PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

COMEDOR COMUNITARIO ESTRELLA DEL SUR

2024

INTRODUCCION

El mantenimiento es un proceso de gestión de riesgos, que permiten mejorar el rendimiento de los equipos que comúnmente se encuentran en los servicios de alimentación; su objetivo es eliminar las fallas repetitivas y los problemas recurrentes, ayudándonos con mantenimiento preventivo y capacitación, tanto en el manejo de los equipos como en el conocimiento de situaciones de riesgos.

Antes de recurrir al mantenimiento de corrección que es costoso e interfiere de forma negativa con las actividades diarias y con la eficiencia del personal; la mejor opción es el mantenimiento preventivo el cual tiene por finalidad preservar el funcionamiento de los equipos con los cuales cuenta el comedor comunitario, siempre y cuando estos no presenten deficiencias para su uso.

La finalidad del mantenimiento es:

- Evitar, reducir y reparar las fallas sobre los bienes del comedor comunitario.
- Disminuir la gravedad de las fallas que no se lleguen a evitar.
- Evitar interrupción de los equipos.
- Evitar accidentes.
- Evitar daños ambientales.
- Evitar incidentes y aumentar la seguridad para las personas.
- Lograr un uso eficiente y racional de la energía.
- Mejorar las funciones y la vida útil de los bienes.

ALCANCE

Verificar que los equipos de alistamiento (báscula y grameras), almacenamiento en frio (nevera, congelador y/o termómetros) y de preparación (estufa, licuadora, olla a presión) del comedor comunitario, permanezcan en buenas condiciones de funcionamiento para la prestación del servicio.

OBJETIVO GENERAL

Prevenir y mejorar las condiciones de funcionamiento de los equipos de alistamiento (báscula y grameras), almacenamiento en frio (nevera, congelador y/o termómetros) y de preparación (estufa, licuadora, olla a presión) con los cuales cuente el comedor comunitario y bodega de almacenamiento.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Prevenir los defectos de funcionamiento de los equipos.
- Optimizar la producción.
- Disminuir los costos de mantenimiento.
- Maximización de la vida útil de los equipos.
- Evitar incidentes y aumentar la seguridad para las personas.
- Evitar proliferación de microorganismos favoreciendo la inocuidad de las materias primas y raciones alimentarias.

DEFINICIONES

- **Mantenimiento**: Todas las acciones que tienen como objetivo preservar un artículo o restaurarlos a un estado en el cual pueda llevar a cabo alguna función requerida.

- **Mantenimiento Preventivo:** Es el que se realiza de forma periódica a modo de revisión para detectar cualquier posible incidente antes de que se produzca.

- **Mantenimiento Correctivo:** Es el que se lleva a cabo una vez se ha producido al incidente.

- **Calibración:** Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia (o estándar).

- **Procedimiento:** Es un término que hace referencia a la acción que consiste en proceder, que significa actuar de una forma determinada. Consiste en seguir ciertos pasos predefinidos para desarrollar una labor de manera eficaz.

- **Hoja de Vida de Equipos:** Es un documento que especifica la información específica de un equipo, las partes que lo conforman y sus características al igual que contiene el historial de mantenimiento preventivo y correctivos.

- **Ficha Técnica:** Es un documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características de un objeto, material, proceso o programa de manera detallada. Los contenidos varían dependiendo del producto, servicio o entidad descrita, pero en general suele contener datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas y especificaciones técnicas.

ESTRATEGIA DE RESPUESTA ANTE CONTINGENCIAS

La contingencia es una herramienta que ayudara a evitar las interrupciones por deterioro en los equipos de alistamiento (grameras y báscula) almacenamiento (nevera, congeladores y/o termómetros) y preparación (estufas, licuadoras, ollas de presión) con loscuales cuente el comedor comunitario y bodega de almacenamiento.

A través del mantenimiento preventivo el cual se denominará auto mantenimiento (implementación de las actividades de limpieza y desinfección), lo cual contribuirá a garantizar la limpieza de los equipos lo que favorece la vida útil de los mismos y conservación para la operatividad del servicio de alimentación en el comedor comunitario.

El mantenimiento correctivo, se tendrá en cuenta de acuerdo a la verificación técnica que se realice y a las condiciones de funcionamiento con las cuales el equipo se haya recibido para la presentación del servicio, dependiendo del daño, se gestionara la reparación o adquisición del equipo ante el ente competente y como garantía preventiva se dispondrá en calidad de préstamo un equipo que reúna las condiciones para la prestación del servicio.

RESPONSABLES DE SUS APLICACIÓN

El Comedor Comunitario Estrella del Sur, a través de su equipo de colaboradores (Coordinador y personal manipulador) estarán atentos a que el plan de mantenimiento que se ha diseñado sea aplicado en el comedor a fin de implementar las acciones pertinentes para responder por el mantenimiento preventivo (auto-mantenimiento) y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuenten los sitios, buscando evitar el deterioro de los mismos. Cuando por algún motivo el equipo no funciones adecuadamente, el personal manipulador debe informar al coordinador del operador para que sea verificada la novedad del daño y se puedan tomar las acciones pertinentes para su reparación. En los casos en donde sea necesario el servicio técnico (mantenimiento correctivo), se gestionará la verificación del daño para su reparación por parte de un técnico del área de influencia; cuando los daños en los equipos son irreparables, se gestionará con los responsables del comedor, las necesidades de mejora que se requieran a fin de garantizar la prestación del servicio.

Se debe diligenciar ***EL REPORTE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS***

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Son todos los instrumentos necesarios para la preparación y suministro de los almuerzos tales como equipos de alistamiento (gramera y balanzas) almacenamiento (nevera, congeladores y/o termómetros) y preparación (estufas, licuadoras, ollas de presión) con los cuales cuente el comedor comunitario y bodega de almacenamiento, estén dados para su respectivo mantenimiento preventivo o en su defecto correctivo cuando el equipo lorequiera.

HOJA DE VIDA / FICHAS TECNICAS

Se diligenciará este formato para llevar un registro y control de los equipos que son utilizados durante la prestación del servicio en los comedores comunitarios.

- **UNIDADES DE REFRIGERACION Y CONGELACIÓN (REFRIGERADOR, CONGELADOR)**

	COMEDOR LA ESTRELLA DEL SUR
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
   Fotos del equipo	**Nombre del equipo:** REFRIGERADOR, CONGELADOR
	Marca: ELECTROLUX, COLOR BLANCO
	Modelo: EFCC32C3HQW3
	Serie:
	Capacidad: 280 LITROS

USOS O APLICACIONES
El equipo deber ser para uso exclusivo de las materias primas perecederas y semi perecederas (productos lácteos, carnes, frutas, verduras) que se utilizan en las preparaciones de las raciones alimenticias del comedor comunitario y bodega de almacenamiento.
UBICACIÓN
Ubicar el refrigerador en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (5cm aprox.), evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.
El congelador se ubica en un lugar con suficiente espacio de aire de por lo menos 3" (7,5 cm) en la parte superior y a ambos lados del congelador y 1" (2,5 cm) entre la parte posterior del congelador y la pared. Si el congelador va a estar contra una pared, deje espacio extra del lado de la bisagra para que la puerta pueda abrirse con más amplitud.
Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.
Instálelo en donde no esté al alcance de los rayos solares, horno, radiador u otra fuente de calor, ni en un lugar donde la temperatura puede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajar más. Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana nivelada ya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejará entrar aire caliente.
Puede instalarse al lado de otro refrigerador o congelador, Deje un espacio de aire de 3" (7,5 cm) en la parte superior y los costados, y ¼" (0,64 cm) de espacio entre electrodomésticos.
LIMPIEZA
Desconectar el equipo de refrigeración antes de iniciar el proceso de limpieza.
Humedecer con un paño las paredes del equipo.
Preparar la solución de detergente que se va a utilizar por cada litro de agua agregar 30gr de detergente.
Con una sabra esparcir la solución de detergente restregando las paredes hasta retirar completamente la mugre fijada.
Retirar las partículas de detergente con el paño húmedo asegurándose que todo el detergente se elimine.
Preparar solución desinfectante empleando 5 mililitros de vinagre o hipoclorito de sodio al 5.25 ppm, por cada litro de agua.
Esparcir con un trapo húmedo la solución preparada y secar.
RECOMENDACIONES DE USO
Eviteintroducir alimentos calientes dentro del equipo, permita que se enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modo trabajará menos su refrigerador.
Conectar el equipo a la toma corriente y regular la temperatura de acuerdo a la finalidad o producto que se almacene.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Lo primero que se realiza en estos casos es desconectar el equipo de su fuente de poder para evitar que suceda un corto o algo por el estilo y se dañe el equipo definitivamente.
Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y por fuera, se revisa la unidad y las instalaciones eléctricas internas, se le hace mantenimiento a la parrilla.
Se realiza un mantenimiento completo de la unidad, el cual debe incluir el cambio de gas, retenedores y un examen completo del motor.
INSPECCION:
La puerta debe cerrar herméticamente que no deje que el aire frío escape, Si esta no cierra de forma correcta se deberá cambiar los empaques.
El mantenimiento se debe realizar por un técnico calificado de forma semanal, se debe rotar manualmente los ventiladores del condensador para asegurar la separación apropiada en las aberturas del ventilador debe ser mensual.
Se debe comprobar el refrigerante diariamente: las presiones del evaporador y del condensador con las galgas, examinar el sistema entero para saber si hay condiciones inusuales, el serpentín del condensador para saber si existe deterioro y corrosión.
Realizar revisiones mensual, comprobar los registros de funcionamiento de la unidad, limpie todos los tamices de los sistemas de ductos, compruebe el tamaño de la gota de presión a través del filtro de aceite, substituya el filtro de aceite si esto lo requiere, refiérase a las tablas de servicio del fabricante para el subenfriamiento y sobrecalentamiento, comprobar el burbujeo del escape de la unidad observar si es necesario, ajustar la carga del refrigerante de acuerdo con lo establecido por el fabricante, compruebe y registre el sistema de subenfriamiento, realizar todos los procedimientos semanal, mensual y anual.
Se realiza anual, limpiar y re pintar cualquier área que demuestre signos de corrosión, examinar y limpiar los tubos del condensador para saber si es necesario cambiar, examinar y limpiar el serpentón del condensador, utilizar una prueba no destructiva para los tubos del evaporador y del condensador para conocer su estado el cual se realiza cada tres años. Desconectar el cable de alimentación eléctrica. Verificar la posición donde se encuentra instalado el condensador. Los fabricantes lo colocan principalmente en la parte inferior y en la parte trasera del equipo. Algunos refrigeradores lo tienen instalado en la parte superior. Retirar la rejilla de protección y el filtro de protección del condensador (No todos los fabricantes proveen filtro). Retirar la suciedad y el polvo depositados sobre la superficie del condensador. Reinstalar la cubierta utilizar una aspiradora dotada de un cepillo de succión. Recorrer toda la superficie del condensador para retirar la suciedad o el polvo acumulado. Verificar que tanto la superficie de los tubos como la superficie de las aletas conductoras de calor queden limpias. Aspirar también el filtro (si se dispone de este elemento). Conectar el refrigerador a la acometida eléctrica

MANTENIMIENTO CORRECTIVO
Cuando el equipo no enfrié lo suficiente o cuando dejé de encender se tomarán medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico.

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
29/10/2024	X			Mantenimiento preventivo de frigorifico y bornes de cables de neveras y refrigeradores	Carlos Duarte	CARLOS DUARTE

- **ESTUFAS**

	COMEDOR LA ESTRELLA DEL SUR
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
  Foto del equipo	**Nombre del equipo:** ESTUFA A GAS INDUSTRIAL DE 2 y 3 QUEMADORES, COLOR BRILLANTE PLATEADO.
	Marca: GENERAL
	Modelo: INDUSTRIAL
	Serie:
	Capacidad:

USOS O APLICACIONES
El equipo debe ser para uso exclusivo en las preparaciones de las raciones alimenticias del comedor comunitario
UBICACIÓN
La estufa se debe ubicar en un lugar seguro libre de monóxido de carbono.
LIMPIEZA
Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, apague todos los quemadores.
Limpiar diariamente las parillas y fogones.
Su limpieza se realizará con una esponjilla, jabón y un paño húmedo.
RECOMENDACIONES DE USO
La llama de fuego siempre debe ser de color azul, utilizar recipientes de cocción mas grandes que el tamaño de la llama de modo tal que el fuego no se escape lo que genera desperdicio de combustible. Verificar que las conexiones a la red de gas (cilindro o domiciliaria) estén en buen estado.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Realizar revisión de tuberías y gas (cilindro o domiciliaria), para evitar fugas o escapes de gas.
Revisar que se encuentren en buen estado y funcionando los quemadores y perillas y demás partes de la estufa.
Revisar la llama que siempre se encuentre azul.

Revisar que la llave de seguridad del gas mantenga cerrada siempre y cuando no se haga uso de la estufa.
Revisar la instalación interna para el suministro de gas.
Verificar el adecuado funcionamiento del gas (cilindro o domicilaria) que se encuentran
Verificar la ausencia de monóxido de carbono en los recintos en donde se encuentren instalados los gasodomésticos.
Válvulas: Comprobar que las válvulas no contengan suciedad o grasas, vea que funcionen libremente; en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceder a su reparación, revisar los empaques.
Quemadores: Verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destaparlos con una escobilla apropiada o con un alambre delgado suave, cuidando de no abocardarlos. Compruebe su funcionamiento.
Base y tornillería: Vea que no haya tornillos flojos, o que falten si es así corríjalos
MANTENIMIENTO CORRECTIVO
Cuando el equipo no encienda lo suficiente o presente un daño de cualquiera de sus partes se tomarán medidas correctivas como el cambio de sus partes o se hará cambio de esta por una nueva.

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
29/10/2024	X			Mantenimiento preventivo de estufas industriales, revisión de fistos, quemadores	Carlos Duarte	CARLOS DUARTE

- **LICUADORAS**

	COMEDOR LA ESTRELLA DEL SUR
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** LICUADORA INDUSTRIAL, COLOR BRILLANTE PLATEADO / LICUADORA DE USO DOMESTICO COLOR BLANCO
	Marca: GENERAL / OSTER
	Modelo: ACERO INOXIDABLE / MOTOR PLASTICO Y VASO PLASTICO FUSION BLADE 1131 SGM
	Serie:
	Capacidad: 2 LITROS Y 10 LITROS

USO OAPLICACIONES
El equipo debe ser para uso exclusivo en las preparaciones de las raciones alimenticias del comedor comunitario.
UBICACIÓN
Se debe ubicar en un espacio libre de elementos peligrosos o inflamables.
LIMPIEZA
Se debe realizar limpieza de cada una de las partes de la licuadora con una esponja y jabón para retirar la mugre.
RECOMENDACIONES DE USO
Verificar que la licuadora este desenchufada para su limpieza y desinfección, no licuar productos duros ni introducir utensilios durante su funcionamiento, lavarla y desinfectarla después de cada uso, utilizar solo para licuar frutas para jugos, en el caso que se requiere licuar otro alimento, realizar procedimiento de limpieza y desinfección para evitar la contaminación cruzada.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Se debe tener un uso correcto de la máquina.
Se debe realizar limpieza de cada una de las partes que componen la licuadora.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO
Cuando la maquina no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva.

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
29/10/2024	X			Mantenimiento preventivo licuadora industrial, cambio de cuchillas, bornes de cables	Carlos Duarte	CARLOS DUARTE

- **OLLAS A PRESION**

<table>
<tr><td></td><td>COMEDOR LA ESTRELLA DEL SUR</td></tr>
<tr><td></td><td><u>HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS</u></td></tr>
<tr><td rowspan="5">
Foto del equipo</td><td>Nombre del equipo: OLLA A PRESION, EN ACERO INOXIDABLE COLOR BRILLANTE PLATEADO</td></tr>
<tr><td>Marca: IMUSA</td></tr>
<tr><td>Modelo:</td></tr>
<tr><td>Serie:</td></tr>
<tr><td>Capacidad: 2LITROS, 4 LITROS</td></tr>
<tr><td colspan="2">USOS O APLICACIONES</td></tr>
<tr><td colspan="2">El equipo debe ser para uso exclusivo en las preparaciones de las raciones alimenticias de los Comedor comunitario.</td></tr>
<tr><td colspan="2">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones y alejada de fuentes de contaminación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">LIMPIEZA</td></tr>
<tr><td colspan="2">Se debe realizar limpieza de cada una de sus partes con una esponjilla, jabón en barra y abundante agua, se debe dejar libre de mugre o suciedad.</td></tr>
<tr><td colspan="2">RECOMENDACIONES DE USO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Evitar el uso del equipo cuando de este se tenga dudas de su funcionamiento, utilizar a medio llenar la olla ya que los vapores generan presión que pueden ocasionar explosión, el pito debe estar en perfecto estado y el orificio de escape de vapor debe estar limpio, la tapa siempre debe contar con el caucho en buen estado.</td></tr>
<tr><td colspan="2">MANTENIMIENTO PREVENTIVO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Manijas: Vea que las manijas no estén rotas o deterioras. Sustitúyalas por nuevas cuando se encuentren gastadas o rotas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cierre la tapa: Vea que las trabas y los empaques de la tapa coincidan en la base y cierren herméticamente, sin fuga de vapor durante su funcionamiento.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Empaque: Revise que el empaque no este agrietado, roto o mal pegado. Cámbielo si está dañado.</td></tr>
<tr><td colspan="2">MANTENIMIENTO CORRECTIVO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cuando la olla a presión no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva</td></tr>
</table>

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO

- **BÁSCULA**

	COMEDOR LA ESTRELLA DEL SUR
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Fotodel equipo	**Nombre delequipo:** BÁSCULA DIGITAL
	Marca: GENERAL
	Modelo: DE RELOJ DIGITAL
	Serie:
	Capacidad: 150 Kg
USOOAPLICACIONES	
El Equipo se utiliza en las bodega de almacenamiento del comedor comunitario para pesar las materias primas que se requieren en las preparaciones de las raciones alimentarias.	
UBICACIÓN	
El equipo debe estar ubicado en bases fijas y estables.	
LIMPIEZA	
Se debe realizar limpieza y desinfección de la bandeja cada que se cambie de producto para evitar la contaminación cruzada, esto se debe hacer con esponjilla, jabón e hipoclorito.	
RECOMENDACIONES DE USO	
No exceder el peso para el cual están diseñados, limpiar y desinfectar la bandeja en los cambios de productos para evitar la contaminación cruzada.	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Verificar que el reloj de las balanzas se encuentre funcionando correctamente.	
Realizar una limpieza y desinfección del plato de pesaje	
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	
En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo. En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.	

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
30/05/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
28/06/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
27/07/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
28/08/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
27/09/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
29/10/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
21/11/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO

- **GRAMERA**

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td>COMEDOR LA ESTRELLA DEL SUR</td></tr>
<tr><td><u>HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS</u></td></tr>
<tr><td rowspan="6">
Foto del equipo</td><td>Nombre del equipo: GRAMERA</td></tr>
<tr><td>Marca: DIGITAL SCALE</td></tr>
<tr><td>Modelo: MECANICA</td></tr>
<tr><td>Serie:</td></tr>
<tr><td>Capacidad: 1000 GRAMOS</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">USO OAPLICACIONES</td></tr>
<tr><td colspan="2">El Equipo se utiliza en el comedor comunitario para pesar las raciones alimentarias que se deben ofrecer a los participantes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones, campos magnéticos, radiación electromagnética, emita gases tóxicos, ambiente no húmedo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">LIMPIEZA</td></tr>
<tr><td colspan="2">La gramera se limpiará antes y después de usarla con un cepillo o paño suave.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado.</td></tr>
<tr><td colspan="2">RECOMENDACIONES DE USO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ubicar la materia prima, producto o insumo en el plato de la gramera.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bajar el producto pesado.</td></tr>
<tr><td colspan="2">calibrar la gramera siempre y cuando sea necesario.</td></tr>
</table>

MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Revisar que la estructura donde se encuentra instalada la gramera, esté en buen estado.
Comprobar la estructura general del equipo.
Verificar que los botones o interruptores de control, los cierres mecánicos, estén montados firmemente y su señalación o identificación sea clara.
Confirmar que los elementos mecánicos de ajuste – tuercas, tornillos, etc. se encuentren ajustados y en buen estado.
Revisar que los conectores eléctricos no presenten grietas o rupturas. Comprobar que están unidos correctamente a la línea.
No exceder su capacidad máxima, porque puede alterar la gramera.
Limpiar externamente el equipo, incluyendo los controles y pantallas de medición.
Realizar una desinfección y limpieza del plato de pesaje, cuando sea necesario.
Efectuar la verificación diaria para obtener un peso confiable.
Calibrar la gramera con los patrones de calibración para este tipo de equipo.
Inspeccionar y limpiar el cable de alimentación eléctrica
Frecuencia: Diaria
MANTENIMIENTO CORRECTIVO
En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo. En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
30/05/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
28/06/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
27/07/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
28/08/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
27/09/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
29/10/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
21/11/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO

- **TERMÓMETROS DIGITALES**

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td>COMEDOR LA ESTRELLA DEL SUR</td></tr>
<tr><td><u>HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS</u></td></tr>
<tr><td rowspan="5">
Foto del equipo</td><td>Nombre del equipo: TERMÓMETRO</td></tr>
<tr><td>Marca: GENERAL</td></tr>
<tr><td>Modelo: ANALOGO</td></tr>
<tr><td>Serie:</td></tr>
<tr><td>Capacidad:</td></tr>
<tr><td colspan="2">USO OAPLICACIONES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Mide temperaturas de entre -10°C y 110°C-220°C, es recomendable para verificar las temperaturas de cocción y de los equipos de almacenamiento en frio.</td></tr>
<tr><td colspan="2">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">El termómetro se ubicará en un lugar seguro alejado de vibraciones, emisiones de calor y ondas electromagnéticas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">LIMPIEZA</td></tr>
<tr><td colspan="2">Limpie y desinfecte el punzón del termómetro después de cada uso.
Después de lavar el punzón, desinfecte con una solución o con un paño desinfectante.</td></tr>
<tr><td colspan="2">RECOMENDACIONES DE USO</td></tr>
<tr><td colspan="2">No exceder los valores máximos y mínimos de temperaturas para la cual están diseñados, una vez tomada la temperatura lavar y desinfectar el equipo para evitar contaminación cruzada.</td></tr>
</table>

MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Almacene el termómetro en un estuche limpio y desinfectado. El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.
Para los termómetros digitales, recuerde revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
Inserte el termómetro lo suficiente para cubrir el sensor.
Evitar el contacto con la grasa de la carne y los huesos.
Espere que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos) y luego lea la temperatura. Inserte el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
Limpie y desinfecte el termómetro antes de insertarlo en el siguiente alimento.
Utilice el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO
Cuando el termómetro muestre una lectura inexacta ajustar la temperatura girando el dial asegurando al mismo tiempo la tuerca de calibración (que se encuentra justo por debajo o por debajo de la línea) con unos alicates o una llave inglesa.
Si el termómetro no se puede ajustar, descontinué su uso.
Reentrene a los que estén usando termómetros de forma inapropiada.

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
27/09/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO
21/11/2024		x		SE REALIZA CALIBRACIÓN DEL EQUIPO	JAIRO OCAMPO	JAIRO OCAMPO

DEFINICION E IMPORTANCIA DE LA CALIBRACION EN EQUIPOS DE MEDICION

Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia. La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar).

El envejecimiento de los componentes, los cambios de temperatura y el estrés mecánico que soportan los equipos deterioran poco a poco sus funciones. Cuando esto sucede, los ensayos y las medidas comienzan a perder confianza y se refleja tanto en el diseño como en la calidad del producto. Este tipo de situaciones puede ser evitado, por medio del proceso de calibración.

La correcta calibración de los equipos proporciona la seguridad de que los productos o servicios que se ofrecen reúnen las especificaciones requeridas. Cada vez son más numerosas las razones que llevan a los fabricantes a calibrar sus equipos de medida, con el fin de mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

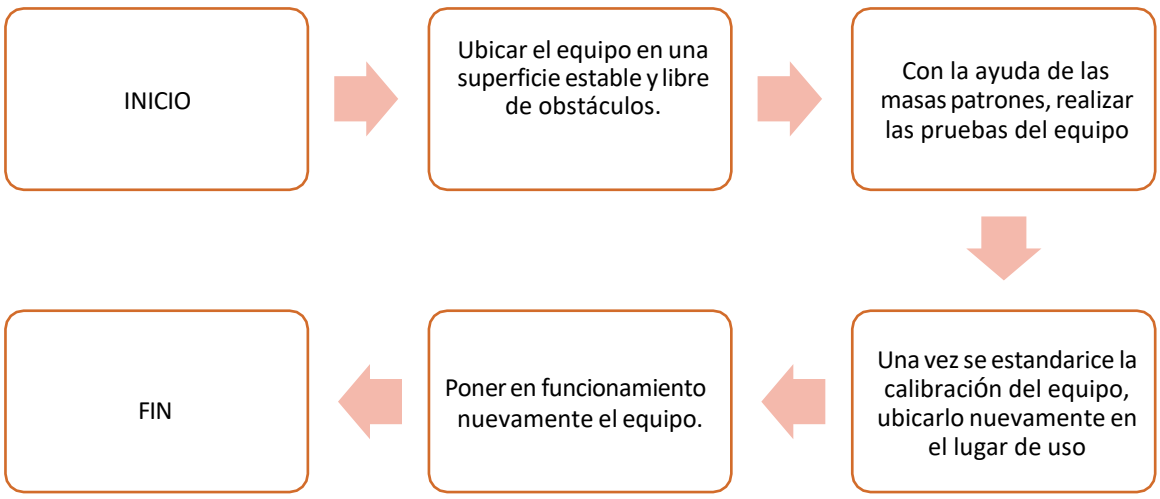
El procedimiento de calibración en equipos de medición como báscula y/o termómetros se realizará en el comedor que cuenten con ellos, siempre y cuando se tenga lainformación patrón requerida para llevar a cabo dicho proceso.

PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son:

- Realizar la calibración de un nuevo instrumento: Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y básculas).
- Se ha agotado un periodo de tiempo específico.
- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalibre.
- Cambios de temperatura.
- Siempre que las observaciones obtenidas sean cuestionables.

PROCEDIMIENTO CALIBRACION BÁSCULAS



PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION DE TERMOMETROS

Cada termómetro tiene una característica individual.

TERMÓMETRO DIGITAL O CON AGUJA INDICADORA

Como revisar la precisión: Hay dos métodos para revisar la precisión del termómetro. Uno de los métodos incluye el uso de agua con hielo y el otro es hervir el agua. Mucho de los termómetros con la varilla metálica tienen una tuerca de calibración que puede ser ajustada para mantener la precisión.

Como calibrar termómetros: Los termómetros deben ser calibrados usando el método de punto de hielo o el método del punto de ebullición. El método de punto de hielo es el que se usa más comúnmente. Mientras que el método del punto de ebullición es menos exacto por las variaciones que existen en elevación y presión atmosférica.

PROCEDIMIENTO CALIBRACION 1

Método de punto de Hielo

- Llene un recipiente con hielo picado. Agregue agua limpia de la llave hasta que el recipiente este lleno.

Revuelva la mezclabien

- Ponga la varilla del termómetro en el hielo de tal manera que la zona sensible está completamente sumergida. Espere 30 segundos.
- La varilla del termómetro debe mantenerse en el agua con hielo.

No permita que la varilla metálica toque el fondo olos ladosdel recipiente.

- Si la temperatura no mide 0°C, entonces asegure la tuerca de calibración con una llave y mueva la cabeza del termometro hasta que lea 0°C.

En el caso de termómetros digitales oprima el botón "reset" para ajustar lo que se lee.

PROCEDIMIENTO CALIBRACION 2

Método del punto de ebullición

- Hierva agua limpia de la llave en una olla profunda.

No permita que la varilla del termómetro en el agua metálica toque el fondo o hirviendo.

- Ponga la varilla del termómetro en el agua hirviendo. Asegúrese de que la zona sensible está completamente sumergida. Espere 30 segundos.

En el caso de termómetros digitales oprima el botón "reset" para ajustar lo que se lee.

- Si la temperatura no mide 100°C, entonces asegure la tuerca de calibración con una llave y mueva la cabeza del termómetro hasta que lea 100°C.

PRINCIPIOS DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y a lo establecido por los lineamientos del Programa de Alimentación, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener nuestro programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

En nuestro manual de mantenimiento se establecerán todos los procedimientos e instructivos del mismo, además de frecuencias, cronogramas y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en los comedores comunitarios.

El manual de mantenimiento preventivo y correctivo será revisado una vez al año, incorporándose en él todos los nuevos procedimientos y mejoras correspondientes.

La gerencia de Asonucol, reconoce como propia la responsabilidad del cumplimiento del presente programa de mantenimiento preventivo y correctivo, por lo cual estará dispuesto a proporcionar los recursos y facilidades que estén a su alcance.

MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo a lo señalado en sus catálogos, instructivos o procedimientos. Todo uso de líquidos, lubricantes, ácidos, álcalis, que representen un peligro por exposición o contacto, debe ser manejado según sus características técnicas y las indicaciones hechas por los proveedores en sus fichas de especificaciones. Como indicación general cada uno de estos elementos debe estar bien rotulado, etiquetado y debe indicar sus especificaciones. Asegurarse que los equipos estén apagados y desenchufados al momento de realizar el mantenimiento

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenimiento aplicara para los comedores comunitarios y bodegas de almacenamiento para la ejecución del programa de alimentación en comedores, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma de mantenimiento preventivo que se les realizará a cada una de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contaran con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizo el trabajo y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente

los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Tiene la finalidad de ser programado en el tiempo y ser evaluado económicamente. Está destinado como su nombre lo indica a la prevención, teniendo como objeto el control antes de las deficiencias y problemas que se puedan plantear en los elementos debido al uso natural del mismo. Son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento las inspecciones y revisiones periódicas, la puesta en marcha y para de ciertas instalaciones, la limpieza técnica e higiénica y las sustituciones de pequeñas piezas.

Este mantenimiento denominado **AUTOMANTENIMIENTO** se aplicará por los manipuladores de alimentos de los comedores comunitarios y bodegas de almacenamiento quienes serán los primeros en responder por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos a fin de que se tomen las acciones correspondientes.

PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION

Nevera

1. Verifique que el equipo esté conectado adecuadamente a la toma corriente.
2. Verifique que el cable de conexión y/o la toma corriente estén en buen estado.
3. Verifique que el equipo congela y refrigera de manera adecuada.
4. Verifique que no hayan fugas en el equipo.
5. Verifique que el control de temperatura este en prendido y en la temperatura adecuada (3 o 4°C)

Estufa

1. Verifique que no hayan fugas en las llaves de paso y/o en la instalación del equipo.
2. Verifique el color de la llama. (esta debe ser de color azul).

Licuadora

1. Verifique que el equipo esté conectado adecuadamente a la toma corriente.
2. Verifique que el cable de conexión y/o él toma corriente estén en buen estado.
3. Verifique que la conexión entre el vaso y el cuadrante del motor engranen adecuadamente.
4. Verifique que el vaso este en buenas condiciones (sin grietas).

Olla a presión

1. Verificar que los huecos internos de la tapa no estén con residuos de comida el cual obstaculizan el paso del aire.
2. Verifique que el caucho que se encuentre alrededor de la tapa este en buenas condiciones.
3. Verifique que el sello de seguridad de la tapa este en buenas condiciones (caucho que se encuentra en la parte superior de la tapa).
4. Verifique que la tapa no se encuentre con golpes.

Básculas

1. Verificar que la marcación muestre el peso requerido.
2. Verifique que el plato en donde se ubican los productos para pesar este bien colocado.
3. Verifique que el equipo se encuentra en una superficie plana, estable y fija.

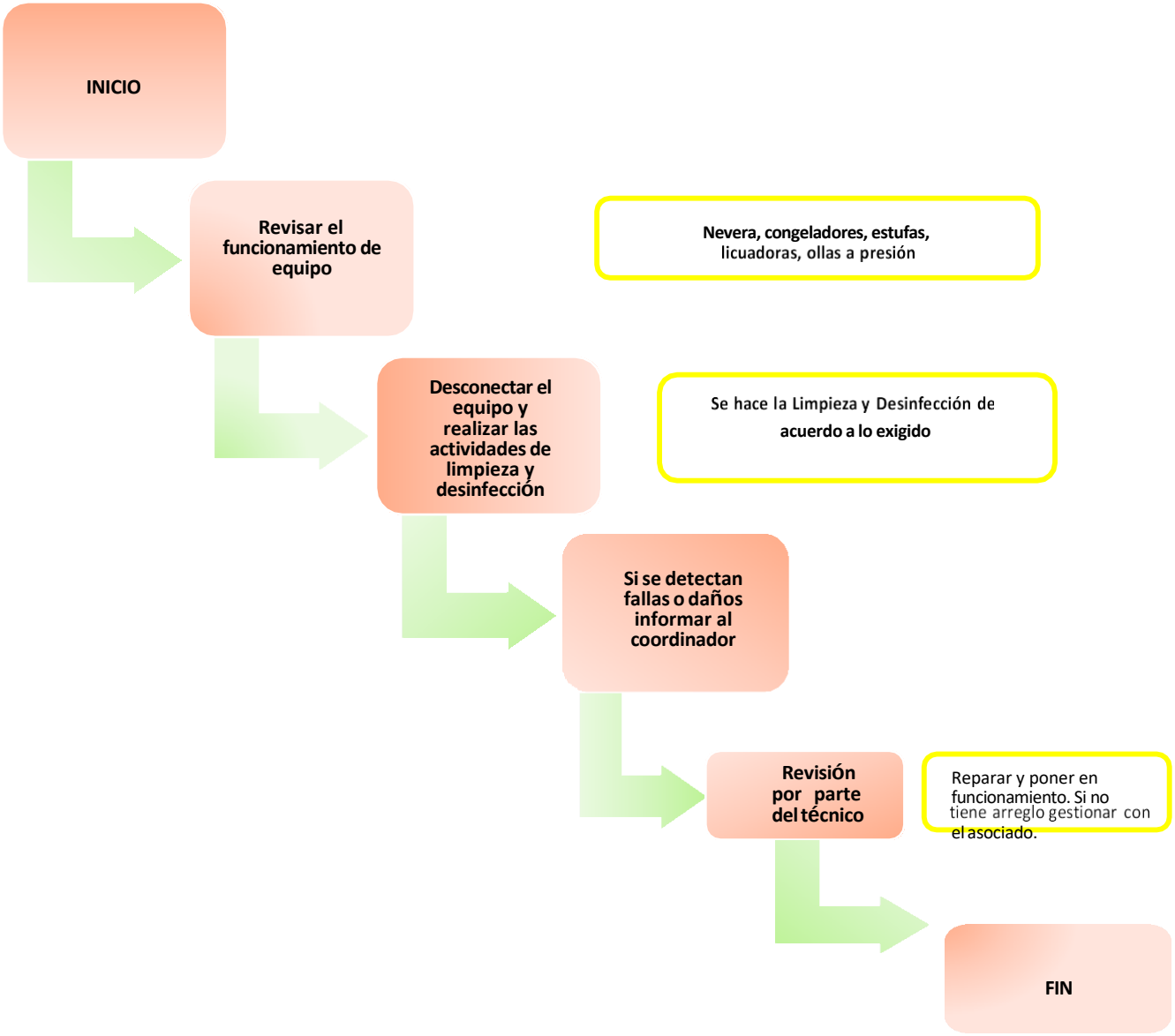
Termómetros

1. Verificar que la aguja de marcación se encuentre nivelada.
2. Verificar que la aguja de marcación muestre la temperatura requerida.
3. Verifique que el vidrio no presente condensación.

Conexión a gas

1. Verificar que la conexión entre la manguera y la estufa se encuentre en buen estado y libre de obstáculos.
2. Verificar que no se perciban escapes de gas a través del olfato y oído.
3. Verificar que la producción de fuego (llama) en la estufa sea de color azul.

PROCEDIMIENTO GENERAL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO



Las actividades del mantenimiento preventivo se sujetarán a las labores diarias en el comedor comunitario y bodega de almacenamiento, dado a que se debe realizar una inspección visual del funcionamiento del equipo y a través de la implementación del programa de limpieza y desinfección descrito en el plan de saneamiento, se deben garantizar las condiciones básicas de funcionamiento.

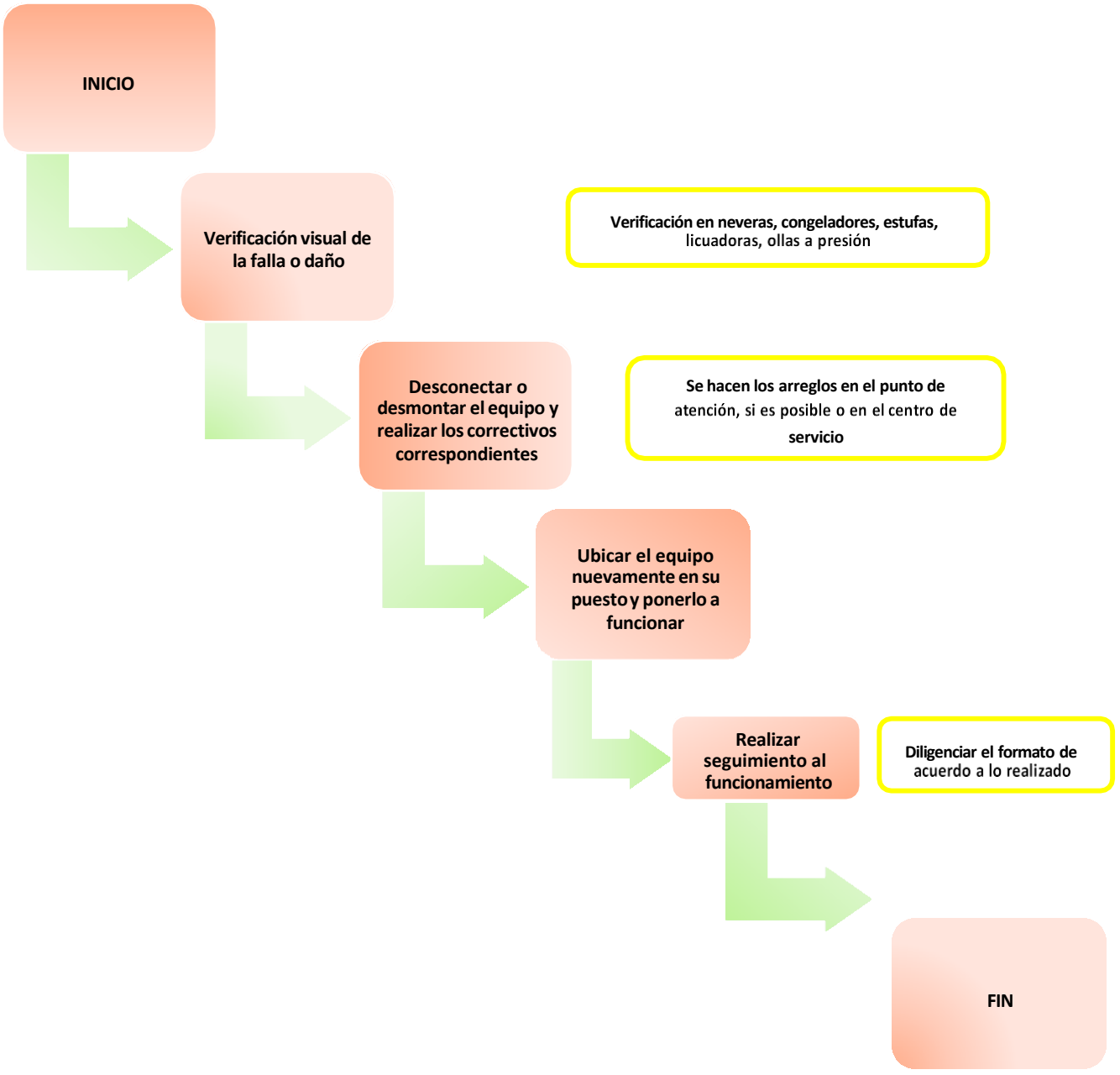
MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto, pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.

La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo al cronograma y se realizará el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizará en el comedor y/o en un centro técnico, además se dejarán las observaciones a los responsables a fin de que se informe a tiempo la deficiencia del equipo y sea posible prevenir su deterioro.

Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido por el comedor comunitario Estrella Del Sur

PROCEDIMIENTO GENERAL MANTENIMIENTO CORRECTIVO



CRONOGRAMA ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO

COMEDOR	ACTIVIDAD		FRECUENCIA	RESPONSABLE
	MTTO PREVENTIVO	MTTO CORRECTIVO		
LA ESTRELLA DEL SUR	X		DIARIO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Nota 1: El mantenimiento preventivo se realizará a través del método de AUTOMANTENIMIENTO, este proceso se hará, inicialmente, siguiendo el procedimiento de limpieza y desinfección de los equipos según los procedimientos del plan de básico de saneamiento.

Nota 2: En los casos en donde sea necesario el servicio técnico (arreglo), se gestionará la verificación del daño a fin de identificar si es viable o no el arreglo; cuando los daños en los equipos son irreparables, se gestionará con los responsables del comedor comunitario, las necesidades de mejora que se requieran a fin de garantizar la prestación del servicio.

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR ESTRELLA DEL SUR **AÑO: 2024**

MES		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
EQUIPO	**FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO**	FECHA MANTENIMIENTO	FECHA MANTENIMIENTO	FECHA MANTENIMIENTO	FECHA MANTENIMIENT	FECHA MANTENIMIENTO	FECHA MANTENIMIENTO	FECHA MANTENIMIENT						
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	CADA 6 MESES O CUANDO LO AMERITE										X			
EQUIPOS DE CONGELACION	CADA 6 MESES O CUANDO LO AMERITE										X			
ESTUFA DE TRES PUESTOS	CADA 6 MESES O CUANDO LO AMERITE										X			
ESTUFA DE DOS PUESTOS	CADA 6 MESES O CUANDO LO AMERITE										X			
LICUADORAINDUSTRIAL	CADA 6 MESES O CUANDO LO AMERITE										X			
LICUADORA CASERA	CADA 6 MESES O CUANDO LO AMERITE										X			
BASCULA	CALIBRACION SEMANAL					X	X	X	X	X	X	X	X	
GRAMERA	CALIBRACION SEMANAL					X	X	X	X	X	X	X	X	
TERMOMETROS	CALIBRACION SEMANAL					X	X	X	X	X	X	X	X	
COMPUTADORES	CADA DOS MESES					X		X		X				
IMPRESORA	CADA DOS MESES					X		X		X				
ESCANER	CUANDO LO AMERITE													

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL** **PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Codigo: 72** Fecha: Septiembre del 2017 **Versión** **3**

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR **MES: NOVIEMBRE**

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR **AÑO: 2024**

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
2	11	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
9	11	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
16	11	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
23	11	CALIENTE	**17°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR

OPERADOR: ASONUCOL - ASOCIACION NUEVA COLOMBIA **MES:** NOVIEMBRE **AÑO:** 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: Angie Natalia Farfan Acevedo

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
2/11/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
9/11/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
16/11/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
23/11/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR OPERADOR: ASONUCOL - ASOCIACION NUEVA COLOMBIA MES: OCTUBRE AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: Angie Natalia Farfan Acevedo CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
5/10/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
12/10/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
19/10/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
26/10/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL** **PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Codigo: 72** Fecha: Septiembre del 2017 **Versión** **3**

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR **MES: OCTUBRE**

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR **AÑO: 2024**

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
5	10	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
12	10	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
19	10	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
26	10	CALIENTE	**17°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR OPERADOR: ASONUCOL - ASOCIACION NUEVA COLOMBIA MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: Angie Natalia Farfan Acevedo CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
7/09/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
14/09/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
21/09/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
28/09/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL** **PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Codigo: 72** Fecha: Septiembre del 2017 **Versión** **3**

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR **MES: SEPTIEMBRE**

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR **AÑO: 2024**

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
7	9	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
14	9	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
21	9	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
28	9	CALIENTE	**17°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR OPERADOR: ASONUCOL - ASOCIACION NUEVA COLOMBIA MES: AGOSTO AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: Angie Natalia Farfan Acevedo CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
3/08/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
10/08/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
17/08/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
24/08/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
31/08/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL** **PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Codigo: 72** Fecha: Septiembre del 2017 **Versión** **3**

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR **MES: AGOSTO**

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR **AÑO: 2024**

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
3	8	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
10	8	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
17	8	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
24	8	CALIENTE	**17°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
31	8	CALIENTE	**18°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**18°**	**0°**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR OPERADOR: ASONUCOL - ASOCIACION NUEVA COLOMBIA MES: JULIO AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: Angie Natalia Farfan Acevedo CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
6/07/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
13/07/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
20/07/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
27/07/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL** **PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Codigo: 72** Fecha: Septiembre del 2017 **Versión** **3**

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR **MES: JULIO**

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR **AÑO: 2024**

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
6	7	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
13	7	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
27	7	CALIENTE	**17°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
29	7	CALIENTE	**18°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**18°**	**0°**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR OPERADOR: ASONUCOL - ASOCIACION NUEVA COLOMBIA MES: JUNIO AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: Angie Natalia Farfan Acevedo CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
1/06/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
8/06/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
15/06/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
22/06/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
29/06/2024	X		SF - 400	500	X			0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2000	X			2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL** **PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Codigo: 72** Fecha: Septiembre del 2017 **Versión** **3**

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR **MES: JUNIO**

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR **AÑO: 2024**

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
1	6	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
8	6	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
15	6	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
22	6	CALIENTE	**17°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
29	6	CALIENTE	**17°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR

OPERADOR: ASONUCOL - ASOCIACION NUEVA COLOMBIA

MES: MAYO

AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: Angie Natalia Farfan Acevedo

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
4/05/2024	X		SF - 400	0,5	500	X		0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
11/05/2024	X		SF - 400	0,5	500	X		0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
18/05/2024	X		SF - 400	0,5	500	X		0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
25/05/2024	X		SF - 400	0,5	500	X		0,5	500	X		0,5	500	X		
		X	BBG PERSONAS	2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		
		X	PANEL ALIMENTOS	2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		2 KG	2000	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL** **PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Codigo: 72** Fecha: Septiembre del 2017 **Versión** **3**

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR **MES: MAYO**

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR **AÑO: 2024**

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
4	5	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
11	5	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
18	5	CALIENTE	**17°**	**89°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		
25	5	CALIENTE	**17°**	**90°**	Angie Natalia Farfan Acevedo	
		FRIO	**17°**	**0°**		