BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	29/12/2016
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: H. los cedros mandalay

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Abril AÑO: 2024

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

OBSERVACIONES: _____

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

SERVICIO: HE

UNIDAD DE SERVICIO: los colores Mandatay

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: carne. MES: Abril AÑO: 2024

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

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

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

SERVICIO: HE

UNIDAD DE SERVICIO: los colores Mandatay

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: lacteos MES: abril AÑO: 2024

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

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

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: Hilacdores manadlay

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 2.

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

MES: Abril AÑO: 2024

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

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

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: Hijos cobres manzanillo

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 1

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

MES: Abril AÑO: 2024

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

OBSERVACIONES:

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: HJ los colores de Mandalay
MES: ABRIL AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo: manipuladora de alimentos

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:

3. Lote:

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:

4. Semana: 4

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante
Frutas y verduras	10 LT	10 ML	12 LT	12 ML			10 LT	10 ML	12 LT	12 ML				
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos					festivo									
Enlatados														
Equipos y utensilios	20LT	60ML	20LT	60ML			20LT	60ML	20LT	60ML				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Margarita Mesa Ortiz
NOMBRE Y C.C. 52918385

FIRMA

Coordinadora
CARGO

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DE[illegible] ECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: HJ los colores Manetalay
MES: abril AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo:
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 3. Marca:
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:
4. Semana: 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante
Frutas y verduras	10LT	10 ML	12LT	12 ML	10LT	10 ML	10LT	10mL						
Bolsas de leche, empagues lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensillos	20LT	60 ML	20LT	60 ML	20LT	60 ML	20LT	60mL	Rodadero					

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Margarita Mesa Ortiz
NOMBRE Y C.C. 32918.385

FIRMA

Coordinadora
CARGO

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESI[illegible]CTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: H.I los colores de mandolina
MES: abril **AÑO:** 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: **2. Cargo:** manipuladora alimentos
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito **3. Marca:**
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:**
4. Semana: Semana 2

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante
Frutas y verduras	10LT	10 ML	12LT	12 ML	12LT	12 ML	10LT	10 ML	12LT	12 ML				
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensillos	20LT	60 ML	20LT	60ML	20LT	60ML	20LT	60 ML	20LT	60 LT				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Margarita Mesa Ortiz
NOMBRE Y C.C. 52918385

FIRMA

Coordinadora
CARGO

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESIN TANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: _____
MES: Abril AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: _____ 2. Cargo: Manipuladora de alimentos

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 3. Marca:

3. Lote:

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:

4. Semana: 1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante
Frutas y verduras	12LT	12ML	10LT	10ML	10LT	10ML	12LT	12ML	10LT	10ML				
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios	20LT	60ML	20LT	60ML	20LT	60ML	20LT	60ML	20LT	60ML				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Margarita Mesa Ortiz — NOMBRE Y C.C. 52918385

FIRMA

Coordinadora — CARGO