Fundaviris

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hz Geroni

AÑO: 2024 MES: octubre

RESPONSABLE: Liana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA				ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CLASIFICACIÓN ESPECIFICA	AGRADABLE	DESAGRADABLE	LIQUIDA	DENSA	DULCE	NULA	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
1/2024	12	colada Arena		X		X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X		X			X		X		
		Hew tortilla	X		X		X		80°	75°	30min	70°	68°	X		X			X		X		
		Pera fruta	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X		X			X		X		
		Pan Dulce.		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X		X			X		X		
		Corazón pollo Guisado.	X			X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X		X			X		X		
		Arroz blanco	X			X	X		82°	75°	60min	70°	68°	X		X			X		X		
	1	Pulpa Carguitos	X		X		X		75°	70°	40min	68°	65°	X		X			X		X		
		Envolada (Tomate, zanahoria)	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X		X			X		X		
	3	Torta calabaza con Bna	X		X		X		82°	80°	60min	75°	70°	X		X			X		X		
	4	Jugo mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X		X			X		X		
		Mango picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X		X			X		X		
	5	Sorbete fresa con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X		X			X		X		
		Galleta soda		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X		X			X		X		
	6	Papaya en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X		X			X		X		

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hz Genos

AÑO: 2024 MES: Noviembre

RESPONSABLE: Hiana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		PRODUCTO TERMINADO									OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION					OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO AUSENTE	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	BLANDA	DURA	ACEPTABLE	
01/noviembre/2024	Desayuno	Calada Bria		X		X	X		85°	80°	6 min	75°	70°	X			X			X		X	
		Queso campesino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Naranja en cuquitas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Arepa de maiz blanco		X		X	X		82°	80°	30 min	75°	70°	X			X			X		X	
		carne de olla criolla	X			X	X		85°	82°	60 min	70°	65°	X			X			X		X	
		Arroz con arveja, Pimenton	X			X	X		80°	79°	45 min	70°	68°	X			X			X		X	
	Almuerzo	Chips garracachi	X		X		X		80°	75°	35 min	75°	70°	X			X			X		X	
		Ensalada Espinaca, Zanahoria, Manz	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Jugo Tomate arbol	X		X			X	N/A	N/A	N/A	3°	2°	X			X			X		X	
		manzana Unas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Sobete cuadrado con Bria	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Corazón Royaldes		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Portulla en cubitos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C, RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 68° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hg Gaona

AÑO: 2024 MES: octubre

RESPONSABLE: Liliana G. I

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		PRODUCTO TERMINADO								OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION					OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DULZONA	AGRADABLE	ACEPTABLE	
30/10/2024	Desayuno	Sorbete maracuya con Bma	X		X			X	N/A	N/A	N/A	3°	2°	X									
		Queso Dolce Genoa	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X									
		Pastilla cubitos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X									
		tostada		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X									
	Almuerzo	Tilapia Guisada	X			X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X									
		Tomillo salvo Tomate natur.		X		X	X		80°	75°	40min	70°	68°	X									
		Platano cocinado	X		X		X		80°	70°	30min	68°	65°	X									
		Verdura salteada (Apio, cebolla Puerro)	X		X		X		82°	80°	30min	75°	70°	X									
		Jugo Wlo.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X									
		Frejol picadillo	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X									
	Refrigerio	Yogurt	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X									
		Torta Bma.		X		X	X		88°	85°	60min	70°	68°	X									
		Crema frezos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X									

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hg Geronq

AÑO: 2024 MES: octubre

RESPONSABLE: Liana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	GRATO	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	JUGOSA	NO LE GUSTA	ACEPTABLE	
29/10/2024	Desayuno	colada Bnca		X		X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X			X			X		X	
		Arew coahada	X		X		X		80°	78°	60min	70°	65°	X			X			X		X	
		manzana Juna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		masolla		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Frijoles	X			X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X			X			X		X	
		Carne Res molida	X			X	X		82°	79°	60min	70°	68°	X			X			X		X	
		Arroz Blanco con zanahoria	X		X		X		81°	80°	40min	75°	70°	X			X			X		X	
	Almuerzo	Papa Francesa	X		X		X		82°	79°	40min	70°	68°	X			X			X		X	
		Ensalada (zanahoria, Repollo, mix	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Jugo mani con Bnca	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	2°	X			X			X		X	
		melón Picado.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Queso Campesino	X			X		X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Pan blanco.		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Cowgitos mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C, RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundauris

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hg Garona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Hanoi Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO									OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CAPACIDAD FILTRO	BIEN	INTENSO	LIQUIDA	BLANDA	DURA	NULA	ACEPTABLE	
2	9	Sorbete mora con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X		X			X	
		Carne molida	X			X	X		85°	80°	90min	75°	70°	X			X		X			X	
		Mango Picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Pan Blanolita		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Pollo Guisado con Bna	X			X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X			X		X			X	
		Espaguetti Guisado		X		X	X		82°	80°	40min	70°	69°	X			X		X			X	
		Platano monedita	X		X		X		79°	75°	30min	70°	65°	X			X		X			X	
		Ensalada Espinaca Leche-Pasa	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X		X			X	
		Brocoli cocinado	X		X		X		82°	80°	30min	75°	70°	X			X		X			X	
		Jugo Fejoa Con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X		X			X	
		Perolla Picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Leche.		X		X	X		85°	80°	60min	70°	68°	X			X		X			X	
		Galletas dulces		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Banano Rodajas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H. J. Gerona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Olga M Ruiz

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO OLOR CARACTERISTICO	OLOR CARACTERISTICO NO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA BLANDA	ACEPTABILIDAD BUENA	ACEPTABILIDAD ACEPTABLE	OBSERVACIONES
	Desayuno	Leche		X		X	X		85°	81°	40mt	80°	78°	X			X	X				X	
		Huevo en tortilla	X		X		X		84°	82°	30mt	80°	77°	X			X		X			X	
		Papaya picada	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X		X			X	
		Mazgalla		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
2024		Bofe de res en salsa cr	X			X	X		85°	83°	60mt	81°	78°	X			X			X		X	Ninguno
		Arroz al pimenton	X			X	X		84°	82°	40mt	80	77°	X			X			X		X	
		Papa al vapor	X			X	X		85°	83°	30mt	81°	78°	X			X			X		X	
	Almuerzo	Ens de lechuga, aguacate y	X		X		X		2	8°	20mt	3°	4°	X			X			X		X	
		tomate	X		X		X		2	8°	30mt	3°	4°	X			X			X		X	
Octubre		Pateca de ahuyama con arveja	X			X	X		85	82	50mt	80	78°	X			X		X			X	
		verde y bienestarina	X			X	X		85	82°	50mt	80°	78°	X			X		X			X	
		Jugo de maracuya con bienest	X		X		X		85°	83°	50mt	2°	3°	X			X	X				X	
		Mango en palitos	X		X			X	Ambiente		40mt	Ambiente		X			X		X			X	
15	Once	Yogurt	X		X			X	2°	3°	15°	4°	5°	X			X		X			X	
2		Torrejade bienestarina		X		X	X		85°	83°	40mt	81°	79°	X			X			X		X	
		Durazno picado	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

![Fundairis logo]

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: ______________________________

RESPONSABLE: ______________________

AÑO: __________ MES: ________________

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO									OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO	DÉBIL	INTENSO	LÍQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	MUY ACEPTABLE	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H I Geiona

RESPONSABLE: Olga Ruiz

AÑO: 2024 MES: Octubre

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA				ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERISTICO	CLASIFICACION	DESAGRADABLE	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	BLANDA	DURA	ACEPTABLE	
24 Octubre 2024	Desayuno	Colada de bienestarina con sabor		X		X	X		85°	83°	50mt	82°	78°	X			X		X			X	
		Carne guisada		X		X	X		85°	83°	50mt	82°	78°	X			X		X			X	
		Manzana en lunas	X			X	X		85°	84°	50mt	82°	79°	X			X			X		X	
		Pan molde	X			X		X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	
				X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
	Almuerzo	Pechuga en salsa bechamel	X			X	X		85°	83°	80mt	81°	79°	X			X		X			X	Ninguna
		Espaguetis guisados	X			X	X		85°	83°	30mt	80°	76°	X			X		X			X	
		Yuca frita	X			X	X		86°	84°	50mt	82°	78	X			X			X		X	
		Torta de espinaca con bienta	X		X		X		85°	83°	40mt	82°	80°	X			X			X		X	
		Jugo de feijoa	X		X		X		85	82°	40mt	2°	3°	X			X	X				X	
		Naranja en Casquitos	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	
		Sorbete de curuba	X		X		X		85°	82°	50mt	3°	4°	X			X		X			X	
	Onces	Mantecada		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
25		Fresas picadas	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H.I Cerona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Olga Ruiz

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °c	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °c	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °c	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR CARACTERISTICO NO	SABOR AGRADABLE	SABOR DESAGRADABLE	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA QUEBRADIZA	ACEPTABILIDAD BUENA	ACEPTABILIDAD ACEPTABLE	OBSERVACIONES
	8 a 9 am	Changua con huevo	X			X	X		85°	83°	40mts	80	77	X			X	X				X	
		Cosquitos de mandarina	X		X			X	Ambiente		90mts	Ambiente		X			X		X			X	
		tostada		X		X		X	NA	NA	15m	NA	NA	X			X			X		X	
2024		Cazuela de Garbanzos con	X			X	X		85°	83°	90mts	82°	78°	X			X			X		X	
		Bienestarina y Zanahoria	X			X	X		85°	83°	90mts	82°	78°	X			X			X		X	
		Hamburguesa de carne de res	X			X	X		86°	83	90mt	82°	79°	X			X			X		X	
		Arroz blanco	X			X	X		85°	83°	40mts	81°	77°	X			X			X		X	
Octubre	Almuerzo	Chips de arracacha	X			X	X		86°	83°	60mts	80°	78°	X			X			X		X	
		Ens. tomate, pepino, arveja	X		X		X		85°	80°	40mt	3°	4°	X			X			X		X	
		Verde, lechuga y cebolla	X		X		X		85°	80°	40mt	3°	4°	X			X			X		X	
		Jugo de tomate de arbol con	X		X		Y		85	82°	40mts	2°	3°	X			X		X			X	
		Bienestarina		X		X	X		85	82°	40mts	2°	3°	X			X		X			X	
		Ciruela en trozos	X		X			X	Ambiente		60mts	Ambiente		X			X		X			X	
23		Mazcada de bienestarin sabo		X		X	X		85°	83°	50mt	81°	78°	X			X		X			X	
	Once	Galletas dulces	X			X		X	NA	NA	15mts	NA	NA	X			X				X	X	
		Melon picado	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X			X		X	

Ninguna

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H I Gerona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Olga Reiz

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SAUOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	BLANDA	NULA	ACEPTABLE	
	6 a.m.	Colada de Avena		X		X	X		86°	83°	40mts	81°	77°	X			X		X			X	
		Emparedado de queso	X		X			X	2°	3°	20mt	4°	5°	X			X			X		X	
		Piña en trozos	X		X			X	Ambiente		40mts	Ambiente		X			X			X		X	
2024																							
		Pechuga de pollo apanada	X			X	X		86°	83°	40mts	80°	76°	X			X			X		X	
		Macarrones a la napolitana		X		X	X		85°	82°	30mt	80°	78°	X			X		X			X	
		Platano cocinado	X			X			85°	83°	20mt	81°	77°	X			X		X			X	
		Ensalada cardenal (Remo	X			X	X		85°	80	30mt	3°	4°	X			X			X		X	
Octubre	Almuerzo	lacha, Zanahoria y Cebolla)	X			X	X		85°	80	50mt	3°	4°	X			X			X		X	
		Habichuela con zanahoria	X			X	X		85°	81	30mt	80	78	X			X		X			X	
		Guisada	X			X	X		85	81	30mts	80°	78	X			X		X			X	
		Jugo de fresa con Bntas	X		X	X			85	80	50mt	3°	4°	X			X		X			X	
		Patilla en cubitos	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	
22	9 a.m.	Sorbete de mora	X		X		X		85	80	40mt	2°	3°	X			X	X				X	
		Churros de bienestarina		X		X	X		86	83	60mt	80	69	X			X			X		X	
		Papaya picada	X		X		X		Ambiente		20mts	Ambiente		X			X		X			X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H I Gerona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Olga Ruiz

FECHA (DÍA)	JORNADA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		PRODUCTO TERMINADO								OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCIÓN					OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO	DÉBIL	INTENSO	LÍQUIDA	DENSA	BLANDA	DURA	ACEPTABLE	
2024	Desayuno	Sorbete de mango con Bnst	X		X		X		85°	82	40mt	3°	4°	X			X	X				X	
		Hucuos pericos	X		X		X		85°	83	30mt	82°	79	X			X		X			X	
		Ciruela en trozos	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X		X			X	
		Arepa de maiz blanco		X		X	X		86	83°	30mt	80	77	X			X			X		X	
		Caine guisada con Bienst	X			X	X		85°	83°	50mt	81	78°	X			X			X		X	
		Arroz verde	X			X	X		85	83°	40mt	80	75	X			X			X		X	
		Papa salada	X			X	X		86	82	30mt	80°	76°	X			X			X		X	
		Ens. de pepino, tomate y	X		X			X	2°	6°	30mt	3°	4°	X			X			X		X	
		Cilantro	X		X			X	2°	6°	30mt	3°	4°	X			X			X		X	
		Zanahoria en Julianas	X			X	X		85°	83°	30mt	81°	76°	X			X		X			X	
		Jugo de guayaba con Bntarin	X		X		X		85	81°	40mt	4°	5°	X			X	X				X	
		Pera picada	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	
	Once	Queso campesino	X		X			X	2°	3°	15m	4°	5°	X			X		X			X	
		Galletas de soda		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X		X			X	
		Banano en rodajas	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X		X			X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Gerong

AÑO: 2024 MES: octubre

RESPONSABLE: Esmeralda Martinez

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	EXPRESIVO NO EXISTE	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	GELATINOSA	NULA	ACEPTABLE	
1-10-2024	desayuno	Sorbete de Guayaba	X		X			X	NA	NA	NA	4°	5°	X			X			X		X	
		Pechuga deposo guisada	X			X	X		85°	83°	45mts	79°	69°	X			X			X		X	
		Casquito de mandarina	X		X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
		Arepa con Bienestarina		X		X	X		85°	83°	30mts	79°	69°	X			X			X		X	
	Almuerzo	Filet de Tilapia Apanado	X			X	X		85°	82°	45mts	78°	68°	X			X			X		X	
		Arroz blanco	X			X	X		83°	80°	45mts	79°	69°	X			X			X		X	
		Chips anacacha	X		X			X	85°	82°	30mts	79°	68°	X			X			X		X	
		patica de ahuyama con	X			X	X		85°	83°	30mts	78°	69°	X			X			X		X	
		arveja verde y bienestarina	X			X	X		85°	83°	30mts	78°	69°	X			X			X		X	
		jugo de piña	X		X			X	NA	NA	NA	4°	5°	X			X			X		X	
		papaya en troza	X		X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
		Sorbete de Guanabana	X		X			X	NA	NA	NA	4°	5°	X			X			X		X	
		con bienestarina	X		X		X		85°	83°	60mts	4°	5°	X			X			X		X	
		Monteada		X	X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
		Trejas picadas	X		X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairís

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: ______________________________

RESPONSABLE: ______________________

AÑO: __________ MES: ______________

			PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO								
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO	DÉBIL	INTENSO	LÍQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	MUY ACEPTABLE	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MÍN 74° C; RES Y CERDO MÍN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Gerona

RESPONSABLE: Esmeralda Martinez

AÑO: 2024 MES: Octubre

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICA NA	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	BLANDA	DURA	ACEPTABLE	
16-10-2024	Almuerzo	Colada de avena con Bna	X		X		X		85°	80°	45mts	79°	69°	X			X			X		X	
		Huevo Cocido	X		X		X		85°	83°	45mts	78°	68°	X			X			X		X	
		Pina en trozos	X		X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
		Mogolla		X	X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
		Higado de res asado	X		X		X		85°	82°	45mts	79°	69°	X			X			X		X	
		Arroz frijol	X		X		X		83°	80°	45mts	78°	69°	X			X			X		X	
		Yuca frita	X		X		X		82°	81°	10mts	79°	68°	X			X			X		X	
		Tomate en rodajas	X	X				X	NA	NA	NA	4°	5°	X			X			X		X	
		calabaza guisada con	X		X		X		83°	81°	30mts	75°	68°	X			X			X		X	
		arveja, zanahoria y Bna	X		X		X		83°	81°	30mts	75°	68°	X			X			X		X	
		Jugo de maracuya con Bna	X		X		X		85°	82°	6mts	4°	5°	X			X			X		X	
		Manzana en lunas	X	X				X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Galleta de soda		X	X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
		Mix de melón y durazno	X		X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
		con jugo.	X		X			X	NA	NA	NA	4°	5°	X			X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Geronq

AÑO: 2024 MES: octubre

RESPONSABLE: Esmeralda Martinez

FECHA (día)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA BLANDA	ACEPTABILIDAD BLANDA	ACEPTABILIDAD ACEPTABLE	OBSERVACIONES
15-10-2024	desayuno	Sorbet de cayuba con Bna	X		X		X		80°	79°	60mts	4°	5°	X			X			X		X	
		Emparedado de queso	X		X			X	N/A	N/A	NA	3°	4°	X			X			X		X	
		ciruela en trozos	X		X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
	Almuerzo	Pechuga en salsa de bechamel	X			X	X		80°	79°	45mts	75°	69°	X			X			X		X	
		Tomillos guisados con verduras y	X			X	X		81°	80°	30mts	75°	68°	X			X			X		X	
		Bienes, fenina	X			X	X		81°	80°	30mts	75°	68°	X			X			X		X	
		rajadas de platano maduro	X		X		X		80	79	20mts	74°	69°	X			X			X		X	
		Ensalada: Apio, pepino	X		X			X	NA	NA	NA	4°	5°	X			X			X		X	
		Colombo, espinaca y cilantro	X		X			X	NA	NA	NA	4°	5°	X			X			X		X	
		Jugo de mora con Bna	X			X			80	79°	60mts	4°	5°	X			X			X		X	
		mango picado.	X		X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
	onces	leche		X		X	X		83°	81°	60mts	75°	69°	X			X			X		X	
		Pan blanco		X	X			X	NA	NA	NA	Ambiente		X			X			X		X	
		Banano en rodaja.	X		X			X				Ambiente		X			X			X		X	

Nini Ons

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundaniños

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hz Cerono

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Glodys Marin

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DURA	BUENA	AGRADABLE	
1-10-2024	Refrigerio	Colado de bienestarina		X		X	X		85°c	82°c	60m	85°	68°c	X			X		X			X	
		Huevo ala criolla	X		X		X		85°c	81°c	30m	84°	69°c	X			X		X			X	
		Bonano en rodajas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X	
		Arepa con bienestarina		X		X	X	X	84°c	82°c	30m	84°c	20°c	X			X		X			X	
																						X	
	Almuerzo	Higado en salsa pollo	X			X	X		85°c	83°c	40m	85°	70°c	X			X		X			X	
		Arroz blanco	X			X	X		84°c	81°c	40m	84°	68°c	X			X		X			X	
		Yuca en salsa	X			X	X		85°c	83°c	30m	85°c	74°c	X			X		X			X	
		Ensolada lechuga	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°c	5°c	X			X		X			X	
		espinaca y mango	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°c	5°c	X			X		X			X	
		Habichuela con zanahoria	X		X		X		84°c	82°c	30m	84°c	69°c	X			X		X			X	
		guisado	X		X		X		84°c	82°c	30m	84°c	69°c	X			X		X			X	
		Naranja en cascos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X	
	Refrigerio	Sorbete de fresa	X		X			X	N/A	N/A	N/A	0 3°c	4°c	X			X	Y				X	
		Galletas dulces	X			X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H. Cesano

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Gladys Mann

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD			
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	SUAVE	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	BUENA	ACEPTABLE		
	Desayuno	Colado de avena con bienest.		X		X	X		85°C	80°C	60m.	85°C	68°C	X			X		X			X		
		Huevo revuelto	X		X		X		84°	80°	30m.	86°C	69°C	X			X		X			—		
		Frescos picados	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		
		Pan blanco		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X		
10-10-2024	Almuerzo	Arroz con bienestarino	X			X	X		85°C	82°C	40m.	85°C	69°C	X		X			X			X		
		Pechuga de pollo guisado	X			X	X		85°C	82°C	40m	85°C	69°C	X			X		X			X		
		Arroz con zanahoria	X		X		X		85°C	84°C	30m	88°	67°C	X			X		X			X		
		Platano cocinado	X			X	X		96°C	88°C	40m	85°C	87°C	X			X		X			X		
		Ensalada de lechuga tom	X		X		X		84°C	82°C	30m	85°C	67°C	X			X		X			X		
		y lechuga repmo	X		X		X		N/A	N/A	N/A	4°C	5°C	X			X		X			X		
		Jugo de lulo con bienestarina	X		X		X		N/A	N/A	N/A	4°C	5°C	X			X					X		
		Mango picado	X		X			X	85°	83°C	30m	86°C	5°C	X			X		X			X		
		Queso campesino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X		
		Galletas wafer	X		X			X	N/A	N/A	N/A	8°C	4°C	X			X		X			X		
		Papaya en cubitos		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X		
			X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X		

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H3 Gerona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: _____

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	DULA	ACEPTABLE	
9-10-2024	Desayuno	Colado de avena		X		X	X		85°c	80°c	60m.	84°c	80°	X			X		X			X	
		Queso doble crema	X		X			X	N/A	N/A	N/A	3°c	5°c	X			X		X			X	
		Durazno picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X	
		Hogalla		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X	
	Almuerzo	Albondigas de carne de res		X		X	X		86°	84°c	60m.	84°c	68°c	X			X		X			X	
		Arroz blanco	X			X	X		85°c	83°c	30m.	83°c	69°c	X			X		X			X	
		Papa criolla al vapor	X			X	X		84°c	84°c	20m.	85°c	69°c	X			X		X			X	
		Torta de espinaca con	X		X		X		85°c	82°c	30mn	70°c	70°c	X			X		/			X	
		brenestarina	X		X		X		85°c	82°c	30mn	70°c	69°c	X			X		X			X	
		Sugo de tomate de arbol	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°c	5°c	X			X	X				X	
		Fresco picados	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X	
	Refrigerio	Leche		X		X		X	85°c	85°c	20mn	ambiente		X			X	X				X	
		Churros con bienestarina		X		X	X		84°c	20°c	40m.	ambiente		X			X		X			X	
		Pera en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 66° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H I Gerona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Glodys Marín

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO												OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD			
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	HULA	ACEPTABLE		
8-10-2024	9:30 a.m.	Sobrebe de mora con bienest.	X		X		X		85°c	84°c	60m	85°c	5°c	X			X	X				X		
		Corne en trozos	X			X	X		86°c	80°c	60m	85°c	75°c	X			X		X			X		
		Manzana en cuadros	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		
		Pan molde		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X								X		3
	1:00 p.m.	Corne guisado con bienest.	X			X	X		85°c	83°c	60m.	85°c	70°c	X			X		X			X		6
		Spaguetys Salteados		X		X	X		84°c	82°c	20m.	84°c	68°c	X			X		X			X		3
		Tajadas de platano maduro	X			X	X		84°c	82°c	30m	83°c	69°c	X			X		X			X		30
		Ensalada cordero Cremolacha	X		X		X		85°c	83°c	30m	83°c	5°c	X			X		X			X		6
		Zanahoria y cebolla)	X		X		X		85°c	82°c	30m	83°c	5°c	X			X		X			X		
	9:30 a.m.	Jugo de guayaba	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°c	5°c	X			X	Y				X		4
		Cocktel de mandarina	X		X		-	X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		Y			Y		X			X		
																								2
	Refrigerio	Sorbete de curuba con bienest.	X		X		X		85°	83°c	60m	85°c	5°c	X			X	X				X		
		Corazon de hojaldre		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		
		Melon picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H.E Cerona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Gladys Marin

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD			
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUEA	DENSA	DURA	NULA	ACEPTABLE		
	desayuno	Colado de bienestarina		X		X	X		85°	80°	60m	85°	69°	X			X		X			X		
		Queso campesino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	5°	X			X			X		Y		
		Piña en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X		
		Pan blandito		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X		
	almuerzo	Pechuga de pollo a la plancha	X			X	X		85°	80°	60m	85°	70°	X			X			X		X		
		Arroz tigre	X			X	X		85°	80°	40m	85°	68°	X			X			X		X		
		Papa a la francesa	X			X	X		85°	84°	40m	84°	69°	X			X		X			X		
		Verduras cocinadas Apio	X		X		X		85°	83°	20m	85°	5°	X			X		X			X		
		Zanahoria tomate arejavende	X		X			X	85°	83°	20m	85°	5°	X			X		X			X		
		Jugo de fresa	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	5°	X			X	X				X		
		Melon en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X		
	refrigerio	Yogurt	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	5°	X			X	X				X		
		Tortejas de bienestarina		X		X	X		85°	82°	40m	84°	15°	X			X		X			X		
		Banano en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X		X			X		

07-10-2024

REGUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGO[illegible] ACIDOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi 7 Gerona

AÑO: 2024 MES: octubre

RESPONSABLE: Liliana Gil

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO												OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD					
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO	DÉBIL	INTENSO	LÍQUIDA	DENSA	BLANDA	FIRME	ACEPTABLE				
1	9:30	Sobeto de maracuyá Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X		X			X				
2	10:30	Huevo revuelto	X		X		X		80°	79°	4min	75°	69°	X			X		X			X				
3	12M	Mango picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X				
4	1PM	Tea Tomer		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X				
5	7:00 AM	Aliaco (Papa y zanahoria)	X		X		X		85°	80°	20min	75°	70°	X			X		X			X				
6		Pechuga pollo cocida	X			X	X		85°	80°	60min	70°	68°	X			X		X			X				
7		Arroz blanco	X			X	X		80°	79°	60min	70°	65°	X			X		X			X				
8	12M	Papa y zanahoria con Ajiaco	X		X		X		82°	79°	90min	70°	65°	X			X		X			X				
9	1PM	Ensalada (tomate, pepino, cu	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X		X			X				
10		Jugo Tomate árbol	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	2°	X			X		X			X				
11	4:30 PM	Cayeyos Manobanco	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X				
12		Malteada Bna		X		X	X		35°	32°	60min	70°	70°	X			X		X			X				
13	5:30	Pan blanco		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X				
14	7:00	Mix manzana y papaya	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X				
15																										
16																										

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: ______________________

AÑO: __________ MES: ______________ RESPONSABLE: ______________________

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO									OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	MUY ACEPTABLE	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi Ji Gerona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Liliana Gil

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DEL PREPARADO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO	SOSO	INTENSO	LIGOSA	DENSA	DURA	HULA	ACEPTABLE	
	6	Sorbete Fresa con Bm	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
	9	Empanado de Queso.	X			X		X	N/A	N/A	N/A	3°	2°	X			X			X		X	
	10	Calentar Mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Tentejos Guisados Bm	X			X	X		30°	75°	60min	75°	68°	X			X			X		X	
2		Carne molida	X			X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X			X			X		X	
0	9	Arroz con Zanahoria y Arveja	X		X		X		80°	75°	60min	70°	68°	X			X			X		X	
2	8	Tajadas Plátano	X		X		X		82°	80°	30min	75°	61°	X			X			X		X	
4	9	Lenteja Tomate	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
	8	Jugo mora con Bm	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
1	8	Pastilla en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
0		Queso crema	X			X		X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
4	10	Galleta dulce.		X	X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
	10	Crema frozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
1	0																						
0																							

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hg Gerona

AÑO: 2024 MES: Octubre

RESPONSABLE: Liliana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	BUENA	BUENA	ACEPTABLE	
	Jueves	Changua Huevo.	X		X		X		80°	80°	60min	25°	20°	X			X			X		X	
		Naranja en cuquitas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Tostada.		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
2024		Pechuga pollo alb plancha	X			X	X		80°	79°	60min	20°	68°	X			X			X		X	
		Spaguetti Guisados		X		X	X		85°	80°	40min	25°	20°	X			X			X		X	
		Papa chalequeada	X		X		X		80°	79°	40min	20°	68°	X			X			X		X	
	Almuerzo	Verduras salteadas (Cebolla, zanahoria)	X		X		X		80°	78°	40min	20°	68°	X			X			X		X	Jueves 31
		Jugo w/o con Bma	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Ensalada en tazon	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Sobrebe cuchua	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
10-10-2024		Torta Bma.		X		XX			85°	80°	60min	Ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Pechuga -lunar	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
02																							

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 66° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi 2 Gerona

AÑO: 2024 MES: octubre

RESPONSABLE: Luisa Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	AGRADABLE	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	OTRA	NO ACEPTABLE	ACEPTABLE	
	Almuerzo	Cebada Brea		X		X	X		85	80	60min	75°	70°	X			X		X			X	
		Carne Cerdo ala Plancha	X			X	X		80	79	60min	70°	68°	X			X		X			X	
		Frejol Picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Arepa con Brea		X		X	X		75°	70	30min	68°	66°	X			X		X			X	
		Carne asada cebolla	X			X	X		80	79	60min	70°	65°	X			X		X			X	
		Arroz tigre.	X			X	X		82°	80°	60min	75°	70°	X			X		X			X	
		Yuca Frita	X		X		X		81°	79°	30min	70°	68°	X			X		X			X	
		Ensalada/cebolla/(remolacha-zan	X		X		X		80°	78°	40min	75°	70°	X			X		X			X	
		Jugo feijoa	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X		X			X	
		Pina tajada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Leche.		X		X	X		85°	80	60min	75°	70	X			X		X			X	
		corazón Hojaldre		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Melcocha picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 66° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundatris

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Ha Gesona

AÑO: 2024 MES: Septiembre

RESPONSABLE: Liliana Gil

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO	GRATO	INTENSO	LÍQUIDA	PEGAJOSA	DE MUY SUAVE	BUENA	ACEPTABLE	
2	Desayuno	Sorbete mora con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
		Queso doble crema	X			X		X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Manzana en tajadas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Pan Molde		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Mollejas Pollo.	X			X	X		85°	80°	6min	70°	70°	X			X			X		X	
		Arroz Verde	X			X	X		80°	79°	4min	70°	65°	X			X			X		X	
		Patacón	X		X		X		82°	80°	4min	75°	70°	X			X			X		X	
		Pepino Guiso con Arveja	X		X		X		81°	80	4min	70°	65°	X			X			X		X	
		Jugo Guayaba con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Pepitoria Picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Kumis	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Arepa Lor de Bna		X		X	X		81°	82°	30min	75°	70°	X			X			X		X	
		Pera en tajada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
3																							

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: H. E. Geriona
MES: Octubre AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: Olga Marina Ruiz C 2. Cargo: Manipuladora de alimentos
3. Desinfectante utilizado: 3. Marca: Hipoclorito
Fecha de vencimiento: 3. Concentración: 5.25%
4. Semana: 1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	07 L		08 M		09 M		10 J		11 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	21 Ltr.	21 mls	20 Ltrs	90 mls	20 Ltr	90 ml	20 Ltr	20 ml	22 Ltrs	20 Ltr				
Bolsas de leche, empaques lácteos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Bolsas de pulpa de frutas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Empaque de embutidos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Equipos y utensilios	30 Ltr	90 ml	30 Ltr	90 mls	30 Ltr	90 ml	30 Ltr	90 ml	30 Ltrs	90 mls				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C. FIRMA CARGO

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: I.E.D. Cerana
MES: Octubre AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Olga M Ruiz C 2. Cargo: Manipuladora de alimentos

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca: Hipoclorito

3. Lote:

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración: 5.25%

4. Semana: 2

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	1 L		15 M		16 M		17 J		18 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	[illegible]	[illegible]	20 Ltr	20 ml	22 Ltr	22 ml	20 Ltr	20 ml/s	30 Ltrs	30 ml				
Bolsas de leche, empaques lácteos			NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Bolsas de pulpa de frutas			NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Empaque de embutidos			NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Enlatados			NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Equipos y utensilios			30 Ltr	90 ml/s	30 Lt	90 ml	30 Ltr	90 ml/s	30 Lt	90 ml/s				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C. FIRMA CARGO

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: I.E. Gerona
MES: Octubre AÑO: 2022
2. Nombre del responsable del Seguimiento: Olga M Ruiz C 2. Cargo: Manipuladora de alimentos
3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:
3. Lote: Hipoclorito
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración: 5.25%
4. Semana: 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	21 L		22 M		23 M		24 J		25 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	20 Lts	90 mls	18 lts	18 mls	20 Lts	90 mls	25 Lts	25 mls	20 Ltr	90 mls				
Bolsas de leche, empaques lácteos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Bolsas de pulpa de frutas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Empaque de embutidos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
Equipos y utensilios	30 Ltr	90 mls	30 Lts	90 mls	30 Lts	90 mls	30 mls	90 mls	30 Ltr	90 ml				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C. FIRMA CARGO

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: _____

MES:_____ AÑO:_____

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

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:

3. Lote:

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:

4. Semana: _____

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														
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C. FIRMA CARGO

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: U I Gerona
MES: Octubre AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Olga Marina Ruiz C 2. Cargo: Manipuladora de alimentos

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:

3. Lote: Hipoclorito

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración: 5.25%

4. Semana:

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	28 L		29 M		30 M		31 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	20 Lts	20 mls	20 Lts	20 mls	20 Ltr	20 mls	20 Lts	20 mls						
Bolsas de leche, empaques lácteos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA						
Bolsas de pulpa de frutas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA						
Empaque de embutidos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA						
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA						
Equipos y utensilios	30 Lts	90 mls	30 Ltr	90 mls	30 Lts	90 mls	30 Ltr	90 mls						

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C. FIRMA CARGO

Fundairis

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: _____

MES:_____ AÑO:_____

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

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:

3. Lote:

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:

4. Semana: _____

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														
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C. FIRMA CARGO

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR HOGAR INFANTIL GERONA ELABORADO POR: Sammy Ayala

RESPONSABLE DE LA VERIFICACION NOMBRE : Esmeralda Martinez

03/octubre/2021

FORMATO DE INSPECCIÓN DE EQUIPOS

Nevera	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
• Cierre correcto de la puerta.	/		
• Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso de que lo tenga).	/		
• Sonido de la(s) unidades o motores.	/		
• Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	/		
• Fugas de agua.	/		

Balanzas	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
• Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas.	/		
• Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos;	/		
• Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	/		

Termómetro	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
• Escala del termómetro legible.	/		
• Respuesta a las mediciones de temperatura.	/		
• Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.	/		

Fundairis	FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR	FECHA:2018

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PROCEDIMIENTOS

LISTA DE VERIFICACION DE LIMPIEZA, DESINFECCION Y ACCIONES CORRECTIVAS

NOMBRE DE LA UDS: H1 Gerona

MES DE: Octubre

ASPECTOS A AVELUAR	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
	Semana: Del 01 al 04					Semana: Del 07 al 11					Semana: 15 al 18					Semana: 21 al 25					Semana: 28 al 31				
COCINA																									
Pisos	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Paredes	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Techos	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Ventanas - Anjeo	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Puertas	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Mesones	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Canecas	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Neveras	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Estufa	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Lavaplatos	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Congelador	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Canastillas	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Licuadoras	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Menaje	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Utencilios	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Frutas y verduras	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Abarrotes	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Huevos	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Bolsas de leche	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
Empaques embutidos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		LO	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
Cubiertos	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	
Cortinas	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO		LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	LO	

Fundaíris

EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 21	M 10	A 2024
NOMBRE DE LA UDS	H.I Gerona		
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
			X

Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación	Apariencia B	Apariencia R	Apariencia M	Sabor B	Sabor R	Sabor M	Textura B	Textura R	Textura M	Consistencia B	Consistencia R	Consistencia M	Tamaño C	Tamaño NC
Queso	campesino														
Galletas	de soda														
Banano	en rodajas														

Observaciones:	Evaluación de la preparación:	Presentación B	Presentación R	Presentación M	Combinación de Colores B	Combinación de Colores R	Combinación de Colores M	Método de Preparación B	Método de Preparación R	Método de Preparación M	Olor Característico	Olor Rancio	Olor Quemado	Olor Otro
Ninguna														

Nombre del evaluador:

Convenciones: B Buena; R Regular; M Mala; C cumple; NA No cumple

Aspectos que se evalúan:
Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos
Sabor: duce, salado, acido, amargo, simple, predominio de aliños
Texturas; para solidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente
Consistencia; Para líquidos: liquido, espeso, gelatinoso
Tamaño: se debe tener en cuenta lo establecido en la minuta patrón, por lo cual debe utilizar la gramera.

Fundaíris

EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 28	M 10	A 2024
NOMBRE DE LA UDS	H.I Gerona		
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
	X		

Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación	Apariencia B	Apariencia R	Apariencia M	Sabor B	Sabor R	Sabor M	Textura B	Textura R	Textura M	Consistencia B	Consistencia R	Consistencia M	Tamaño C	Tamaño NC
Sorbete	de mora con bienestar														
Carne	molida														
Mango	picado														
Pan	blandito														

Observaciones:	Evaluación de la preparación:	Presentación B	Presentación R	Presentación M	Combinación de Colores B	Combinación de Colores R	Combinación de Colores M	Método de Preparación B	Método de Preparación R	Método de Preparación M	Olor Característico	Olor Rancio	Olor Quemado	Olor Otro

Nombre del evaluador:

Convenciones: B Buena; R Regular; M Mala; C cumple; NA No cumple

Aspectos que se evalúan:
Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos
Sabor: duce, salado, acido, amargo, simple, predominio de aliños
Texturas; para solidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente
Consistencia; Para líquidos: liquido, espeso, gelatinoso

Fundaris

EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 7	M 10	A 2024
NOMBRE DE LA UDS	U I Gerona		
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
	X		

Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación
Caldo	De bienestarina
Queso	Campesino
Piña	en trozos
Pan	blandito

Observaciones: Ninguna

Evaluación de la preparación:

Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
☺			☺			☺			☺			☺	
☺			☺			☺			☺			☺	
☺			☺			☺			☺			☺	
☺			☺			☺			☺			☺	

Presentación			Combinación de Colores			Método de Preparación			Olor			
B	R	M	B	R	M	B	R	M	Característico	Rancio	Quemado	Otro
X			X			X						

Nombre del evaluador:

Convenciones: B Buena; R Regular; M Mala; C cumple; NA No cumple

Aspectos que se evalúan:
Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos
Sabor: duce, salado, acido, amargo, simple, predominio de aliños
Texturas; para solidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente
Consistencia; Para líquidos: liquido, espeso, gelatinoso
Tamaño: se debe tener en cuenta lo establecido en la minuta patrón, por lo cual debe utilizar la gramera.

Fundaris

EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 15	M 10	A 2024
NOMBRE DE LA UDS	U I Gerona		
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
		X	

Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación
Pechuga de pollo	en salsa vechamel
Tornillos guisados	con verduras
Mango	Picado
Platano	tajado frito
Jugo	Mora
Ensalada	Apio, Pepino, Espinaca

Observaciones: Ninguna

Evaluación de la preparación:

Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
☺			☺			☺			☺			☺	
☺			☺			☺			☺			☺	
☺			☺			☺			☺			☺	
☺			☺			☺			☺			☺	
☺			☺			☺			☺			☺	

Presentación			Combinación de Colores			Método de Preparación			Olor			
B	R	M	B	R	M	B	R	M	Característico	Rancio	Quemado	Otro
☺			☺			☺			☺			

Nombre del evaluador:

Convenciones: B Buena; R Regular; M Mala; C cumple; NA No cumple

Aspectos que se evalúan:
Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos
Sabor: duce, salado, acido, amargo, simple, predominio de aliños
Texturas; para solidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente
Consistencia; Para líquidos: liquido, espeso, gelatinoso

Fundairis Fundación Arco Iris de Amor	FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR	Código: BPM
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS UNIDADES DE SERVICIO	Versión: 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE LAS PREPARACIONES ENTREGADAS	Fecha: NOVIEMBRE 2020
		elaborado por: Sammy Ayala N.D RMND:04729

UNIDAD DE SERVICIO HI Gerona

FECHA: 28 / 10 / 24

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	TOMA DE TEMPERATURA			GRUPO DE EDAD	OBSERVACIONES	REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES
		INICIO DE DISTRIBUCIÓN	BENEFICIARIO # 20	BENEFICIARIO FINAL			
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	Espagueti guisado.	83°	79°c	68°	1a4 años	Ninguno	Esmeralda
FRUTAS Y VERDURAS	Banano en rodajas	N/A	Ambiente	Ambiente	1a4 años	ninguno	Esmeralda.
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	leche	85°	79°c	69°c	1a4 años	Ninguno	Esmeralda
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Carne molida	79°c	75°c	70°c	4a5 años	Ninguno	Esmeralda
JUGOS	Fridoa con tonina	3°c	4°c	5°c	4a5 años	Ninguno	Esmeralda
OTROS	Galleta dulces	Ambiente	Ambiente	Ambiente	4a5 años	Ninguno.	Esmeralda

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de preparación, servido y distribución, en las unidades de servicio de la fundacion arcoiris de amor donde se ofrecen apoyos alimentarios.

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR	Código: BPM
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS UNIDADES DE SERVICIO	Versión: 1
FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE LAS PREPARACIONES ENTREGADAS	Fecha: NOVIEMBRE 2020
	elaborado por: Sammy Ayala N.D RMND:04729

UNIDAD DE SERVICIO IHI Gerona

FECHA: 21/10/24

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	TOMA DE TEMPERATURA			GRUPO DE EDAD	OBSERVACIONES	REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES
		INICIO DE DISTRIBUCIÓN	BENEFICIARIO # 20	BENEFICIARIO FINAL			
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	Arroz verde	83° C	79° C	68° C	1a 3 años	Ninguno	Esmeralda
FRUTAS Y VERDURAS	Ensalada en trozos	Ambiente	Ambiente	Ambiente	1a 3 años	Ninguno	Esmeralda
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	Queso campesino	3° C	4° C	5° C	1a 3 años	Ninguno	Esmeralda
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Carne Guisada con bienestarina	83° C	79° C	75° C	4a 5 años	Ninguno	Esmeralda
JUGOS	Gulupa con Bienestarina	3° C	4° C	5° C	4 a 5 años	Ninguno	Esmeralda
OTROS	Galleta de soda	Ambiente	Ambiente	Ambiente	1a 3 años.	Ninguno	Esmeralda

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de preparación, servido y distribución, en las unidades de servicio de la fundacion arcoiris de amor donde se ofrecen apoyos alimentarios.

Fundairis Fundación Arco Iris de Amor	FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR	Código: BPM
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS UNIDADES DE SERVICIO	Versión: 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE LAS PREPARACIONES ENTREGADAS	Fecha: NOVIEMBRE 2020
		elaborado por: Sammy Ayala N.D RMND:04729

UNIDAD DE SERVICIO | H I Gerona

FECHA: 15 / 10 / 24

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	TOMA DE TEMPERATURA			GRUPO DE EDAD	OBSERVACIONES	REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES
		INICIO DE DISTRIBUCIÓN	BENEFICIARIO # 20	BENEFICIARIO FINAL			
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	Tajadas de Platano maduro	83°	70°	69°	1 a 3 años	Ninguna	Esmeralda
FRUTAS Y VERDURAS	Ciruela en trozos	Ambiente	Ambiente	Ambiente	1 a 3 años	Ninguna	Esmeralda
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	leche	80°	72°	65°	1 a 3 años	Ninguna	Esmeralda
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	pechuga en salsa de bechamel	84°	80°	75°	1 a 3 años	Ninguna	Esmeralda
JUGOS	Mora con bienestarina	3°	4°	5°	4 a 5 años	Ninguna	Esmeralda
OTROS	Pan blanco	Ambiente	Ambiente	Ambiente	4 a 5 años	Ninguna	Esmeralda

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de preparación, servido y distribución, en las unidades de servicio de la fundacion arcoiris de amor donde se ofrecen apoyos alimentarios.

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR	Codigo: BPM
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS UNIDADES DE SERVICIO	Versión: 1
	Fecha: NOVIEMBRE 2020
FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE LAS PREPARACIONES ENTREGADAS	elaborado por: Sammy Ayala N.D RMND:04729

UNIDAD DE SERVICIO Hi Gerona

FECHA: 07 / octubre / 2024

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	TOMA DE TEMPERATURA			GRUPO DE EDAD	OBSERVACIONES	REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES
		INICIO DE DISTRIBUCIÓN	BENEFICIARIO # 20	BENEFICIARIO FINAL			
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	Arroz tigre	83°	79°c	68°c	7a4 años	Ninguno	Esmeralda
FRUTAS Y VERDURAS	piña en trozos	N/A	Ambiente	Ambiente	7a4años	Ninguno	Esmeralda
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	3°c	4°c	5°c	4a5 años	Ninguno	Esmeralda
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	pechuga de pollo a la plancha	79°c	75°c	70°c	4a5 años	Ninguno	Esmeralda
JUGOS	Fresa	3°c	4°c	5°	7a3años	Ninguno	Esmeralda
OTROS	pan blandito	Ambiente	Ambiente	Ambiente	7a3años	Ninguno	Esmeralda

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de preparación, servido y distribución, en las unidades de servicio de la fundacion arcoiris de amor donde se ofrecen apoyos alimentarios.

Fundairis	GESTIÓN OPERATIVA
	SALUD Y NUTRICIÓN
	VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE

HI: Gerona

Fecha: 18/10/24 Hora: 8:00 Proveedor: Eleden car / Galileo car

Aspecto a verificar	Cumple (C)	No cumple (NC)
El vehículo es diseñado para transportar alimentos.	X	
El contenedor de los alimentos de riesgo en salud pública está en refrigeración (0°C a 4°C)	X	
Los alimentos están almacenados sobre estibas y canastas.	X	
No hay suciedad y rastros de alimentos regados por el vehículo.	X	
El conductor viene con un auxiliar y no ingresa a las áreas de proceso	X	
El auxiliar y el conductor tienen su uniforme en buen estado, las uñas y manos limpias.	X	
Cuentan con instrumentos para transportar los alimentos desde el vehículo hasta el Hogar impidiendo que éstos entren en contacto con superficies contaminadas.	X	

Realizado por: Luz Gil

Fundairis	GESTIÓN OPERATIVA
	SALUD Y NUTRICIÓN
	VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE

HI: Gerona

Fecha: 25/10/25 Hora: 9:30 Proveedor: Eleden car / Galileo car

Aspecto a verificar	Cumple (C)	No cumple (NC)
El vehículo es diseñado para transportar alimentos.	X	
El contenedor de los alimentos de riesgo en salud pública está en refrigeración (0°C a 4°C)	X	
Los alimentos están almacenados sobre estibas y canastas.	X	
No hay suciedad y rastros de alimentos regados por el vehículo.	X	
El conductor viene con un auxiliar y no ingresa a las áreas de proceso	X	
El auxiliar y el conductor tienen su uniforme en buen estado, las uñas y manos limpias.	X	
Cuentan con instrumentos para transportar los alimentos desde el vehículo hasta el Hogar impidiendo que éstos entren en contacto con superficies contaminadas.	X	

Realizado por: Luz Gil

Fundairis	GESTIÓN OPERATIVA
	SALUD Y NUTRICIÓN
	VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE

HI: Gerona

Fecha: 04/10/24 Hora: 11:00 Proveedor: El edenar / Galleguas

Aspecto a verificar	Cumple (C)	No cumple (NC)
El vehículo es diseñado para transportar alimentos.	X	
El contenedor de los alimentos de riesgo en salud pública está en refrigeración (0°C a 4°C)	X	
Los alimentos están almacenados sobre estibas y canastas.	X	
No hay suciedad y rastros de alimentos regados por el vehículo.	X	
El conductor viene con un auxiliar y no ingresa a las áreas de proceso	X	
El auxiliar y el conductor tienen su uniforme en buen estado, las uñas y manos limpias.	X	
Cuentan con instrumentos para transportar los alimentos desde el vehículo hasta el Hogar impidiendo que éstos entren en contacto con superficies contaminadas.	X	

Realizado por: Liliana G.

Fundairis	GESTIÓN OPERATIVA
	SALUD Y NUTRICIÓN
	VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE

HI: Gerona

Fecha: 11/10/24 Hora: 10:30 Proveedor: El edenar / Galleguas

Aspecto a verificar	Cumple (C)	No cumple (NC)
El vehículo es diseñado para transportar alimentos.	X	
El contenedor de los alimentos de riesgo en salud pública está en refrigeración (0°C a 4°C)	X	
Los alimentos están almacenados sobre estibas y canastas.	X	
No hay suciedad y rastros de alimentos regados por el vehículo.	X	
El conductor viene con un auxiliar y no ingresa a las áreas de proceso	X	
El auxiliar y el conductor tienen su uniforme en buen estado, las uñas y manos limpias.	X	
Cuentan con instrumentos para transportar los alimentos desde el vehículo hasta el Hogar impidiendo que éstos entren en contacto con superficies contaminadas.	X	

Realizado por: Lilian G.

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: IZ3 Gerona

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Octubre AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	4°e	Glodys	12				23	7am	3.5	Glodys
	Apm	3e	Glodys						4pm	4°e	Glodys
2	7am	4°e	Glodys	13				24	7am	2.9	Glodys
	4pm	2°e	Glodys						4:30	3.5	Glodys
3	7am	4°e	Glodys	14				25	7am	2.9	Glodys
	4pm	3.5°e	Glodys						4:30	3.8	Glodys
4	7am	4°e	Glodys	15	7am	2°c	Glodys	26			
	4.30	2.5°e	Glodys		4.30	4°c	Glodys				
5				16	7am	3.5°c	Glodys	27			
					4.30	4°c	Glodys				
6				17	7am	2°c	Glodys	28	7am	3.1	Glodys
					4.30	4°c	Glodys		4.30	3.5	Glodys
7	7am	3°e	Glodys	18	7am	4°e	Glodys	29	7am	3.2	Glodys
	4pm	4°e	Glodys		Apm	3.5°e	Glodys		4.30	4°e	Glodys
8	7am	3°e	Glodys	19				30	7am	2.8	Glodys
	4pm	4°e	Glodys						4.30	3.9	Glodys
9	7am	2°e	Glodys	20				31	7am	3.5	Glodys
	4pm	4°e	Glodys						4am	4°e	Glodys
10	7am	3.2°	Glodys	21	7am	4°e	Glodys				
	4.30	4°	Glodys		4.30p	3.2°e	Glodys				
11	7am	3.5°	Glodys	22	7am	4.2°e	Glodys				
	4pm	4°e	Glodys		4.30	4°e	Glodys				

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	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: U Z Ocaso

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 2

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

MES: Octubre AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	3°c	Gladys	12				23	7am	3.2	Gladys
	4pm	3°c	Gladys						4pm	3.9	Gladys
2	7am	4°c	Gladys	13				24	7am	2.9	Gladys
	4pm	2.8	Gladys						4pm	4°c	Gladys
3	7am	3°c	Gladys	14				25	7am	3.5	Gladys
	4pm	4°c	Gladys						4pm	4°c	Gladys
4	7am	3°c	Gladys	15	7am	4°C	Gladys	26			
	4pm	4°c	Gladys		6pm	25°c	Gladys				
5				16	7am	4°c	Gladys	27			
					4pm	3°c	Gladys				
6				17	7am	4°c	Gladys	28	7am	3.3	Gladys
					4pm	25°	Gladys		4pm	4.0	Gladys
7	7am	3°c	Gladys	18	7am	4°C	Gladys	29	7am	2.9	Gladys
	4pm	4°c	Gladys		4pm	35°c	Gladys		4pm	3.9	Gladys
8	7am	3°c	Gladys	19				30	7am	3.5	Gladys
	4pm	4°c	Gladys						4pm	3.9	Gladys
9	7am	4°c	Gladys	20				31	7am	3.5	Gladys
	4pm	°c	Gladys						4pm	4.0	Gladys
10	7am	3°c	Gladys	21	7am	2.4°c	Gladys				
	4pm	4.0	Gladys		4pm	3.7	Gladys				
11	7am	4.0°c	Gladys	22	7am	4.0	Gladys				
	4pm		Gladys		4pm	2.5	Gladys				

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	F6.G8.PP	25/06/2
		Versión 2	Página 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: H2 Aerona

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 2

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

MES: Octubre AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	-18°c	Gladys	12				23	7am	19.1	Gladys
	4pm	-14°c	Gladys						4pm	20.6	Gladys
	7am	-19°c	Gladys	13				24	7am	-19	Gladys
	4.30am	-18°c	Gladys						4pm	-19	Gladys
3	7am	-18°c	Gladys	14				25	7am	-21.3	Gladys
	4pm	-18°c	Gladys						4pm	-19	Gladys
4	7am	-18°c	Gladys	15	7am	-19°c	Gladys	26			
	4pm	-18°c	Gladys		4pm	-18.5°c	Gladys				
5				16	7am	-19°c	Gladys	27			
					4pm	-18°c	Gladys				
6				17	7am	-19.5	Gladys	28	7am	-19.5	Gladys
					4.30	-19.5	Gladys		4pm	-19.5	Gladys
7	7am	-18c	Gladys	18	7am	-19°	Gladys	29	7am	-20	Gladys
	4pm	-18c	Gladys		4.30	-18°c	Gladys		4pm	-19.	Gladys
8	7am	-19°c	Gladys	19				30	7am	-21	Gladys
	4pm	-18°c	Gladys						4pm	-19	Gladys
9	7am	-19°c	Gladys	20				31	7am	-20	Gladys
	4pm	-18°c	Gladys						4pm	-20	Gladys
10	7am	-18°c	Gladys	21	7am	-19°c	Gladys				
	4pm	-19°c	Gladys		4.pm	-18°c	Gladys				
11	7am	-19°c	Gladys	22	7am	-19.3	Gladys				
	4pm	-18°c	Gladys		4pm	-18.5	Gladys				

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	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: H I Acrona

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 1

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

MES: Octubre AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	-18°c	Gladys	12				23	7am	-19	Gladys
	4.30	-19°c	Gladys						4pm	-19	Gladys
2	7am	-19°c	Gladys	13				24	7am	-20	Gladys
	4pm	-18°c	Gladys						4.30	-19	Gladys
3	7am	-19°c	Gladys	14				25	7am	-20	Gladys
	4.30	-18°c	Gladys						4pm	-19	Gladys
4	7am	-18°c	Gladys	15	7am	-19°c	Gladys	26			
	4pm	-19°c	Gladys		4pm	-18°c	Gladys				
5				16	7am	-20.1°c	Gladys	27			
					4pm	-19°c	Gladys				
6				17	7am	-20°c	Gladys	28	7am	-20	Gladys
					4pm	-19°c	Gladys		4.30	-19	Gladys
7	7am	-18°c	Gladys	18	7am	-19°c	Gladys	29	8am	-21	Gladys
	4pm	-18°c	Gladys		4pm	-19.3	Gladys		4.30	-19	Gladys
8	7am	-19°c	Gladys	19				30	7am	-21	Gladys
	4pm	-18°c	Gladys						4.30	-21	Gladys
9	7am	-18°c	Gladys	20				31	7am	-20	Gladys
	4pm	-19°c	Gladys						4.30	-20	Gladys
10	7am	-19°c	Gladys	21	7am	-20°c	Gladys				
	4pm	-19°c	Gladys		4.30	-19.4	Gladys				
11	7am	-19°c	Gladys	22	7am	-18.4°	Gladys				
	4pm	-18.3	Gladys		4pm	-18.5	Gladys				

OBSERVACIONES: _____

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