIAR | PROCESO<br>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN<br><br>FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES | F6.G8.PP | 29/12720 16 |
|---|---|---|---|
| | | Versión 1 | Página 1 de |
| | | Clasificación de la Información: Pública | |

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad x Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 2

**CONGELACIÓN:** Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Febrero AÑO:

| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | 12 | 7:10 | -19° | Viviana R | 23 | | | |
| | | | | | 14:00 | -17° | Viviana R | | | | |
| 2 | | | | 13 | 7:00 | -18° | Viviana R | 24 | 7:00 | -18 | |
| | | | | | 13:10 | -16° | Viviana R | | 13:00 | -20 | |
| 3 | | | | 14 | 6:50 | -18° | Viviana R | 25 | 6:50 | -20 | |
| | | | | | 14:05 | -16° | Viviana R | | 14:00 | -21 | |
| | | | | 15 | | | | 26 | 8:00 | -18 | |
| | | | | | | | | | 12:50 | -18 | |
| 5 | | | | 16 | | | | 27 | 6:30 | -19 | |
| | | | | | | | | | 13:15 | -21 | |
| 6 | | | | 17 | 7:05 | -18° | Viviana | 28 | J. Pedagógica | | |
| | | | | | 14:00 | -20 | Viviana | | | | |
| | | | | 18 | 6:45 | -21 | Viviana | 29 | | | |
| | | | | | 13:40 | -18 | Viviana | | | | |
| 8 | | | | 19 | 6:50 | -19 | Viviana | 30 | | | |
| | | | | | 12:50 | -20 | Viviana | | | | |
| | | | | 20 | 7:00 | -18 | Viviana | 31 | | | |
| | | | | | 13:15 | -17° | Viviana | | | | |
| 10 | | | | 21 | 6:50 | -15 | Viviana | | | | |
| | | | | | 13:40 | -16 | Viviana | | | | |
| 11 | 6:45 | -18° | Viviana R | 22 | | | | | | | |
| | 14:00 | -15 | Viviana R | | | | | | | | |

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

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

RVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad x Colombia

NTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 1

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

ES: Febrero AÑO: 2025

| A | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 12 | 7:05 | 3 | Viviana | 23 | | | |
| | | | | | 13:00 | 4 | Viviana | | | | |
| | | | | 13 | 6:50 | 2 | Viviana | 24 | 6:50 | 4 | Liliana |
| | | | | | 12:45 | 3 | Viviana | | 12:50 | 3 | Liliana |
| | | | | 14 | 6:55 | 2 | Viviana | 25 | 7:05 | 4 | Liliana |
| | | | | | 13:00 | 4 | Viviana. | | 12:35 | 2 | Liliana |
| | | | | 15 | | | | 26 | 6:35 | 4 | Liliana |
| | | | | | | | | | 13:00 | 2 | Liliana |
| | | | | 16 | | | | 27 | 7:00 | 1 | Liliana |
| | | | | | | | | | 14:00 | 4 | Liliana. |
| | | | | 17 | 7:00 | 4 | Liliana | 28 | JPedagógico | | |
| | | | | | 13:40 | 3 | Liliana | | | | |
| | | | | 18 | 6:50 | 4 | Liliana | 29 | | | |
| | | | | | 14:00 | 2 | Liliana | | | | |
| | | | | 19 | 6:55 | 4 | Liliana | 30 | | | |
| | | | | | 13:45 | 4 | Liliana | | | | |
| 9 | | | | 20 | 7:00 | 3 | Liliana | 31 | | | |
| | | | | | 14:00 | 2 | Liliana | | | | |
| 10 | | | | 21 | 6:53 | 4 | Liliana | | | | |
| | | | | | 14:00 | 2 | Liliana | | | | |
| 11 | 7:00 | 4°C | Viviana | 22 | | | | | | | |
| | 14:00 | 3° | Viviana | | | | | | | | |

OBSERVACIONES: _____

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

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

Scanned with CamScanner

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

RVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad X

NTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 2 Colombia.

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

ES: Febrero AÑO: 2025

| A | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 12 | 7:10 | 4 | Viviana | 23 | 6:50 | 4 | Liliana |
| | | | | | 14:00 | 3 | Viviana | | 14:05 | 3 | Liliana |
| | | | | 13 | 7:00 | 3 | Viviana | 24 | 7:05 | 4 | Liliana |
| | | | | | 13:00 | 4 | Viviana | | 14:00 | 2 | Liliana |
| | | | | 14 | 7:00 | 4 | Viviana | 25 | 6:55 | 4 | Liliana |
| | | | | | 14:00 | 3 | Viviana | | 13:05 | 2 | Liliana |
| | | | | 15 | | | | 26 | 6:50 | 1 | Liliana |
| | | | | | | | | | 13:50 | 4 | Liliana |
| | | | | 16 | | | | 27 | 6:55 | 4 | Liliana |
| | | | | | | | | | 14:00 | 2 | Liliana |
| 6 | | | | 17 | 6:50 | 2 | Liliana | 28 | J Pedagógica | | |
| | | | | | 13:20 | 2 | Liliana | | | | |
| 7 | | | | 18 | 7:05 | 4 | Liliana | 29 | | | |
| | | | | | 14:05 | 3 | Liliana | | | | |
| 8 | | | | 19 | 6:50 | 2 | Liliana | 30 | | | |
| | | | | | 13:00 | 4 | Liliana | | | | |
| 9 | | | | 20 | 7:00 | 1 | Liliana | 31 | | | |
| | | | | | 13:00 | 2 | Liliana | | | | |
| 10 | | | | 21 | 7:00 | 3 | Liliana | | | | |
| | | | | | 14:10 | 4 | Liliana | | | | |
| 11 | 7:00 | | Viviana | 22 | | | | | | | |
| | 14:00 | | Viviana | | | | | | | | |

OBSERVACIONES: _____

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

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

Scanned with CamScanner

PLANILLA DE CHEQUEO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

AÑO: 2025 MES: Febrero RESPONSABLES: Manipuladoras

| ESPACIOS | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | MT | MC | J | V | L | MT | MC | J | V | L | MT | MC | J | V | L | MT | MC | J | V | L | MT | MC | J | V | |
| PISOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PUERTAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAREDES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VENTANAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTANTES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CANASTILLAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTIBAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OLLAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENAJE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CANECAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| UTENSILIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NEVERAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTUFAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HORNO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MESONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OTRO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

VISTO BUENO: _____

**INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO**

**Encabezado:**

1. Diligenciar el año de la vigencia de uso del formato.
2. Diligenciar el mes de la vigencia de uso del formato.
3. Colocar el nombre de los responsables del diligenciamiento del formato.

**Cuadro:**

1. Espacios SIN SOMBRA: Serán diligenciados por la persona que realice la labor y colocará las siguientes iniciales: L (limpieza) o LD (limpieza y desinfección). Estas iniciales representan las acciones realizadas en cada espacio, es decir "L" si se realizaron los procedimientos de limpieza o "LD" si se realizaron los procedimientos de limpieza y desinfección.
2. Espacios CON SOMBRA Serán diligenciados por una persona externa al servicio de alimentación, quien evaluará la calidad de las acciones de limpieza o limpieza y desinfección realizadas en cada espacio. Esta evaluación se colocará si Cumple - C - o no cumple - NC -
3. En caso de presentarse una evaluación como NO CUMPLE, deberá repetirse el procedimiento de limpieza y/o desinfección, dejando la observación.
4. La columna de "OBSERVACIÓN", deberá diligenciarse en los casos que aplique alguna acción correctiva o novedad.
5. Los días que no se presta el servicio o no se realice el proceso de limpieza o limpieza y desinfección, se dejarán en blanco o con una línea vertical.
6. Los días que no corresponda realizar el procedimiento de limpieza y/o desinfección, se dejará una línea en diagonal. Ejemplo, las paredes no son limpiadas y/o desinfectadas diariamente, por lo cual se dejará una línea diagonal en esta celda y solo se diligenciará el día en que se realice este procedimiento.
7. El visto bueno, será dado por el coordinador y/o delegado, al finalizar el periodo de diligenciamiento del formato.

Scanned with CamScanner

## REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS

Mes: Febrero Año: 2025.

| Día | Clasificación de los desechos (Aprovechables/Orgánicos aprovechables/No aprovechables) | Condiciones de higiene de las canecas | Hora de evacuación de la basura | Responsable de la disposición de residuos |
|---|---|---|---|---|
| 11 | Orgánicos/Aprovec | C | 10:00 | Leydi |
| 12 | Orgánicos | C | 13:00 | Leydi |
| 13 | Orgánicos | C | 10:40 | Rosa R. |
| 14 | Orgánicos | C | 11:00 | Rosa R. |
| 17 | Orgánicos | C | 10:45 | Liliana |
| 18 | Orgánicos | C | 11:05 | Viviana |
| 19 | Orgánicos | C | 10:50 | Viviana. |
| 20 | Orgánicos | C | 10:00 | Liliana |
| 21 | Orgánicos | C | 9:45 | Rosa |
| 24 | Aprov/orgánicos | C | 11:00 | Leydi |
| 25 | Orgánicos | C | 9:50 | Liliana |
| 26 | Aprov/orgánicos | C | 10:40 | Viviana |
| 27 | Orgánicos | C | 10:50 | Leydi |
| 28 | J. Pedagogica | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Marcar C: Cumple NC: No cumple
Periodicidad: Cada vez que se evacuen desechos de la unidad.

| | |
|---|---|
| ENTIDAD DE ASEO | Inter Aseo. |
| DÍAS DE RECOLECCIÓN | Todos los días. |
| OBSERVACIONES | |

Scanned with CamScanner

Febrero 2025.

CONTROL REGISTRO DE TEMPERATURAS ALIMENTOS FRIOS Y CALIENTES

CDI FUNDACION SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

| FECHA | ALIMENTO/ PREPARACION | OBSERVACIONES | TEMPERATURA CALIENTE | TEMPERATURA FRIO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| 24-02-25 | Caldo Res + Papa-Cilantro | | 81°C | | Juliana. |
| " | Avena H. | | 75°C | 10°C. | |
| " | Mandarina | | | 15°C | |
| " | Carne Molida | | 80°C | | |
| " | Arroz Fideo | | 79°C | | |
| " | Ch. Arracacha | | 85°C | | |
| " | Habichuela | | 83°C | | |
| " | Jugo Maracuya | | 12°C | | |
| " | Queso | | | 5°C | |
| " | Arepiela | | 75°C | | |
| " | Agua panela | | 75°C | | |
| " | papaya. | | 10°C. | | |
| | | | | | |
| 25-02-25 | H. pernil | | 80°C | | |
| | Maduro Frito | | 88°C | | |
| | Sobete Guayaba | | | 12°C | |
| | Sancocho | | 88°C | | |
| | Pechuga | | 90°C | | |
| | Ensalada | | | | |
| | Arveja, zanahoria. | | 15°C | | |
| | Limonada panela | | 12°C. | | |
| | Arroz leche | | 78°C | | |
| | Mango | | | 12°C | |
| | | | | | |
| 26-02- | Pechuga Hechada | | 79°C | | |
| | Arepa Queso | | 80°C | | |
| | Agua panela | | 83°C | | |
| | Piña | | 10°C | | |
| | Caldo pescado | | 78°C | | |
| | Filete " | | 81°C | | |
| | Arroz con Coco | | 82°C | | |
| | Ceviche Mango | | | 14°C | |
| | Limonada panela | | | 10°C | |
| | Sandia. | | | 10°C | |
| | Chocolate | | 78°C | 78°C | |
| | pan. | | | 10°C | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Scanned with CamScanner

Febrero 2025.

## CONTROL REGISTRO DE TEMPERATURAS ALIMENTOS FRIOS Y CALIENTES

### CDI FUNDACION SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

| FECHA | ALIMENTO/ PREPARACION | OBSERVACIONES | TEMPERATURA CALIENTE | TEMPERATURA FRIO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| 27-02-25 | Pan Blanco | | | 14°C | |
| | Tortilla Española | | 83°C | | |
| | Colada Maizena | | 81°C | | |
| | Mango | | | 12°C | |
| | | | | | |
| | Sopa letras | | 74°C | | |
| | Carne cerdo | | 86°C | | |
| | Platano Helado | | 83°C | | |
| | Ensalada Zanahoria | | | 12°C. | |
| | Jugo Banano | | | | |
| | | | | | |
| | Yogurth. | | | 5°C | |
| | Galleta Cuca | | | 12°C | |
| | Mandarina. | | | | |
| 28-02 | J. Pedagogico | | | | |

BIENESTAR FAMILIAR

| PROCESO<br>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN | FS.GS.PP | 29/12/2016 |
|---|---|---|
| | Versión 1 | Página 1 de 1 |
| FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA | Clasificación de la información:<br>Uso Pública | |

SERVICIO: CDI UNIDAD DE SERVICIO: CAPB

CENTRO ZONAL: Kenedy

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: FEBRERO AÑO: 2025

| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | 12 | | | | 23 | | | |
| 2 | | | | 13 | | | | 24 | | | |
| 3 | | | | 14 | | | | 25 | | | |
| 4 | | | | 15 | | | | 26 | | | |
| 5 | | | | 16 | | | | 27 | 10:02 | 3° | Juliana Oaiz |
| 6 | | | | 17 | | | | 28 | | | |
| 7 | | | | 18 | | | | 29 | | | |
| 8 | | | | 19 | | | | 30 | | | |
| 9 | | | | 20 | 10:00 | 3° | Juliana Oaiz | 31 | | | |
| 10 | | | | 21 | | | | | | | |
| 11 | 9:45 | 4° | Viviana Ramos | 22 | | | | | | | |

OBSERVACIONES

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FS.GS.PP | 29/12/2016
Versión 1 | Página 1 de 1
Clasificación de la información:

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

SERVICIO: CDI UNIDAD DE SERVICIO: CAPB

CENTRO ZONAL: KENEDY

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: FEBRERO AÑO: 2025

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

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

| BIENESTAR FAMILIAR | PROCESO<br>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN<br>FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA | F6.G8.PP | 29/12/2016 |
|---|---|---|---|
| | | Versión 1 | Página 1 de 1 |
| | | Clasificación de la información:<br>Uso Pública | |

SERVICIO: CDI — UNIDAD DE SERVICIO: CDI PB

CENTRO ZONAL: Kenedy

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

ALIMENTO: VICERAS — MES: FEBRERO — AÑO: 2025

| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | Viviana Ramos | 12 | | | | 23 | | | |
| 2 | | | | 13 | | | | 24 | | | |
| 3 | | | | 14 | | | | 25 | | | |
| 4 | | | | 15 | | | | 26 | | | |
| 5 | | | | 16 | | | | 27 | 10:02 | | Liliana Ortiz |
| 6 | | | | 17 | | | | 28 | | | |
| 7 | | | | 18 | | | | 29 | | | |
| 8 | | | | 19 | | | | 30 | | | |
| 9 | | | | 20 | | | | 31 | | | |
| 10 | | | | 21 | | | | | | | |
| 11 | 10:00 | | Viviana Ramos | 22 | | | | | | | |

OBSERVACIONES


| BIENESTAR FAMILIAR | PROCESO<br>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN<br>FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA | F6.G8.PP | 29/12/2016 |
|---|---|---|---|
| | | Versión 1 | Página 1 de 1 |
| | | Clasificación de la información: | |

SERVICIO: CDI — UNIDAD DE SERVICIO: CDI PB

CENTRO ZONAL: Kenedy

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 - YOGURTH — MES: FEBRERO — AÑO: 2025

| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | 12 | | | | 23 | | | |
| 2 | | | | 13 | | | | 24 | | | |
| 3 | | | | 14 | | | | 25 | | | |
| 4 | | | | 15 | | | | 26 | 10:05 | | Liliana Ortiz. |
| 5 | | | | 16 | | | | 27 | | | |
| 6 | | | | 17 | | | Viviana Ramos | 28 | | | |
| 7 | | | | 18 | | | | 29 | | | |
| | | | | 19 | | | | 30 | | | |
| 9 | | | | 20 | | | | 31 | | | |
| 10 | | | | 21 | | | | | | | |
| 11 | | | | 22 | | | | | | | |

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

| BIENESTAR FAMILIAR | PROCESO<br>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN<br>FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA | FS.GS.PP | 29/12/2016 |
|---|---|---|---|
| | | Versión 1 | Página 1 de 1 |
| | | Clasificación de la información: Uso Pública | |

SERVICIO: COT UNIDAD DE SERVICIO: COT PB

CENTRO ZONAL: KENEDY

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 CERDO MES: FEBRERO AÑO: 2025

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

OBSERVACIONES


| BIENESTAR FAMILIAR | PROCESO<br>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN<br>FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA | FS.GS.PP | 29/12/2016 |
|---|---|---|---|
| | | Versión 1 | Página 1 de 1 |
| | | Clasificación de la información: | |

SERVICIO: CDI UNIDAD DE SERVICIO: CDI PB

CENTRO ZONAL: Kenedy

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 molida MES: FEBRERO AÑO: 2025

| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | 12 | | | | 23 | | | |
| 2 | | | | 13 | | | | 24 | | | |
| 3 | | | | 14 | | | | 25 | | | |
| 4 | | | | 15 | | | | 26 | | | |
| 5 | | | | 16 | | | | 27 | 10:02 | | Juliana Ortiz |
| 6 | | | | 17 | 8:30 | 3° | Viviana Ramos | 28 | | | |
| 7 | | | | 18 | | | | 29 | | | |
| | | | | 19 | | | | 30 | | | |
| 9 | | | | 20 | | | | 31 | | | |
| 10 | | | | 21 | | | | | | | |
| 11 | | | | 22 | | | | | | | |

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

**FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA**

**FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS**

| FECHA DE RECIBO | PRODUCTO | PROVEEDOR* | CANTIDAD | FECHA DE VENCIMIENTO | VERIFICACIÓN DE CALIDAD | | | | | | RESPONSABLE DEL RECIBO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | OLOR | | COLOR | | ESTADO FISICO | | |
| | | | | | C | NC | C | NC | C | NC | |
| 11-02-25 | Queso Comp. | S. GEA SAS | 1 Bloque | 11-03-25 | | | | | | | |
| " | Yogurth | " | 130 und | | | | | | | | |
| " | Huevos | " | 6 Cubetas | | | | | | | | |
| " | Mogolla Ns | " | 3pq. X12 und | | | | | | | | |
| " | Mogolla Jnf | " | " " | | | | | | | | |
| " | Pan Bandito | " | 4pq x 40 und | | | | | | | | |
| " | Aceite B. Jito | " | 3 Litros | | | | | | | | |
| " | Arroz Rod | " | 1 Libras | | | | | | | | |
| " | Azúcar | " | 5 Libras | | | | | | | | |
| " | Canela | " | 1 Libra | | | | | | | | |
| " | Cocoa Polvo | " | 3 pqt. | | | | | | | | |
| " | Frijol | " | 5 Libras | | | | | | | | |
| " | Galleta Ducal | " | 5 pqt. | | | | | | | | |
| " | H. promesa | " | 15 Libras | | | | | | | | |
| " | Leche polvo | " | 3 Bolsas | | | | | | | | |
| " | Leche Nestogeno | " | 1 Tarro | | | | | | | | |
| " | Maizena | " | 3 cajas | | | | | | | | |
| " | Margarina | " | 1 Libra | | | | | | | | |
| " | panela | " | 10 und | | | | | | | | |
| " | Vinagre | " | 1 Frasco | | | | | | | | |
| " | pasta letras | " | 3 Libras | | | | | | | | |
| " | Anis pepa | " | 1 Libra | | | | | | | | |
| " | Cremositos | | 6 und. | | | | | | | | Viviana Ramos. |
| | | | | | | | | | | | |
| 15-02-25 | Huevos AA | Bonanza | 20 Cubetas | | | | | | | | |
| | Yumis | " | 220 und | | | | | | | | |
| | Leche polvo | " | 23 und | | | | | | | | |
| | Queso 2 Crema | " | 5 und | | | | | | | | |
| | Queso Comp. | " | 5 Bloques | | | | | | | | |
| | Yogurth | " | 370 und | | | | | | | | |

Scanned with CamScanner

**FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA**

**FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS**

| FECHA DE RECIBO | PRODUCTO | PROVEEDOR | CANTIDAD | FECHA DE VENCIMIENTO | VERIFICACIÓN DE CALIDAD | | | | | | RESPONSABLE DEL RECIBO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | OLOR | | COLOR | | ESTADO FÍSICO | | |
| | | | | | C | NC | C | NC | C | NC | |
| 15-02-25 | Pan Mantequilla | Bonanza | 20 und | | C | | C | | C | | |
| " | Tostados | " | 17 und. | | C | | C | | C | | |
| " | Aceite | " | 3 Litros | | C | | C | | C | | |
| " | Arroz Roa | " | 35 Libras | | C | | C | | C | | |
| " | Avena | " | 8 " | | C | | C | | C | | |
| " | Azúcar | " | 5 " | | C | | C | | C | | |
| " | Conchas Doria | " | 5 " | | C | | C | | C | | |
| " | Chocolate | " | 4 " | | C | | C | | C | | |
| " | Fideos x250 | " | 4 Pq. | | C | | C | | C | | |
| " | Frijol Bolgd | " | 3 Libras | | C | | C | | C | | |
| " | H. promasa | " | 12 " | | C | | C | | C | | |
| " | H. trigo | " | 22 " | | C | | C | | C | | |
| " | Mantequilla | " | 4 Libras | | C | | C | | C | | |
| " | Panelin x400 | " | 2 Pq. | | C | | C | | C | | |
| " | pasta muñeca | " | 10 Libras | | C | | C | | C | | |
| " | Sal | " | 1 Kilo | | C | | C | | C | | |
| " | Vinagre | " | 1 Frasco | | C | | C | | C | | |
| " | polvo hornear | " | 1 Libra | | C | | C | | C | | |
| " | Esencia Vainilla | " | 1 Frasco | | C | | C | | C | | Viviana Ramos. |
| " | Salsa Miel Mostaza | " | 1 Frasco. | | C | | C | | C | | |
| " | | | | | | | | | | | |
| 24-02-25 | Aceite | Bonanza | 37 x 3000 | | C | | C | | C | C | |
| " | Arroz | " | 30 Libras | | C | | C | | C | C | |
| " | Azúcar | " | 7 Libras | | C | | C | | C | C | |
| " | Chocolate | " | 3 x 400gr | | C | | C | | C | C | |
| " | Fríjol | " | 6 Libras | | C | | C | | C | C | |
| " | Margarina | " | 2 " | | C | | C | | C | C | |
| " | panelin | " | 3 cajas | | C | | C | | C | C | |
| " | Sal | " | 1 Kilo | | C | | C | | C | C | |
| " | pasta letra | " | 10 x 250gr | | C | | C | | C | C | |

**FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA**

**FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS**

| FECHA DE RECIBO | PRODUCTO | PROVEEDOR | CANTIDAD | FECHA DE VENCIMIENTO | VERIFICACIÓN DE CALIDAD | | | | | | RESPONSABLE DEL RECIBO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | OLOR | | COLOR | | ESTADO FISICO | | |
| | | | | | C | NC | C | NC | C | NC | |
| 24-02-25 | Cocoa | Bonanza | 12 x 250gr | | C | | C | | C | | |
| " | Uvas Pasas | " | 1 Libra | | C | | C | | C | | |
| " | Coco Rallado | " | 1 Libra | | C | | C | | C | | |
| " | Maizena | " | 11 x 380gr. | | C | | C | | C | | |
| " | Galletas | " | 6 x 4 tacos | | C | | C | | C | | |
| " | Hojuelas Nat | " | 12 x 110 | | C | | C | | C | | Jiliana O. |
| " | pan Blandito | " | 10 x 12 und | | C | | C | | C | | |
| " | Huevos AA | " | 30 cubetas | | C | | C | | C | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 26-02-25 | Leche Polvo | Colanta | 20 x 900gr | | C | | C | | C | | |
| " | Queso Blanco | " | 2 x 2 K. | | C | | C | | C | | Jiliana O. |
| " | Yogurth | " | 25 x 6 und | | C | | C | | C | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 03-03-25 | Yogurth | Colanta | 140 ud x 900 | | C | | C | | C | | |
| | Leche Polvo | " | 2580000gr. | | C | | C | | C | | |
| | Queso doble | " | 2 x 2500gr | | C | | C | | C | | |
| | Kumis | " | 12 t. / 8 und | | C | | C | | C | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 03-03 | Aceite | Bonanza | 3 x 5000 Ml | | C | | C | | C | | |
| | Arroz | " | 28 Libras | | C | | C | | C | | |
| | Azucar | " | 7 Libras | | C | | C | | C | | |
| | Conchas | " | 12 x 250gr | | C | | C | | C | | |
| | Fideos | " | 8 x 250gr | | C | | C | | C | | |
| | Promasa | " | 14 x 500gr | | C | | C | | C | | |
| | H. trigo | " | 9 x 1000gr | | C | | C | | C | | |
| | La Fina | " | 16 x 125gr. | | C | | C | | C | | |
| | Panelin | " | 3 cajas | | C | | C | | C | | |
| | Espagueti | " | 16 x 250gr | | C | | C | | C | | |
| | Sal | " | 2 x 500gr | | C | | C | | C | | Jiliana O. |
| | Vinagre | " | 2 Botellas | | C | | C | | C | | |

Scanned with CamScanner