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: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidari

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 1

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				12	4°	6:45	Liliana Ortiz	23			
					3:30	4°	Liliana Ortiz				
2				13	7:00	3°	Liliana Ortiz	24			
					4:00	4°	Liliana Ortiz				
3	6:30	3°	Liliana.	14	6:50	3°	Liliana Ortiz	25	7:00	3°	Liliana Ortiz
	1:15	4°	Liliana.		3:35	4°	Liliana Ortiz		3:50	4°	Liliana Ortiz
4	7:00	2°	Rosa R.	15	7:00	4°	Liliana Ortiz	26	6:55	3°	Liliana Ortiz
	1:15	3°	Rosa R.		12:00	3°	Liliana Ortiz		4:00	3°	Liliana Ortiz
5	7:00	3°	Liliana O.	16				27	7:00	3°	Liliana Ortiz
	12:00	4°	Liliana O.						3:50	3°	Liliana Ortiz
6	6:50	3°	Liliana O.	17	7:00	3°	Liliana Ortiz	28	7:00	4°	Liliana Ortiz
	1:15	4°	Liliana O.		3:45	4°	Liliana Ortiz		3:55	3°	Liliana Ortiz
7	6:15	3°	Liliana O.	18	6:50	3°	Liliana Ortiz	29			
					4:00	3°	Liliana Ortiz				
8				19	7:00	3°	Liliana Ortiz	30			
					3:50	3°	Liliana Ortiz				
9				20	6:55	4°	Liliana Ortiz	31	6:55	4°	Liliana Ortiz
					3:30	3°	Liliana Ortiz				
10	6:45	4°	Liliana.	21	7:00	4°	Liliana Ortiz				
	12:35	3°	Liliana.		3:45	3°	Liliana Ortiz				
11	7:00	3°	Liliana.	22							
	1:00	4°	Liliana.								

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 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: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad y Colombia.

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 2.

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

MES: Marzo AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:45	2°	Liliana Ortiz	23			
					3:20	4°	Liliana Ortiz				
2				13	7:00	3°	Liliana Ortiz	24			
					4:00	4°	Liliana Ortiz				
3	6:30	2°	Liliana.	14	6:50	4°	Liliana Ortiz	25	7:00	2°	Liliana Ortiz
	1:15	3°	Liliana.		3:35	3°	Liliana Ortiz		3:50	3°	Liliana Ortiz
4	7:00	4°	Liliana.	15	7:00	3°	Liliana Ortiz	26	6:55	2°	Liliana Ortiz
	1:15	3°	Liliana.		12:00	3°	Liliana Ortiz		4:00	3°	Liliana Ortiz
5	7:00	4°	Liliana	16				27	7:00	3°	Liliana Ortiz
	12:00	3°	Liliana.						3:50	2°	Liliana Ortiz
6	6:50	4°	Liliana.	17	7:00	5°	Liliana Ortiz	28	7:00	4°	Liliana Ortiz
	1:15	2°	Liliana.		3:45	4°	Liliana Ortiz		3:55	4°	Liliana Ortiz
7	6:15	2°	Liliana.	18	6:50	4°	Liliana Ortiz	29			
					4:00	3°	Liliana Ortiz				
8				19	7:00	5°	Liliana Ortiz	30			
					3:50	4°	Liliana Ortiz				
9				20	6:55	4°	Liliana Ortiz	31	6:55	3°	Liliana Ortiz
					3:30	3°	Liliana Ortiz				
10	6:45	2°	Liliana	21	7:00	4°	Liliana Ortiz				
	12:35	3°	Liliana		3:45	4	Liliana Ortiz				
11	7:00	2°	Liliana	22							
	1:00	2°	Liliana.								

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 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: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad X Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 1

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				12	6:45	-15	Juliana Ortiz	23			
					3:30	-16	Juliana Ortiz				
2				13	7:00	-17	Juliana Ortiz	24			
					4:00	-18	Juliana Ortiz				
3	6:30	-16	Juliana.	14	6:50	-16	Juliana Ortiz	25	7:00	15°	Juliana O.
	1:15	-17	Juliana.		3:35	-15	Juliana Ortiz		3:50	16°	Juliana O
4	7:00	-15	Juliana.	15	7:00	-16	Juliana Ortiz	26	6:55	14°	Juliana O.
	1:15	-15	Juliana.		12:00	-17	Juliana Ortiz		4:00	15°	Juliana O.
5	7:00	-16	Juliana.	16				27	7:00	14°	Juliana O.
	12:00	-17	Juliana.						3:50	14°	Juliana O
6	6:50	-15	Juliana.	17	7:00	-14	Juliana Ortiz	28	7:00	15°	Juliana O
	1:15	-16	Juliana.		6:45	-16	Juliana Ortiz		3:55	17°	Juliana O
7	6:15	-16	Juliana.	18	6:50	-15	Juliana Ortiz	29			
					4:00	-17	Juliana Ortiz				
8				19	7:00	-18	Juliana Ortiz	30	6:55	16°	Juliana Ortiz
					3:50	-18	Juliana Ortiz				
9				20	6:55	-17	Juliana Ortiz	31			
					3:30	-15	Juliana Ortiz				
10	6:45	-16	Juliana.	21	7:00	-16	Juliana Ortiz				
	12:35	-17	Juliana.		3:45	-18	Juliana Ortiz				
11	7:00	-16	Juliana.	22							
	1:00	-16	Juliana.								

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 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: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad X Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 2

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				12	6:45	-17°	Liliana Ortiz	23			
					3:30	-18	Liliana Ortiz				
2				13	7:00	-16	Liliana Ortiz	24			
					4:00	-15	Liliana Ortiz				
3	6:30	-17°	Liliana.	14	6:50	-17	Liliana Ortiz	25	7:00	15°	Liliana O
	1:15	-15°	Liliana.		3:35	-16	Liliana Ortiz		3:50	16°	Liliana O.
4	7:00	-15	Liliana.	15	7:00	-17	Liliana Ortiz	26	6:55	14°	Liliana O
	1:15	-16	Liliana.		12:00	-18	Liliana Ortiz		4:00	13°	Liliana O.
5	7:00	-17	Liliana.	16				27	7:00	15°	Liliana Ortiz
	12:00	-16	Liliana.						3:50	16°	Liliana Ortiz
6	6:50	-15	Liliana.	17	7:00	-17	Liliana Ortiz	28	7:00	16°	Liliana Ortiz
	1:15	-16	Liliana.		6:45	-18	Liliana Ortiz		3:55	18°	Liliana Ortiz
7	6:15	-15	Liliana.	18	3:50	-16	Liliana Ortiz	29			
					4:00	-15	Liliana Ortiz				
8				19	7:00	-14	Liliana Ortiz	30			
					3:50	-12	Liliana Ortiz				
9				20	6:45	-16	Liliana Ortiz	31	6:55	16°	Liliana Ortiz
					3:30	-17	Liliana Ortiz				
10	6:45	-15	Liliana.	21	7:00	-18	Liliana Ortiz				
	12:35	-16	Liliana.		3:45	-16	Liliana Ortiz				
11	7:00	-18	Liliana.	22							
	1:00	-15	Liliana.								

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

CDI FUNDACION SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
PLANILLA DE CHEQUEO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

AÑO: 2025 MES: Marzo RESPONSABLES: Liliana, Rosa, Leydi, Viviana.

ESPACIOS	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5					OBSERVACIÓ
	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 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: Marzo 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
18-03	Orgánicos	C	1:15	Viviana R.
19-03	Orgánicos	C	7:55	Jhoana
19-03	Orgánicos	C	2:00	Leydi
20-03	Orgánicos	C	8:00	Rosa R.
20-03	Orgánicos	C	2:15	Viviana
21-03	Orgánicos	C	8:00	Jhoana
21-03	Orgánicos	C	3:00	Leydy E.
25-03	Orgánicos	C	8:30	Leydy
25-03	Orgánicos	C	1:00	Rosa R.
26-03	Orgánicos	C	8:00	Jhoana
26-03	Orgánicos	C	12:30	Viviana
27-03	Orgánicos	C	7:55	Rosa
27-03	Orgánicos	C	1:15	Leydi
28-03	Orgánicos	C	8:00	Viviana
28-03	Orgánicos	C	12:45	Rosa R
31-03	Organicos	C	8:40	Leidy
31-03	Organicos	C	3:00	Viviana

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

REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS

Mes: Marzo 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
03-03	Orgánicos	C	9:00 Am	Jiliana.
03-03	Orgánicos	C	1:00 pm	Viviana.
04-03	Orgánicos	C	9:15 Am	Leydi
04-03	Orgánicos	C	1:15 pm	Rosa R.
05-03	Orgánicos	C	9:00 Am	Jiliana
05-03	Orgánicos/Aprovecho	C	1:30 pm	Leydi.
06-03	Orgánicos	C	9:00 Am	Viviana
06-03	Orgánicos	C	1:45 pm	Jiliana
07-03	Orgánicos	C	8:50 Am	Rosa R.
07-03	Orgánicos	C	12:50	Leydi.
10-03	Orgánicos	C	11:00 Am	Viviana.
10-03	Orgánicos	C	1:45 pm	Jiliana
11-03	Orgánicos	C	10:00 Am	Leydi
11-03	Orgánicos	C	2:30 pm	Jiliana.
12-03	Orgánicos	C	7:45 Am	Jiliana
12-03	Orgánicos	C	12:00	Leydi.
13-03	Orgánicos/Aprovecho	C	9:45	Rosa
13-03	Orgánicos	C	2:00	Viviana
14-03	Orgánicos	C	8:45	Jiliana
14-03	Orgánicos	C	2:00	Jiliana
17-03	Orgánicos	C	7:45	Jiliana
17-03	Orgánicos	C	12:35	Leydi
18-03	Orgánicos	C	7:30	Rosa R.

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 dias
OBSERVACIONES	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Marzo AÑO 2025 RESPONSABLE Jelaura Ortiz

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
03	2	Changua		X					X		7:45	88°C	C		C		C		C		
	2	Huevo Cocid	X			X			X		7:45	76°	C		C		C		C		
	2	Tostado		X		X				X			C		C		C		C		
	2	Agua Panela	X			X			X		9:08	90°	C		C		C		C		
	2	Pechuga	X			X			X		9:15	92°	C		C		C		C		
	2	Arroz cilantro	X			X			X		10:45	90°	C		C		C		C		
	2	papa Cosco	X			X			X		10:50	90°	C		C		C		C		
	2	Jugo Tomate	X			X				X	13:10	19°	C		C		C		C		
	2	platano Asado	X			X			X		13:30	88°	C		C		C		C		
	2	Jugo Mango	X		X		Vinagre	10ml x H		X	2:00	18°	C		C		C		C		
04	2	Huevo Perico	X			X			X		7:30	89°	C		C		C		C		
	2	platano Ma.	X		X		Vinagre	10ml x H	X		7:40	90°	C		C		C		C		
	2	Yogurth	X			X				X	7:45	10°	C		C		C		C		
	2	Mandarina	X			X				X	7:45	12°	C		C		C		C		
	2	Sopa Cordi	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
	2	Ensalada	X		X		Vinagre	10ml x ML		X	11:00	12°	C		C		C		C		
	2	Jugo Guaya	X			X				X	8:00	10°	C		C		C		C		
	2	Kumis	X			X				X	3:00	6°	C		C		C		C		
	2	Dedito Maiz	X			X			X		3:10	85°	C		C		C		C		
	2	Pera	X		X		Vinagre	10ml x ML		X	3:10	15°	C		C		C		C		
05	2	Pechuga	X			X			X		8:50	90°	C		C		C		C		
		Arepa Queso				X			X		7:50	85°	C		C		C		C		
		Agua Panela	X			X			X		7:50	89°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Marzo AÑO 2025 RESPONSABLE Liliana. O.

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
05	2	Sandia	X		X		Vinagre	10ml X 1L.		X	7:55	17°	C		C		C		C		
05	2	Pescado	X			X			X		10:55	88°	C		C		C		C		
05	2	Arroz Blanco	X			X			X		10:55	85°	C		C		C		C		
	2	Maduro Frito	X			X			X		11:00	95°	C		C		C		C		
	2	E. pico Gallo	X			X			X		11:00	17°	C		C		C		C		
	2	Jugo Lulo	X		X		Vinagre	10ml X 1L		X	11:00	14°	C		C		C		C		
	2	Leche Sobor		X		X				X	2:00	15°	C		C		C		C		
	2	Pan Dulce		X		X				X	2:00	16°	C		C		C		C		
	2	Manzana	X		X		Vinagre	10ml X 1L		X	2:00	15°	C		C		C		C		
06	2	Huevo Tortilla	X		X		Vinagre	10ml X 1L	X		7:50	90°	C		C		C		C		
	2	papa Frita	X			X			X		7:55	85°	C		C		C		C		
	2	Leche Cocoa		X		X			X		7:55	90°	C		C		C		C		
	2	Mango	X		X		Vinagre	10ml X 1L.		X	8:00	15°	C		C		C		C		
	2	Carne Molida		X		X			X		10:50	88°	C		C		C		C		
	2	Arroz	X			X			X		10:50	90°	C		C		C		C		
	2	papa puré	X			X			X		11:00	91°	C		C		C		C		
	2	Ensalada	X		X		Vinagre	10ml X 1L		X	11:00	12°	C		C		C		C		
	2	Jugo piña	X			X				X	11:00	14°	C		C		C		C		
	2	Ave + leche		X		X			X		2:00	85°	C		C		C		C		
	2	Maduro Asad	X			X			X		2:00	90°	C		C		C		C		
	2	Sandia	X		X		Vinagre	10ml X 1L			2.00	12°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Marzo AÑO 2025 RESPONSABLE Liliana.

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
07	2	Queso	X			X				X	8:00	7°	C		C		C		C		
		Pan		X		X				X	8:00	10°	C		C		C		C		
		Agua Panela		X		X			X		8:00	90°	C		C		C		C		
		Pinto	X		X		Vinagre	10ml X Lt	X		8:00	10°	C		C		C		C		
		Crema Ahuyama	X			1X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Pollo	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Pasta larga		X		X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Torta platano	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Jugo Mora	X			X			X		11:00	10°	C		C		C		C		
		Yogurth	X			X				X	2:00	7°	C		C		C		C		
		Mantecada		X		X			X		2:00	85°	C		C		C		C		
		Banano	X			X				X	2:00	18°	C		C		C		C		
10	1	Caldo Carne		X		X			X		8:00	90°	C		C		C		C		
	1	Avena Quebs	X			X			X		8:00	89°	C		C		C		C		
	1	Mandarina	X		X		Vinagre	10ml X Lt.		X	8:00	16°	C		C		C		C		
	1	Carne Molida	X			X			X		10:45	85°	C		C		C		C		
	1	Arroz Fideo	X			X			X		10:50	89°	C		C		C		C		
	1	Habichuela	X		X		Vinagre	10ml X Lt	X		10:50	90°	C		C		C		C		
	1	Jugo Maracu	X		X		"	"		X	11:00	8°	C		C		C		C		
	1	Queso	X			X				X	1:45	3°	C		C		C		C		
	1	Arepuela		X		X			X		1:50	85°	C		C		C		C		
	1	Agua Panela	X			X			X		1:55	90°	C		C		C		C		
	1	Papaya	X		X		Vinagre	10ml X Litro		X	2:00	12°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Marzo AÑO 2025 RESPONSABLE Liliana.

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
11	1	Huevo Perico	X			X			X		7:45	80°	C		C		C		C		
	1	Tajado Hadio	X			X			X		7:50	87°	C		C		C		C		
	1	Sorbete Guay	X		X		Vinagre	10ml X 1Lt H2O		X	7:50	8°	C		C		C		C		
		Sancocho	X			X			X		10:45	90°	C		C		C		C		
		Pechuga. A	X			X			X		10:45	90°	C		C		C		C		
		Ensalado	X		X		Vinagre	10ml X 1Lt		X	10:50	12°	C		C		C		C		
		Arroz Con leche	X			X			X		1:45	88°	C		C		C		C		
		Banano	X		X		Vinagre	10ml X 1Lt		X	2:00	12°	C		C		C		C		
12	1	Pechuga	X			X			X		7:50	90°	C		C		C		C		
		Arepa Maiz	/	X		X			X		7:55	88°	C		C		C		C		
		Agua panela	X			X			X		7:55	95°	C		C		C		C		
		Piña	X		X		Vinagre	10ml 1Lt		X	8:00	12°	C		C		C		C		
		Consome Pez	X			X			X		10:50	95°	C		C		C		C		
		Pescado	X			X			X		10:55	89°	C		C		C		C		
		Arroz coco	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Platano Ver	X			X			X		1100	90°	C		C		C		C		
		Ceviche Mar	X		X		Vinagre	10ml x Litro		X	11:00	14°	C		C		C		C		
		Sandia	X		X		Vinagre	10ml x 1Lt		X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Chocolate		X		X			X		2:00	85°	C		C		C		C		
		Pan		X		X				X	2:00	12°	C		C		C		C		
		Naranja	X		X		Vinagre	10ml x 1Lt		X	2:00	13°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Marzo AÑO 2025 RESPONSABLE Juliana Ortiz.

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
13	1	Tortilla Esp.		X		X			X		7:50	89°	C		C		C		C		
		Pan Blanco		X		X				X	7:50	12°	C		C		C		C		
		Colada B.		X		X			X		7:55	90°	C		C		C		C		
		Mango	X		X		Vinagre	10ml x 1Lt.		X	7:55	12°	C		C		C		C		
		Sopa	X			X	"	"	X		11:00	95°	C		C		C		C		
		Carne Cerdo	X			X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		Platano	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Ensalada	X		X		Vinagre	10ml x 1Lt H2O		X	11:00	10°	C		C		C		C		
		Jugo	X			X				X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Yogurth	X			X				X	2:00	4°	C		C		C		C		
		Cuca		X		X				X	2:00	13°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		Vinagre	10ml x 1Lt H2O		X	2:00	14°	C		C		C		C		
14	2	Huevo Revuelto	X		X		"	"	X		7:50	85°	C		C		C		C		
		Arroz Blanco	X		X				X		7:50	95°	C		C		C		C		
		Cocoa leche		X		X			X		7:55	85°	C		C		C		C		
		Banano Fresa	X		X		"	"		X	8:00	13°	C		C		C		C		
		Frijoles	X			X			X		11:00	93°	C		C		C		C		
		Pechuga	X			X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		Arroz Blanco	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Papa Criolla	X			X			X		11:00	92°	C		C		C		C		
		Tomate	X		X		Vinagre	10ml x 1Lt H2O		X	11:00	12°	C		C		C		C		
		Jugo Mora	X			X				X	2:00	10°	C		C		C		C		
		Queso	X			X				X	2:00	4°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Marzo AÑO 2025 RESPONSABLE Juliana

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
17	2	Changua H.		X		X			X		7:45Am	90°	C		C		C		C		
		Tostada		X		X				X	7:50	13°	C		C		C		C		
		Agua Panela	X			X			X		7:55	92°	C		C		C		C		
		Fresa	X		X		Vinagre	10ml X 1LT H2O		X	7:55	13°	C		C		C		C		
		Sopa Verdura	X			X			X		10:55	93°	C		C		C		C		
		Pechuga Miel	X			X			X		10:55	89°	C		C		C		C		
		Arroz Cilantro	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		papa Cocida	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Aguacate	X		X		Vinagre	10ml X 1LT H2O		X	11:00	16°	C		C		C		C		
		Jugo Tomate	X			X			X		11:00	15°	C		C		C		C		
		Platano Asado	X			X			X		2:00	90°	C		C		C		C		
		Jugo Mango	X		X		Vinagre	10ml X 1LT H2O		X	2:00	11°	C		C		C		C		
18	2	Huevo Perico	X			X			X	/	7:55	85°	C		C		C		C		
		platano Maduro	X			X			X		8:00	83°	C		C		C		C		
		Yogurth	X			X				X	8:00	4°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		Vinagre	10ml X 1LT H2O		X	8:00	12°	C		C		C		C		
		Sopa Concha		X		X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Rellena	X			X			X		11:55	88°	C		C		C		C		
		Yuca	X			X			X		12:00	92°	C		C		C		C		
		Ensalada	X			X				X	12:00	12°	C		C		C		C		
		Jugo Guayaba	X			X				X	12:00	13°	C		C		C		C		
		Kumis	X			X				X	2:00	4°	C		C		C		C		
		Dedito Bien		X		X			X		2:00	80°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Marzo **AÑO** 2025 **RESPONSABLE** Jefferson

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
19	2	Pechuga	X			X			X		7:50	90°	C		C		C		C		
	"	Arepa Maiz		X		X			X		8:00	92	C		C		C		C		
		Agua panela	X			X			X		8:00	96°	C		C		C		C		
		Sandia	X			X				X	8:00	12°	C		C		C		C		
		Pescado Fil	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Arroz Blanco	X			X			X		11:00	86°	C		C		C		C		
		Platano tajad	X			X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		pico de gallo	X		X		vinagre	10ml X 1LT H2O		X	11:00	11°	C		C		C		C		
		Jugo Lulo	X		X		"	"		X	11:00	12°	C		C		C		C		
		Leche Sabor		X		X			X		2:00	90°	C		C		C		C		
		pan Dulce		X		X				X	2:00	14°	C		C		C		C		
		Manzana	X		X		"	"		X	2:00	12°	C		C		C		C		
20	2	Huevo tortilla	X		X		"	"	X		8:00	79°	C		C		C		C		
		papa Frita	X			X			X		8:00	90°	C		C		C		C		
		Leche Cacao		X		X			X		8:00	89°	C		C		C		C		
		Mango	X		X		"	"		X	8:00	13°	C		C		C		C		
		Carne Molida		X		X			X		11:00	91°	C		C		C		C		
		Arroz habichu	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		pure papa	X			X			X		11:00	91°	C		C		C		C		
		Ensalada	X		X		"	"		X	11:00	10°	C		C		C		C		
		Jugo piña	X		X		"	"		X	11:00	12°	C		C		C		C		
		Avena leche		X		X			X		2:00	85°	C		C		C		C		
		platano M	X			X			X		2:00	92°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Marzo **AÑO** 2025 **RESPONSABLE** Tatiana.

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
21	2	Queso		X		X				X	7:55	4°	C		C		C		C		
		Pan		X		X				X	7:55	11°	C		C		C		C		
		Agua Panela	X			X			X		8:00	92°	C		C		C		C		
		Piña	X			X				X	8:00	12°	C		C		C		C		
		Crema Ahuyama	X			X			X		12:00	92°	C		C		C		C		
		pollo Finas hie	X			X			X		12:00	90°	C		C		C		C		
		pasta		X		X			X		12:00	89°	C		C		C		C		
		Torta plátano	X			X			X		12:00	92°	C		C		C		C		
		Jugo Mora	X			X				X	12:00	7°	C		C		C		C		
		Yogurth	X			X				X	2:00	4°	C		C		C		C		
		Banano	X		X		Vinagre	10ml X 1Lt H_2O		X	2:00	12°	C		C		C		C		
25	1	Huevo Perico	X		X		Vinagre	10ml X 1Lt H_2O	X		7:50	88°	C		C		C		C		
		Tajada plátano	X			X			X		8:00	89°	C		C		C		C		
		Sabet Guayab	X		X		Vinagre	10ml X 1Lt H_2O		X	8:00	12°	C		C		C		C		
		Sancocho	X			X			X		11:00	92°	C		C		C		C		
		Pechuga Asa	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Ensalada	X		X		Vinagre	10ml X 1Lt H_2O		X	11:00	14°	C		C		C		C		
		Arroz Leche	X			X			X	/	2:00	90°	C		C		C		C		
		Mango Picado	X		X		Vinagre	10ml X 1Lt H_2O		X	2:00	12°	C		C		C		C		
26	1	Pechuga Mecha	X			X			X		7:50	91°	C		C		C		C		
		Arepa Maiz		X		X			X		8:00	89°	C		C		C		C		
		Tajada Pitta	X			X				X	8:00	14°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Marzo AÑO 2025 RESPONSABLE Johanna Ortiz

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
27	1	Tortilla Española	X			X			X		7:50	92°	C		C		C		C		
		Pan Blanco		X		X				X	7:50	12°	C		C		C		C		
		Bienestarina		X		X			X		8:00	92°	C		C		C		C		
		Manzo Tajado	X		X		vinagre	10ml x 1Lt H_2O		X	8:00	13°	C		C		C		C		
		Sopa letras		X		X			X		11:00	93°	C		C		C		C		
		Cerdo Criolla	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Platano Helado	X			X			X		11:00	92°	C		C		C		C		
		Ensalada Fresca	X		X		vinagre	10ml x 1Lt H_2O		X	11:00	14°	C		C		C		C		
		Jugo Banano	X		X		vinagre	10ml x 1Lt H_2O		X	11:00	12°	C		C		C		C		
		Yogurth	X			X				X	2:00	4°	C		C		C		C		
		Galleta Coca		X		X				X	2:00	14°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		vinagre	10ml x 1Lt H_2O		X	2:00	14°	C		C		C		C		
31	2	Changua huevo		X		X			X		8:00	91°	C		C		C		C		
		Agua Panela	X			X			X		8:00	95°	C		C		C		C		
		Sopa Verdura	X			X			X		11:00	93°	C		C		C		C		
		Pechuga miel	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Arroz Cilantro	X			X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		Papa Cocido	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Jugo Tomate	X			X				X	11:00	10°	C		C		C		C		
		Platano Asado	X			X			X		2:00	86°	C		C		C		C		
		Jugo Manzo	X		X		vinagre	10ml x 1Lt H_2O		X	2:00	12°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

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

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI solidaridad

CENTRO ZONAL: Kennedy Colombia

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 Y KUMIS MES: MARZO 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	10:00		Jilliana Ortiz
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19	9:45	3°	Jilliana Ortiz	30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES _____

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

SERVICIO: UNIDAD DE SERVICIO:

CENTRO ZONAL:

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

ALIMENTO: MES: AÑO:

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			
				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES _____

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

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: Uso Pública

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI solidaridad X Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

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

ALIMENTO: Carne Molida MES: Marzo AÑO: 2025

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

OBSERVACIONES _____

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

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: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI solidaridad X Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

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

ALIMENTO: pescado filete MES: Marzo 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	10:00	4°	Jiliana Ortiz.
5				16				27			
6				17				28			
7				18	10:30	3°	Jiliana Ortiz	29			
				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES _____

Scanned with CamScanner

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

SERVICIO: Institucional | UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad | Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

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 Rechuzo | MES: Marzo | AÑO: 2025

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

OBSERVACIONES

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

SERVICIO: Institucional | UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad | Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

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

ALIMENTO: Vireos Rellena | MES: Marzo | AÑO: 2025

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

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

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: Uso Pública

SERVICIO: Institucional | UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad X | Colombia.

CENTRO ZONAL: Kennedy

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 Filet | MES: Marzo | AÑO: 2025

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

OBSERVACIONES _____

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

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: Institucional | UNIDAD DE SERVICIO: Solidaridad X | Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

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

ALIMENTO: Come de cerdo | MES: Marzo | 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	9:30		Liliana Ortiz.	16	10:30	4°	Liliana Ortiz	27			
6				17				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	
030325	papaya	La Granja	50 libras		C		C		C		
"	Tomate	"	20 libras		C		C		C		
"	Cebolla J.	"	5 libras		C		C		C		
"	plátano M	"	90 "		C		C		C		
"	Yuca	"	1 Bolsa		C		C		C		
"	Lechuga	"	4 unds		C		C		C		
"	Cilantro	"	1 Libra		C		C		C		
"	Pepino Coh	"	4 "		C		C		C		
"	Guayaba	"	14 "		C		C		C		
"	Banano	"	170unds		C		C		C		
"	Sandía	"	4 unds		C		C		C		
"	Cebolla C.	"	4 libras		C		C		C		
"	Lulo	"	20 libras		C		C		C		
"	Manzana R	"	200 unds		C		C		C		
"	Mango	"	80 libras		C		C		C		
"	Zanahoria	"	10 libras		C		C		C		Jiliana
"	Pitra	"	60 unds		C		C		C		
"	Ahuyama	"	25 libras		C		C		C		
"	Banano Pin	"	30 "		C		C		C		

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	
03-03-25	Tomillo	Bonanza	1 X 20gr		C		C		C		
	Laurel	"	1 X 20gr		C		C		C		
	Esc Vainilla	"	1 Botella		C		C		C		
	Letras Sopa	"	6 X 250gr		C		C		C		Liliana
	Cocoa polvo	"	7 X 230gr		C		C		C		
	Huevos AA	"	25 Cubetas		C		C		C		
10-03-25	Platano M.	La Granja	40 Libras		C		C		C		
	Platano P.	"	30 "		C		C		C		
	Platano V.	"	10 Lb		C		C		C		
	Guayaba	"	22 "		C		C		C		
	Mazorca.	"	5 "		C		C		C		
	Zanahoria	"	12 "		C		C		C		
	Aguacate	"	50 Lb		C		C		C		
	Arveja	"	5 Lb		C		C		C		
	Limón	"	10 Lb		C		C		C		
	Mango	"	75 "		C		C		C		
	Cebolla M.	"	3 Lb		C		C		C		
	Cebolla Cab.	"	3 Lb		C		C		C		
	Cilantro	"	1 "		C		C		C		
	Tomate	"	13 "		C		C		C		
	Cebolla roja	"	5 "		C		C		C		
	Sandia	"	4 und		C		C		C		
	Naranja	"	200 und		C		C		C		
	Lechuga	"	5 und.		C		C		C		
	Manzana	"	22 und		C		C		C		
	Banano	"	46 Lb		C		C		C		
	Mandarina	"	200 und		C		C		C		
	Fresa	"	35 Lb		C		C		C		Liliana
	Papa Criolla	"	20 Lb		C		C		C		

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	
10-03	Mora	La Granja	20 Lb.		C		C		C		
	Uva Isabel	"	23 Bandeja		C		C		C		
	Habichuela	"	5 Lb		C		C		C		
	Tomate Arbol	"	18 Lb		C		C		C		
	Maracuya	"	10 Lb		C		C		C		
	Papa Negra	"	1 Bulto		C		C		C		
10-03	Panelin	Bonanza	3 cajas		C		C		C		
	Aceite	"	4 X 500cc		C		C		C		
	Canela	"	2 X 20gr		C		C		C		
	Chocolate	"	5 Libras		C		C		C		
	Fideos	"	6 X 250gr		C		C		C		
	Pomaso	"	10 X 500gr		C		C		C		
	La Fina	"	4 X 500gr		C		C		C		
	Sal	"	1 Kilo		C		C		C		
	Coco Deshid	"	1 Kilo		C		C		C		Juliana
	Huevos AA	"	6 cubetas		C		C		C		
14-03	Aceite	Bonanza	3 X 5000cm³		C		C		C		
	Ajonjolí	"	2 X 250		C		C		C		
	Arroz Roa	"	26 Lb		C		C		C		
	Azucar	"	10 Lb		C		C		C		
	Conchas	"	10 X 250		C		C		C		
	Chocolate	"	4 Lb		C		C		C		
	Fideos	"	10 X 250		C		C		C		
	pomaso	"	12 Lb		C		C		C		
	H. Frijo	"	6 Lb		C		C		C		
	La Fina	"	6 Lb.		C		C		C		
	panelin	"	3 cajas		C		C		C		
	Esposueta	"	22 X 250		C		C		C		Juliana

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	
1A-03	Sal Refi	Bonanza	2 Kilos		C	C	C		C		
	Uvas pasas	"	1 X 250		C		C		C		
	Coco Desh	"	2 X 1 K.		C		C		C		
	Mostanezo	"	1 X 1 K		C		C		C		
1703	Cebolla larga	La Granja	5 Lb		C		C		C		
	Zanahoria	"	18 Lb		C		C		C		
	Arveja	"	5 Lb		C		C		C		
	Cilantro	"	1 Lb		C		C		C		
	Platano M	"	60 Lb		C		C		C		
	" Verde	"	40 Lb		C		C		C		
	" pinton	"	10 Lb		C		C		C		
	Mandarina	"	215 Und		C		C		C		
	Tomate	"	20 Lb		C		C		C		
	Yuca	"	1 Lb		C		C		C		
	Lechuga	"	8 Und		C		C		C		
	Pepino	"	6 Und		C		C		C		
	Guayaba	"	30		C		C		C		
	Pera	"	170 und		C		C		C		
	Sandia	"	6 Lb		C		C		C		
	Cebolla Cab	"	5 Lb		C		C		C		
	Lulo	"	20 Lb		C		C		C		
	Manzana	"	200 und		C		C		C		
	Maiuezo	"	80		C		C		C		
	Pina	"	50		C		C		C		
	Ahuyama	"	28		C		C		C		
	Mora	"	20		C		C		C		
	Banano	"	35		C		C		C		
	Limon	"	12		C		C		C		Jefferson.
	Habichuela	"	6		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACION DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FISICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
20-03	Kumis	Colanta	10 Litros	04-04-25	C		C		C		Illegible.
21-03	Huevos AA	Bonanza	25 cubetas		C		C		C		Illegible.
"	Arroz Roa	"	15 lb		C		C		C		
"	Chocolate	"	8 lb		C		C		C		
"	Frijol Rojo	"	10 lb		C		C		C		
"	Plátano	"	7 lb		C		C		C		
"	panelin	"	3 Cajas		C		C		C		
"	Sal	"	2 Kilos		C		C		C		
"	Vinagre	"	2 Botellas		C		C		C		
"	Sopa letras	"	8 x 250		C		C		C		
"	S. Miel maiza	"	1 x 1000		C		C		C		
25-03	Aguacate V	La Granja	20 Libras		C		C		C		
"	" Hadas	La granja	20 Libras		C		C		C		
"	Arveja V.	"	6 Libras		C		C		C		
"	Banano	"	60 "		C		C		C		
"	Uvas Isabel	"	20 Bandejas		C		C		C		
"	Cebolla larga	"	5 Libras		C		C		C		
"	Cabezona M	"	5 Libras		C		C		C		
"	Cilantro	"	1 Libra		C		C		C		
"	Fresa	"	40 Libras		C		C		C		
"	Habichuela	"	6 Libras		C		C		C		
"	Lechuga	"	6 Und.		C		C		C		
"	Mandarina	"	180 unds		C		C		C		
"	Maduro	"	50 Libras		C		C		C		
"	Manzana R	"	20 und		C		C		C		
"	Mora	"	20 Libras		C		C		C		
"	Naranja	"	180 und		C		C		C		Illegible
	Papa	"	1 Bulto		C		C		C		
	Papa criolla	"	30 Libras		C		C		C		

Scanned with CamScanner

2025

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	
25-03	Piña	La Granja	16 Und		C	C	C		C		Liliana
"	Platano M.	"	40 libras		C		C		C		
"	plátano V.	"	20 libras		C		C		C		
"	Sandia	"	3 und		C		C		C		
"	Tomate	"	5 libras		C		C		C		
"	Tomate arbol	"	20 libras		C		C		C		
"	Zanahoria	"	12 libras		C		C		C		
"											
2503	Leche polvo	Colanta	28 und x900		C		C		C		
	Queso Crema	"	4 Bloque x2500		C		C		C		
	Yogurth	"	90 x 6 und		C		C		C		
	Kumis	"	32 x 6 und		C		C		C		Liliana
31-03-25	Cebolla larga	La Granja	5 LB		C		C		C		Viviana
	Platano	La Granja	80 LB		C		C		C		"
	Mandarina	La Granja	200 Unidad		C		C		C		"
	Tomate	La Granja	15 LB		C		C		C		"
	Lechuga	La Granja	4 UNIDAD		C		C		C		"
	Cotombro	La Granja	8 LB		C		C		C		"
	Cilantro	La Granja	1 Atado		C		C		C		"
	Guayaba	La Granja	25 LB		C		C		C		"
	Sandia	La Granja	6 UNID		C		C		C		"
	Cebolla Cabezona	La Granja	4 LB		C		C		C		"
	Lulo	La Granja	20 LB		C		C		C		"
	manzana Roja	La Granja	180 UND		C		C		C		"
	mango	La Granja	30 LB		C		C		C		"
	Papa-Comun	La Granja	25 LB		C		C		C		"
	Habichuela	La Granja	20 LB		C		C		C		"
	Zanahoria	La Granja	12 LB		C		C		C		"
	Piña	La Granja	24 UND		C		C		C		Viviana

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	
31-03-25	Ahuyama	La Granja	25 LB		C		C		C		Vivianes
31-03-25	Arveja	La Granja	2 LB		C		C		C		Vivianes
31-03-25	Banano	La Granja	25 LB		C		C		C		Vivianes
31-03-25	Arracacha	La Granja	30 LB		C		C		C		Vivianes
31-03	Maracuya	La Granja	20 LB		C		C		C		Vivianes
31-03	Papaya	La Granja	90 LB		C		C		C		Vivianes

REGISTRO DE INTERCAMBIOS

Fecha del intercambio	Menú programado	Preparación programada	Preparación a suministrar	Motivo	Verifica/Aprueba
11-03-25	2	Fruta tarde	Banano por Mango	Maduración	

Scanned with CamScanner