

 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: Institucional
 CENTRO ZONAL: Kennedy

UNIDAD DE SERVICIO: HS los colores de Mandalay

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

ALIMENTO: <u>Lacteos</u>				MES: <u>Agosto</u>				AÑO: <u>2024</u>			
DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	11:30	3°C	KUMIS ANGELA	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26	11:00	3°C	MARIA
5				16	12:00	3°C	ANGELA	27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9	11:00	3°C	queso Mona	20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES:

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

Cualquier copia impresa de este documento se considere 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: Institucional
 CENTRO ZONAL: Kennedy

UNIDAD DE SERVICIO: HS los colores Mandalay

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

ALIMENTO: <u>carne</u>				MES: <u>agosto</u>				AÑO: <u>2024</u>			
DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2	11:30	3°C	ANGELA	13				24			
3				14				25			
4				15				26	11:00	3°C	MARIA
5				16	12:00	3°C	ANGELA	27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9	11:00	3°C	MARIA	20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES:

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

Cualquier copia impresa de este documento se considere 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: Los colores de Mandalay

CENTRO ZONAL: Kennedy

REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Agosto

AÑO: 2024

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

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: HI los colores de mandalay

CENTRO ZONAL: Kennedy

CONGELADOR No. 1

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

MES: agosto

AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-18	angela	12	7:00	-18	angela	23	7:00	-18	ANGELA
	4:00	-18	angela		4:00	-18	angela		4:00	-18	ANGELA
2	7:00	-18	angela	13	7:00	-18	angela	24			
	4:00	-18	angela		4:00	-18	angela				
				14	7:00	-18	angela	25			
					4:00	-18	angela				
4				15	7:00	-18	angela	26	7:00	-18	ANGELA
					4:00	-18	angela		4:00	-18	ANGELA
5	7:00	-18	ANGELA	16	7:00	-18	angela	27	7:00	-18	angela
	4:00	-18	ANGELA		4:00	-18	angela		4:00	-18	angela
6	7:00	-18	ANGELA	17				28	7:00	-18	angela
	4:00	-18	ANGELA						4:00	-18	angela
7				18				29	7:00	-18	angela
									4:00	-18	angela
8	7:00	-18	ANGELA	19				30	7:00	-18	angela
	4:00	-18	ANGELA						4:00	-18	angela
	7:00	-18	ANGELA	20	7:00	-18	ANGELA	31			
	4:00				4:00	-18	ANGELA				
10				21	7:00	-18	ANGELA				
					4:00	-18	ANGELA				
11				22	7:00	-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: Los colores mandalay
 CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 2

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

MES: agosto AÑO: 2024

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

OBSERVACIONES: _____



FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Alimentos de mandaditas
MES: Agosto AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: Nancy Perez
3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento:
3. Concentración:
4. Semana: 5

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 (L)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (L)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (L)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (L)
Frutas y verduras	12L	12mL	10L	10mL	12L	12mL	10L	12mL						
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embudillos														
Enlatados														
Equipos y utensilios	20L	60mL	20L	60mL	20L	60mL	20L	60mL						

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
Ledy Alvarez Administrativa
NOMBRE Y C.C. 1030577402 FIRMA CARGO



FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Hilos colores Mandatary
MES: AGOSTO AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: _____
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 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 (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			10L	10ML	12L	12ML	12L	12ML	12L	12ML				
Boisas de leche, empaques lácteos														
Boisas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios			20L	60ML	20L	60ML	20L	60ML	20L	60ML				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: Lucy Alvarado Aux Admin.
NOMBRE Y C.C. 1630577902 FIRMA CARGO



FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: El los esores de mndelky

MES: AGOSTO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: haya pena

2. Cargo: manipulador de alimentos

3. Desinfectante utilizado: haya pena

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 (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	10L	10ml	12L	12ml	10L	10ml	10L	10ml	12L	12ml				
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embudidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios	20L	60ml	20L	60ml	20L	60ml	20L	60ml	20L	60ml				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Felby Alvarado

NOMBRE Y C.C.

Felby Alvarado

FIRMA

Aux. Alvarado

CARGO



FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: H-105 colores de mandobates
MES: AGOSTO AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: _____
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 3. Marca: _____
3. Lote: _____
3. Fecha de vencimiento: _____
3. Concentración: _____

4. Semana: 2

5. Areas, 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 (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	10LT	10ML	12LT	12ML			12LT	12ML	10LT	10ML				
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embudillos														
Enlatados														
Equipos y utensilios	20LT	60ML	20LT	60ML	FESTIVO		20LT	60ML	20LT	60ML				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: René Alvarado Asst. Adminstr.
NOMBRE Y C.C. FIRMA CARGO



FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: H 103 cobres de manta
MES: Agosto AÑO: 2011

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

3. Desinfectante utilizado: _____ 3. Marca: _____

3. Lote: _____

3. Fecha de vencimiento: _____ 3. Concentración: _____

4. Semana: _____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		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 (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras					12L	12mL	12L	12mL				
Bolsas de leche, empaques lácteos												
Bolsas de pulpa de frutas												
Empaque de ambulidos												
Enlatados												
Equipos y utensilios					20mL	60mL	20mL	60mL				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: _____

María Pina Administradora

NOMBRE Y C.C. 1030577902 FIRMA María Pina CARGO Administradora