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

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: Hijos cabros de mandalay

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: Lacteo MES: JUNIO AÑO: 2024

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	11:00	6°	NADIA	18				29			
8				19				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	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: Hijos cabros de mandalay

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: JUNIO AÑO: 2024

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	11:00	6°	NADIA	18				29			
8				19				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 - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	29/12/2016
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: Hilos colores mandalay

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Junio AÑO: 2024

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

OBSERVACIONES: _____

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 colores mandalay

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 1

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

MES: Junio AÑO: 2024

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

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 cabeza mandalay

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 2.

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

MES: Junio AÑO: 2024

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

OBSERVACIONES:

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

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

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

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

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:

3. Lote:

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:

4. 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	10LT	10 ML	12LT	12ML	10LT	10ML					
Bolsas de leche, empaques lácteos	20													
Bolsas de pulpa de frutas	5													
Empaque de embutidos	1													
Enlatados	180													
Equipos y utensillos		20LT	60 Ml	20LT	60ML	20ML	6ML	20LT	60 ML					

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Margarita Mesa Ortiz — NOMBRE Y C.C. 5798385 | FIRMA | Coordinadora — CARGO

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Ti los Sabores de Mandalay
MES: Junio 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: 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)	Conlidad desinfectante
Frutas y verduras	1		10Lt	10mL	12Lt	12 mL								
Bolsas de leche, empaques lácteos	0													
Bolsas de pulpa de frutas	2													
Empaque de embutidos	1													
Enlatados		5												
Equipos y utensillos		2	20Lt	60mL	20Lt	20mL								

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Margarita Mesa Ortiz
NOMBRE Y C.C. 52918385

FIRMA

Coordinadora
CARGO