24601

Bucaramanga 10 de abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo y Ración Industrializada

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos detallar el ciclo de menús a atender como arrastres e intercambio presentados para la ejecución correspondiente a la semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) en la modalidad ración preparada en sitio complemento JM/JT y Complemento Almuerzo y Ración Industrializada para las sedes educativas teniendo en cuenta semana de receso escolar y con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, se programa los menús para la ejecución de la semana No.13.

- **Modalidad ración preparado en sitio Complemento Almuerzo**

SEMANA No. 13 (21 AL 25 DE ABRIL DE 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 5 Lunes 21 Abril**	**MENÚ No. 1 Martes 22 Abril**	**MENÚ No. 2 Miércoles 23 Abril**	**MENÚ No. 3 Jueves 24 Abril**	**MENÚ No. 4 Viernes 25 Abril**
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA FRIJOLES GUISADOS	POLLO SUDADO CON PAPA
CEREALES	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ VERDE	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	AREPA DE MAIZ	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA
BEBIDA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LAS PASTAS	PORCIÓN DE QUESO CON EL MADURO	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta la novedad de receso escolar en la semana inmediatamente anterior se solicita para la ejecución de la semana No.13 se entrega el **menú No.5** para el día lunes 21 de abril, se entrega el **menú No.1** para el día martes 22 de abril **menú No.2** para el día miércoles 23 de abril, el **menú No.3** para el día jueves 24 de abril, el **menú No.4** para el día viernes 25 de abril. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Almuerzo. Adicionalmente, se solicita intercambio del producto ESPINACA que hace parte de ingrediente de la preparación del arroz verde ya que este producto es delicado para la manipulación de alimentos y se cambia por el producto HABICHUELA.

- **Modalidad ración preparado en sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 3 Lunes 21 de Abril**	**MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril**	**MENÚ No. 1 Miercoles 23 de Abril**	**MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril**	**MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril**
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE

ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	PERA	-	MANDARINA	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta la novedad de receso escolar en la semana inmediatamente anterior se solicita para la ejecución de la semana No.13 se entrega el **menú No.3** para el día lunes 21 de abril, se entrega el **menú No.2** para el día martes 22 de abril **menú No.1** para el día miércoles 23 de abril, el **menú No.4** para el día jueves 24 de abril, el **menú No.5** para el día viernes 25 de abril. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Complemento JM/JT

- **Modalidad ración Industrializada**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 1 Lunes 21 de Abril	MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril	MENÚ No. 3 Miercoles 23 Abril	MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril	MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

- **Solicitud de arrastre de menú.**

- Teniendo en cuenta la novedad de receso escolar en la semana inmediatamente anterior se solicita para la ejecución de la semana No.13 se entrega el **menú No.1** para el día lunes 21 de abril, se entrega el **menú No.2** para el día martes 22 de abril **menú No.3** para el día miércoles 23 de abril, el **menú No.4** para el día jueves 24 de abril, el **menú No.5** para el día viernes 25 de abril. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Complemento Ración Industrializada
- **INTERCAMBIO DE: Leche entera UHT:** Se solicita el intercambio por leche Saborizada UHT, esta solicitud se realiza debido a que se encuentra en proceso de búsqueda de proveedor de leche entera UHT

Así mismo, se planteó el arrastre de los cereales que se encuentran dentro del ciclo de menú y que por sus características de conservación tienen un mayor tiempo de vida útil, esto con el fin de garantizar la calidad de los alimentos y conservando la variedad de los mismos, con el motivo de semana de receso escolar y recesos de las plantas de producción. Se realiza arrastre de cereal en el ciclo No.4 comprendido en la ejecución de las semanas No.13, No.14, No.15 y No.16, de la siguiente forma:

- **Las Rosquitas** que se encuentran en el menú No.20, se entregar en el menú No.1 el día lunes 21 de abril de 2025
- **La Granola** con coco y pasas que se encuentra en el menú No.7, se entrega en el menú No.4 el día jueves 24 de abril de 2025
- **Torta con sabor a naranja** que se encuentran en el menú No.2, se entregar en el menú No.7 para la ejecución de la semana No.14
- **Pan sabor a coco** que se encuentra en el menú No.1, se entrega en el menú No11 para la ejecución de la semana No.15
- **Chocobanano** que se encuentran en el menú No.11, se entregar en el menú No.18 para la ejecución de la semana No.14

- **Modalidad ración Industrializada para ejecución del CICLO No.4**

SEMANA No. 1

24653

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENU ESPECIAL	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	KUMIS	FESTIVO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	TORTA CON SABOR A NARANJA	PASTEL GLORIA		GALLETA ARCOIRIS
FRUTA		MANZANA COMÚN	BANANO		
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE				MANI CON PASAS

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	CHOCOBANANO	ROSCON CON AREQUIPE	GALLETA RIZADA BLANCA
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)				LECHE CONDENSADA AZUCARADA

Asi mismo, se deja el compromiso de garantizar la calidad de los alimentos que se suministrarán para las preparaciones de las modalidades atendidas.

Lo anterior continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Atentamente;

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista.

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo y Ración Industrializada

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 10 de abril de 2025, 12:07
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga 10 de abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo y Ración Industrializada

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos detallar el ciclo de menús a atender como arrastres e intercambio presentados para la ejecución correspondiente a la semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) en la modalidad ración preparada en sitio complemento JM/JT y Complemento Almuerzo y Ración Industrializada para las sedes educativas teniendo en cuenta semana de receso escolar y con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, se programa los menús para la ejecución de la semana No.13.

- **Modalidad ración preparado en sitio Complemento Almuerzo**

SEMANA No. 13 (21 AL 25 DE ABRIL DE 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 5 Lunes 21 Abril**	**MENÚ No. 1 Martes 22 Abril**	**MENÚ No. 2 Miércoles 23 Abril**	**MENÚ No. 3 Jueves 24 Abril**	**MENÚ No. 4 Viernes 25 Abril**
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO / LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA / FRIJOLES GUISADOS	POLLO SUDADO CON PAPA
CEREALES	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ VERDE	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	AREPA DE MAIZ	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA
BEBIDA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LAS PASTAS	PORCIÓN DE QUESO CON EL MADURO	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta la novedad de receso escolar en la semana inmediatamente anterior se solicita para la ejecución de la semana No.13 se entrega el **menú No.5** para el día lunes 21 de abril, se entrega el **menú No.1** para el día martes 22 de abril **menú No.2** para el día miércoles 23 de abril, el **menú No.3** para el día jueves 24 de abril, el **menú No.4** para el día viernes 25 de abril. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Almuerzo. Adicionalmente, se solicita intercambio del producto ESPINACA que hace parte de ingrediente de la preparación del arroz verde ya que este producto es delicado para la manipulación de alimentos y se cambia por el producto HABICHUELA.

- **Modalidad ración preparado en sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 3 Lunes 21 de Abril**	**MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril**	**MENÚ No. 1 Miercoles 23 de Abril**	**MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril**	**MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril**
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	PERA	-	MANDARINA	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta la novedad de receso escolar en la semana inmediatamente anterior se solicita para la ejecución de la semana No.13 se entrega el **menú No.3** para el día lunes 21 de abril, se entrega el **menú No.2** para el día martes 22 de abril **menú No.1** para el día miércoles 23 de abril, el **menú No.4** para el día jueves 24 de abril, el **menú No.5** para el día viernes 25 de abril. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Complemento JM/JT

- **Modalidad ración Industrializada**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 Lunes 21 de Abril**	**MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril**	**MENÚ No. 3 Miercoles 23 Abril**	**MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril**	**MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

- **Solicitud de arrastre de menú.**

- Teniendo en cuenta la novedad de receso escolar en la semana inmediatamente anterior se solicita para la ejecución de la semana No.13 se entrega el **menú No.1** para el día lunes 21 de abril, se entrega el **menú No.2** para el día martes 22 de abril **menú No.3** para el día miércoles 23 de abril, el **menú No.4** para el día jueves 24 de abril, el **menú No.5** para el día viernes 25 de abril. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Complemento Ración Industrializada
- **INTERCAMBIO DE: Leche entera UHT:** Se solicita el intercambio por leche Saborizada UHT, esta solicitud se realiza debido a que se encuentra en proceso de búsqueda de proveedor de leche entera UHT

Así mismo, se planteó el arrastre de los cereales que se encuentran dentro del ciclo de menú y que por sus características de conservación tienen un mayor tiempo de vida útil, esto con el fin de garantizar la calidad de los alimentos y conservando la

variedad de los mismos, con el motivo de semana de receso escolar y recesos de las plantas de producción. Se realiza arrastre de cereal en el ciclo No.4 comprendido en la ejecución de las semanas No.13, No.14, No.15 y No.16, de la siguiente forma:

- **Las Rosquitas** que se encuentran en el menú No.20, se entregar en el menú No.1 el día lunes 21 de abril de 2025
- **La Granola** con coco y pasas que se encuentra en el menú No.7, se entrega en el menú No.4 el día jueves 24 de abril de 2025
- **Torta con sabor a naranja** que se encuentran en el menú No.2, se entregar en el menú No.7 para la ejecución de la semana No.14
- **Pan sabor a coco** que se encuentra en el menú No.1, se entrega en el menú No11 para la ejecución de la semana No.15
- **Chocobanano** que se encuentran en el menú No.11, se entregar en el menú No.18 para la ejecución de la semana No.14

- **Modalidad ración Industrializada para ejecución del CICLO No.4**

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENU ESPECIAL**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	KUMIS	FESTIVO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	TORTA CON SABOR A NARANJA	PASTEL GLORIA		GALLETA ARCOIRIS
FRUTA		MANZANA COMÚN	BANANO		
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE				MANI CON PASAS

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	CHOCOBANANO	ROSCON CON AREQUIPE	GALLETA RIZADA BLANCA
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)				LECHE CONDENSADA AZUCARADA

Así mismo, se deja el compromiso de garantizar la calidad de los alimentos que se suministrarán para las preparaciones de las modalidades atendidas.

Lo anterior continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Atentamente;

–
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot
Proyecto: Paola Carolina Sepulveda - Nutricionista

Ajuste Ciclo de menús, RPS Y RI semana 13 (21 AL 25 DE ABRIL 2025).pdf
300K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 19 de abril de 2025, 16:38
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, Abril 19 de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: RESPUESTA A SOLICITUD DE CICLOS A ATENDER (RPS ALMUERZO, COMPLEMENTO JM/JT y RI), SOLICITUD DE ARRASTRES E INTERCAMBIOS EN LA MODALIDADES RPS – ALMUERZO Y RI.
Semana 13 de ejecución que corresponde del 21 al 25 de abril 2025.

Atendiendo su comunicación se revisa cada una de las razones expuestas dadas por la novedad del receso escolar para considerar los menús a atender en la semana de ejecución 13 para las 3 modalidades contratadas y a su vez los menús de arrastre de manera diferencial y explicita según las situaciones lacionadas en el oficio para cada modalidad.

1. 1. La consideración del arrastre solicitado para la modalidad RPS Almuerzo es viable puesto que obedece a la entrega de los alimentos en óptimas condiciones para el momento del consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios y de igual forma se aprueba el intercambio de espinaca por habichuelas para la preparación del cereal (Arroz Verde) del Menú 1 para entregarse el día martes 22 de abril.

2. 2. En cuanto al arrastre solicitado para la para la modalidad RPS complemento JM/JT es viable puesto que obedece a la entrega de los alimentos en óptimas condiciones para el momento del consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios. (Entrega del Menú 3 el día lunes 21 de abril y el Menú 1 el día miércoles 23 de abril).

3. 3. Y finalmente ante la novedad expuesta para la modalidad RI se aprueba la entrega de los derivados de cereal que por sus características de conservación tienen un mayor tiempo de vida útil, esto con el fin de garantizar la calidad de los alimentos y conservando la variedad de los mismos, con el motivo de semana de receso escolar y recesos de las plantas de producción. Con respecto al intercambio del componente lácteo Leche Entera por Leche Saborizada del Menú 5, se corrobora la entrega del menú con todos sus componentes.

Se confirma cada menú de la Semana 13 de ejecución de las 3 modalidades contratadas, las frecuencias establecidas y se verifica que no se genera afectación del aporte nutricional.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** de los menús a atender en la modalidad de RPS – Almuerzo, complemento JM/JT y Ración Industrializada para la semana de ejecución 13 correspondiente del 21 al 25

de abril de 2025.

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, los **Menús** aprobados quedan de la siguiente manera.

MENU – RPS ALMUERZO SEMANA 13 DE EJECUCION					
COMPONENTES	**MENÚ No. 5 Lunes 21/04**	**MENÚ No. 1 Martes 22/04**	**MENÚ No. 2 Miércoles 23/04**	**MENÚ No. 3 Jueves 24/04**	**MENÚ No. 4 Viernes 25/04**
ALIMENTO PROTEÍCO	**HUEVO PERICO** **LENTEJAS GUISADAS**	**CARNE DE CERDO EN CUADROS GUISADA**	**PECHUGA EN JULIANA SALTEADA**	**CARNE DE RES A LA PLANCHA** **FRIJOLES GUISADOS**	**POLLO SUDADO CON PAPA**
CEREALES	**ARROZ AL PIMENTÓN**	**ARROZ VERDE (CON HABICHUELA)**	**PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO**	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**ARROZ BLANCO**
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	**AREPA DE MAIZ**	**MONEDITAS DE PLATANO**	**PAPA CRIOLLA AL VAPOR**	**MADURO ACARAMELADO CON QUESO**	**INCLUIDO EN EL SUDADO**
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	**TOMATE EN RODAJAS**	**ENSALADA CON PIÑA**	**ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA, REPOLLO Y TOMATE**	**ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO**	**ENSALADA CON REMOLACHA**
BEBIDA	**JUGO DE MARACUYÁ**	**JUGO DE MORA CON LECHE**	**JUGO DE MANGO**	**NARANJADA**	**JUGO DE BANANO CON LECHE**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	**INCLUIDO EN EL RPT**	**INCLUIDA EN LA BEBIDA**	**INCLUIDO EN LAS PASTAS**	**INCLUIDO EN EL RPT**	**INCLUIDA EN LA BEBIDA**
AGUA	**AGUA**	**AGUA**	**AGUA**	**AGUA**	**AGUA**

MENU RPS COMPLEMENTO JM/JT – Semana 13 de ejecución					
COMPONENTES	**MENÚ No. 3 Lunes 21/04**	**MENÚ No. 2 Martes 22/04**	**MENÚ No. 1 Miércoles 23/04**	**MENÚ No. 4 Jueves 24/04**	**MENÚ No. 5 Viernes 25/04**
BEBIDA CON LECHE	**JUGO DE BANANO EN LECHE**	**CHOCOLATE CON LECHE**	**JUGO DE MORA EN LECHE**	**AVENA CON LECHE**	**AGUA DE PANELA CON LECHE**

24609

ALIMENTO PROTEÍCO	**HUEVO PERICO**	**CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO**	**CARNE DE CERDO EN BISTEC**	**AREPA DE TRIGO CON QUESO**	**PECHUGA CON GUISO**
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CROQUETAS DE PLATANO MADURO**		**AREPA DE MAIZ**		**AREPA DE MAIZ**
FRUTA	-	**PERA**	-	**MANDARINA**	-
AGUA	**200 ML**	**200 ML**	**200 ML**	**200 ML**	**200 ML**

MENU RI – Semana 13 de ejecución					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 Lunes 21/04**	**MENÚ No. 2 Martes 22/04**	**MENÚ No. 3 Miércoles 23/04**	**MENÚ No. 4 Jueves 24/04**	**MENÚ No. 5 Viernes 25/04**
LÁCTEOS	**AVENA UAT - (UHT)**	**LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)**	**AVENA UAT - (UHT)**	**YOGURT**	**LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)**
DERIVADO DE CEREAL	**ROSQUITAS**	**TORTA CON SABOR A NARANJA**	**GALLETA ALFAJOR**	**GRANOLA CON PASAS**	**GALLETA COMBINADA**
FRUTA		**PERA**	**BANANO**	**MANDARINA**	
AZÚCARES Y DULCES	**DULCE CON LECHE**	-			**BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (COMBINADO**

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Programa de Alimentación Escolar

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: jueves, 10 de abril de 2025 12:24
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

2461D

Asunto: Fwd: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo y Ración Industrializada

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Laura,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la ...ticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Forwarded message ---------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Date: jue, 10 abr 2025 a la(s) 12:07 p.m.
Subject: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo y Ración Industrializada
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Bucaramanga 10 de abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo y Ración Industrializada

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos detallar el ciclo de menús a atender como arrastres e intercambio presentados para la ejecución correspondiente a la semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) en la modalidad ración preparada en sitio complemento JM/JT y Complemento Almuerzo y Ración Industrializada para las sedes educativas teniendo en cuenta semana de receso escolar y con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, se programa los menús para la ejecución de la semana No.13.

- <u>Modalidad ración preparado en sitio Complemento Almuerzo</u>

SEMANA No. 13 (21 AL 25 DE ABRIL DE 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 5 Lunes 21 Abril	MENÚ No. 1 Martes 22 Abril	MENÚ No. 2 Miércoles 23 Abril	MENÚ No. 3 Jueves 24 Abril	MENÚ No. 4 Viernes 25 Abril
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO / LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA / FRIJOLES GUISADOS	POLLO SUDADO CON PAPA
CEREALES	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ VERDE	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	AREPA DE MAIZ	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA
BEBIDA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LAS PASTAS	PORCIÓN DE QUESO CON EL MADURO	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta la novedad de receso escolar en la semana inmediatamente anterior se solicita para la ejecución de la semana No.13 se entrega el **menú No.5** para el día lunes 21 de abril, se entrega el **menú No.1** para el día martes 22 de abril **menú No.2** para el día miércoles 23 de abril, el **menú No.3** para el día jueves 24 de abril, el **menú No.4** para el día viernes 25 de abril. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Almuerzo. Adicionalmente, se solicita intercambio del producto ESPINACA que hace parte de ingrediente de la preparación del arroz verde ya que este producto es delicado para la manipulación de alimentos y se cambia por el producto HABICHUELA.

- **Modalidad ración preparado en sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 3 Lunes 21 de Abril	MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril	MENÚ No. 1 Miercoles 23 de Abril	MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril	MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	PERA	-	MANDARINA	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta la novedad de receso escolar en la semana inmediatamente anterior se solicita para la ejecución de la semana No.13 se entrega el **menú No.3** para el día lunes 21 de abril, se entrega el **menú No.2** para el día martes 22 de abril **menú No.1** para el día miércoles 23 de abril, el **menú No.4** para el día jueves 24 de abril, el **menú No.5** para el día viernes 25 de abril. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Complemento JM/JT

- **Modalidad ración Industrializada**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)

COMPONENTES	MENÚ No. 1 Lunes 21 de Abril	MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril	MENÚ No. 3 Miercoles 23 Abril	MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril	MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

- **Solicitud de arrastre de menú.**

- Teniendo en cuenta la novedad de receso escolar en la semana inmediatamente anterior se solicita para la ejecución de la semana No.13 se entrega el **menú No.1** para el día lunes 21 de abril, se entrega el **menú No.2** para el día martes 22 de abril **menú No.3** para el día miércoles 23 de abril, el **menú No.4** para el día jueves 24 de abril, el **menú No.5** para el día viernes 25 de abril. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Complemento Ración Industrializada
- **INTERCAMBIO DE: Leche entera UHT:** Se solicita el intercambio por leche Saborizada UHT, esta solicitud se realiza debido a que se encuentra en proceso de búsqueda de proveedor de leche entera UHT

Así mismo, se planteó el arrastre de los cereales que se encuentran dentro del ciclo de menú y que por sus características de conservación tienen un mayor tiempo de vida útil, esto con el fin de garantizar la calidad de los alimentos y conservando la variedad de los mismos, con el motivo de semana de receso escolar y recesos de las plantas de producción. Se realiza arrastre de cereal en el ciclo No.4 comprendido en la ejecución de las semanas No.13, No.14, No.15 y No.16, de la siguiente forma:

- **Las Rosquitas** que se encuentran en el menú No.20, se entregar en el menú No.1 el día lunes 21 de abril de 2025
- **La Granola** con coco y pasas que se encuentra en el menú No.7, se entrega en el menú No.4 el día jueves 24 de abril de 2025
- **Torta con sabor a naranja** que se encuentran en el menú No.2, se entregar en el menú No.7 para la ejecución de la semana No.14
- **Pan sabor a coco** que se encuentra en el menú No.1, se entrega en el menú No11 para la ejecución de la semana No.15
- **Chocobanano** que se encuentran en el menú No.11, se entregar en el menú No.18 para la ejecución de la semana No.14

- **<u>Modalidad ración Industrializada para ejecución del CICLO No.4</u>**

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENU ESPECIAL	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	KUMIS	FESTIVO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	TORTA CON SABOR A NARANJA	PASTEL GLORIA		GALLETA ARCOIRIS
FRUTA		MANZANA COMÚN	BANANO		
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE				MANI CON PASAS

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	CHOCOBANANO	ROSCON CON AREQUIPE	GALLETA RIZADA BLANCA
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)				LECHE CONDENSADA AZUCARADA

Así mismo, se deja el compromiso de garantizar la calidad de los alimentos que se suministrarán para las preparaciones de las modalidades atendidas.

Lo anterior continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Atentamente;

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot
Proyecto: Paola Carolina Sepulveda - Nutricionista

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a

246\4

Bucaramanga, 21 abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODAUDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 1 Intercambio semana 13 (21 al 25de abril de 2025) para la modalidad Ración Industrializada y Complemento JM/JT

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar el intercambio de las frutas que se encuentra programada para consumo en la semana No.13 comprendida del 21 al 25 de abril de 2025, se solicita el intercambio por las frutas que se encuentra dentro de la lista de intercambio.

Programado	Entregado
PERA	MANZANA
BANANO	BANANO/CIRUELA
MANDARINA	DURAZNO

Motivo: El intercambio se solicita debido al receso de comercio y transporte de alimentos por los días festivo comprendidos del 17 al 20 de abril de 2025, las frutas que ingresaron en el caso de la **pera** no se cuentan con la cantidad, calidad y gramaje solicitado para el despacho de la fruta, la fruta **banano** no cuenta con el grado de maduración apto para el consumo en la ejecución de la semana No.13 de la ejecución del programa y para el caso de la fruta **mandarina** se ha manifestado en varias ocasiones en esta época no hay cosecha.

- **Menú Ración industrializada**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 1 Lunes 21 de Abril	MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril	MENÚ No. 3 Miércoles 23 Abril	MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril	MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		MANZANA	BANANO/CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Así mismo, se solicita el intercambio para la modalidad RPS COMPLEMENTO JM/JT de la fruta PERA el cual se encuentra programado para consumo el día Martes 22 de abril, el cambio de realiza por la fruta MANZANA, y de la fruta MANDARINA el cual se encuentra programado para consumo el día JUEVES24 de abril, el cambio de realiza por la fruta DURAZNO

- **Menú Ración Preparada en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 3 Lunes 21 de Abril	MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril	MENÚ No. 1 Miércoles 23 de Abril	MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril	MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista.

2316

Bucaramanga, 21 de abril de 2025

Señores:
U. T. NUTRIPAE 25
Bucaramanga

Asunto: Cambio fruta complemento Ración Industrializada y JM/JT Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Cordial saludo,

Queremos manifestar que actualmente no contamos con stock de las frutas solicitadas para esta semana para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Bucaramanga, debido a que la logística de ingreso de productos por semana Santa es distinta por los días santos, por lo cual no se cuenta con la cantidad y calidad para el despacho de las frutas solicitadas, para el día de hoy se solicitó **Pera** (120 gr), sugerimos cambiar el pedido por **Manzana** (120 gr), adicionalmente para el día de mañana se solicitó **Banano** (145 gr) pero debido a que no se pudo realizar el proceso de maduración sugerimos cambiarlo por **Ciruela** (118 gr), y por ultimo como se lo hemos manifestado en varias ocasiones en esta época no hay cosecha de mandarina por lo que le sugerimos el cambio para esta semana por **Durazno** (130 gr).

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

CLAUDIA JIMENRNA RUEDA HERNANDEZ
CC: 1.100.961.226
Boeda 10 MD 4 Centro Abastos

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

1 Intercambio semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Industrializada y Complemento JM/JT

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 21 de abril de 2025, 12:59
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: n.d.paolasepulveda@gmail.com, silvio.samper@bucaramanga.edu.co, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 21 abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 1 Intercambio semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Industrializada y Complemento JM/JT

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar el intercambio de las frutas que se encuentra programada para consumo en la semana No.13 comprendida del 21 al 25 de abril de 2025, se solicita el intercambio por las frutas que se encuentra dentro de la lista de intercambio.

Programado	Entregado
PERA	MANZANA
BANANO	BANANO/CIRUELA
MANDARINA	DURAZNO

–

Motivo: El intercambio se solicita debido al receso de comercio y transporte de alimentos por los días festivo comprendidos del 17 al 20 de abril de 2025, las frutas que ingresaron en el caso de la **pera** no se cuentan con la cantidad, calidad y gramaje solicitado para el despacho de la fruta, la fruta **banano** no cuenta con el grado de maduración apto para el consumo en la ejecución de la semana No.13 de la ejecución del programa y para el caso de la fruta **mandarina** se ha manifestado en varias ocasiones en esta época no hay cosecha.

- **Menú Ración industrializada**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 Lunes 21 de Abril**	**MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril**	**MENÚ No. 3 Miércoles 23 Abril**	**MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril**	**MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA

FRUTA		MANZANA	BANANO/CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Así mismo, se solicita el intercambio para la modalidad RPS COMPLEMENTO JM/JT de la fruta PERA el cual se encuentra programado para consumo el día Martes 22 de abril, el cambio de realiza por la fruta MANZANA, y de la fruta MANDARINA el cual se encuentra programado para consumo el día JUEVES 24 de abril, el cambio de realiza por la fruta DURAZNO

- **Menú Ración Preparada en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 13 (21 al 25 de Abril de 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 3 Lunes 21 de Abril	MENÚ No. 2 Martes 22 de Abril	MENÚ No. 1 Miércoles 23 de Abril	MENÚ No. 4 Jueves 24 Abril	MENÚ No. 5 Viernes 25 Abril
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAÍZ		AREPA DE HARINA DE MAÍZ
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot
Proyecto: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista.

2 adjuntos

2459

SOLICITUD DE INTERCAMBIO FRUTA RI - boyaco 21042025.pdf
110K

1. Intercambio RI JMJT FRUTA Semana 13 (21 AL 25 de abril de 2025).pdf
234K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 21 de abril de 2025, 17:14
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: scsamper@bucaramanga.gov.co, Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, Abril 21 de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: RESPUESTA A SOLICITUD DE INTERCAMBIO DEL COMPONENTE FRUTA PARA LA MODALIDAD RI y COMPLEMENTO JM/JT / Semana 13 de ejecución comprendida del 21 al 25 de Abril 2025.

Atendiendo su solicitud del día 21 de abril solicitando intercambio de PERA por MANZANA, BANANO por BANANO (nivel 1) / CIRUELA (nivel 2, 3 y 4) MANDARINA por DURAZNO frutas programadas inicialmente para entrega en la modalidad de RI, sin embargo, teniendo en cuenta la no disponibilidad de las cantidades requeridas por tiempos de cosecha y por novedades relacionadas con el transporte, las frutas consideradas para intercambiar son frutas incluidas en la lista de intercambio. Desde el componente nutricional se corrobora de igual forma la variedad ofrecida durante la semana 13 de ejecución.

De igual forma se revisa su solicitud para la modalidad RPS COMPLEMENTO JM/JT en la cual requiere el intercambio de PERA por MANZANA (Menú 2) y MANDARINA por DURAZNO (Menú 4), solicitud considerada viable a fin de garantizar la variedad de la fruta que se entregara durante la semana 13 de ejecución y la entrega de todos los componentes del complemento..

Desde el componente nutricional prima la entrega de todos los componentes en óptimas condiciones de calidad e inocuidad para el momento del consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios.

Se confirma cada menú de la Semana 13, las frecuencias establecidas y se verifica que no se genera afectación del aporte nutricional al realizar el intercambio de las fruta mencionadas para las modalidades de RI y Complemento JM/JT.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** del intercambio de las frutas para las modalidades de RI y Complemento JM/JT. Semana 13 de ejecución comprendida del 21 al 25 de Abril 2025

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, el menú ajustado y aprobado queda de la siguiente manera.

MENU RI – Semana 13 de ejecución					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1** **Lunes 21/04**	**MENÚ No. 2** **Martes 22/04**	**MENÚ No. 3** **Miércoles 23/04**	**MENÚ No. 4** **Jueves 24/04**	**MENÚ No. 5** **Viernes 25/04**
LÁCTEOS	**AVENA UAT - (UHT)**	**LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)**	**AVENA UAT - (UHT)**	**YOGURT**	**LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)**
DERIVADO DE CEREAL	**ROSQUITAS**	**TORTA CON SABOR A NARANJA**	**GALLETA ALFAJOR**	**GRANOLA CON PASAS**	**GALLETA COMBINADA**
FRUTA		**MANZANA**	**BANANO/CIRUELA**	**DURAZNO**	
AZÚCARES Y DULCES	**DULCE CON LECHE**	**-**			**BOCADILLO DE GUAYABA**

					CON MANJAR BLANCO (COMBINADO

24620

MENU RPS COMPLEMENTO JM/JT – Semana 13 de ejecución					
COMPONENTES	MENÚ No. 3 Lunes 21/04	MENÚ No. 2 Martes 22/04	MENÚ No. 1 Miércoles 23/04	MENÚ No. 4 Jueves 24/04	MENÚ No. 5 Viernes 25/04
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE MAIZ		AREPA DE MAIZ
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML	200 ML	200 ML	200 ML	200 ML

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Proyectó: Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE
Silvio Samper - ND - Equipo PAE

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: lunes, 21 de abril de 2025 13:01
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: 1 Intercambio semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Industrializada y Complemento JM/JT

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Laura,

Adjunto solicitud de traslado

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Mensaje reenviado ----------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Fecha: El lun, 21 abr. 2025 a la(s) 12:59 p.m.
Asunto: 1 Intercambio semana 13 (21 al 25 de abril de 2025) para la modalidad Ración Industrializada y Complemento JM/JT
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
[El texto citado está oculto]

.viso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su
licitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

24522

Bucaramanga, 23 abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 2 Intercambio semana 14 (28 abril al 2 de mayo de 2025) para la modalidad Ración Preparado en sitio Complemento JM/JT

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar el intercambio de proteína carne de res que se encuentra programada para consumo en la semana No.14 el día lunes 28 de abril de 2025, se solicita el intercambio por la proteína carne de cerdo que se encuentra dentro de la lista de intercambio.

COMPONENTES	MENÚ No. 6 Lunes 28 Abril	MENÚ No. 6 Lunes 28 Abril
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	COLADA DE MAICENA
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE RES EN JULIANAS	CARNE CERDO EN JULIANAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDA DE PLATANO	MONEDA DE PLATANO
FRUTA		
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Motivo: El intercambio se solicita debido a que el proveedor manifiesta que no es posible cumplir con la cantidad de carne de res solicitada para este despacho ya que se está entregando la del menú especial. En su lugar nos ofrece carne de cerdo.

- **Menú Ración Preparada en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 14 (28 Abril al 02 de Mayo)					
COMPONENTES	MENÚ No. 6 Lunes 28 Abril	MENÚ No. 7 Martes 29 Abril	MENÚ ESPECIAL Miércoles 30 Abril	Jueves 01 MAYO	MENÚ No. 10 Viernes 02 Mayo
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA FRIA CON LECHE	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES CON QUESO	FESTIVO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN JULIANAS	-			PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDA DE PLATANO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	PAPAS A LA FRANCESA		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA	NARANJADA		-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista.

24623

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S
NIT 901.080.528 – 7

Bucaramanga, 21 de abril 2025

Señores:
UT NUTRIPAE 25
Bucaramanga

Asunto: Cambio de proteína

Cordial saludo,

Queremos manifestar que actualmente no contamos con inventario de Carne de Res adicional al pedido de Carne de Res Molida solicitada por ustedes para esta semana, teniendo en cuenta que se proyecta un día de carne de res y uno de carne de cerdo para dar cumplimiento con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Bucaramanga, por lo que les solicito que el pedido solicitado para los colegios con modalidad JM/JT se cambie la carne de res por carne de cerdo, con el fin de dar cumplimiento con las condiciones técnicas exigidas.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO
Rep. Legal. LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS

CALLE 18 # 12-69 BARRIO GAITAN TELEFONO (57) 6978461 -3176591250
BUCARAMANGA, COLOMBIA
LaCarniceriaButcherShop@hotmail.com

24624

Gmail UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

2 Intercambio semana 14 (28 abril al 2 de mayo de 2025) para la modalidad Ración Preparado en sitio Complemento JM/JT

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 23 de abril de 2025, 10:40
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, n.d.paolasepulveda@gmail.com

Bucaramanga, 23 abril de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

REF: Contrato 276 de 2024 Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: 2 Intercambio semana 14 (28 abril al 2 de mayo de 2025) para la modalidad Ración Preparado en sitio Complemento JM/JT

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar el intercambio de proteína carne de res que se encuentra programada para consumo en la semana No.14 el día lunes 28 de abril de 2025, se solicita el intercambio por la proteína carne de cerdo que se encuentra dentro de la lista de intercambio.

Motivo: El intercambio se solicita debido a que el proveedor manifiesta que no es posible cumplir con la cantidad de carne de res solicitada para este despacho ya que se está entregando la del menú especial. En su lugar nos ofrece carne de cerdo.

- **Menú Ración Preparada en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 14 (28 Abril al 02 de Mayo)					
COMPONENTES	MENÚ No. 6 Lunes 28 Abril	MENÚ No. 7 Martes 29 Abril	MENÚ ESPECIAL Miércoles 30 Abril	Jueves 01 MAYO	MENÚ No. 10 Viernes 02 Mayo
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA FRIA CON LECHE	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES CON QUESO	FESTIVO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CARNE CERDO EN JULIANAS	-			PECHUGA AL PIMENTÓN
CEREAL ,COMPAÑANTE	MONEDA DE PLÁTANO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	PAPAS A LA FRANCESA		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA	NARANJADA		-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención

--
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot
Proyecto: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista.

24625

2 adjuntos

2. Intercambio JMJT PROTEINA Semana 14 (28 de abril 2 de mayo 2025).docx
49K

INTERCAMBIO PROTEINA.pdf
160K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 24 de abril de 2025, 9:04
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, Abril 24 de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: RESPUESTA A SOLICITUD DE INTERCAMBIO # 2 DEL COMPONENTE PROTEINA DE MENU EN LA MODALIDAD RPS Complemento JM/JT - Semana 14 de ejecución comprendida 7 al 11 de Abril 2025.

Atendiendo su solicitud del día 23 de Abril y debido a la novedad relacionada por su proveedor ante la no disponibilidad de las cantidades requeridas de CARNE DE RES para el Menú #6 con disponibilidad de entrega de CARNE DE CERDO.

Desde el componente nutricional se verifica que el intercambio del componente de proteína solicitado cumple con los requisitos puesto que obedece a una proteína incluida en la lista de intercambio, sin afectar el aporte nutricional del menú, las frecuencias requeridas y se garantiza la entrega de todos los componentes del complemento JM/JT.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** del intercambio del componente de proteína CARNE DE RES por CARNE DE CERDO del Menú # 6 de la modalidad RPS complemento JM/JT, semana 14 de ejecución para entrega el día lunes 28 de abril de 2025.

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, el menú aprobado queda de la siguiente manera.

SEMANA No. 2					
SEMANA 14 DE EJECUCION – Modalidad RPS – Complemento JM/JT					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6 Lunes 28 de Abril**	**MENÚ No. 7 Martes 29 de Abril**	**MENÚ No. 8 Miércoles 30 de Abril 2025**	**MENÚ No. 9 Jueves 1 de Mayo**	**MENÚ No 10 Viernes 2 de Mayo**
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA FRIA CON LECHE	**MENU ESPECIAL** HAMBURGUESA DE CARNE DE RES CON QUESO PAPA FRANCESA NARANJADA	**FESTIVO**	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN JULIANAS	-			PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDA DE PLATANO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO			TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA			-
AGUA	200 ML	200 ML	200 ML		200 ML

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE

24626

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: miércoles, 23 de abril de 2025 11:59
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: 2 Intercambio semana 14 (28 abril al 2 de mayo de 2025) para la modalidad Ración Preparado en sitio Complemento JM/JT

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Laura,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
[El texto citado está oculto]
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción nada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

Educación

INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION FINANCIERO No.26 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar de acuerdo con el procedimiento establecido por la entidad.

ANEXO No.37

- ✓ Cuadro consolidado del anexo 13ª y matrícula del SIMAT.
- ✓ Trazabilidad de Correos electrónicos recibido por Cobertura PAE, semana por semana, con los respectivos cortes de matrícula y estrategia 13a del SIMAT.

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

	CUADRO RELACIÓN FOCALIZACIONES RECIBIDAS DEL MES DE ABRIL DE 2025			
FECHA CORREO	DESCRIPCIÓN DEL CORREO	No. LOTE	FECHA DE ATENCIÓN	OBSERVACIONES
18/03/2025	ANEXO 13A	proc8604321	31 de MARZO al 4 de ABRIL de 2025	Corte oficial semana 11
26/03/2025	DETALLADO	proc8617182	31 de MARZO al 4 de ABRIL de 2025	Corte oficial semana 11
26/03/2025	ANEXO 13A	proc8617223	7 de ABRIL al 11 de ABRIL de 2025	Corte oficial semana 12
1/04/2025	DETALLADO	proc8628731	7 de ABRIL al 11 de ABRIL de 2025	Corte oficial semana 12
1/04/2025	ANEXO 13A	proc8628724	21 de ABRIL al 25 de ABRIL de 2025	Corte oficial semana 13
8/04/2025	DETALLADO	proc8639730	21 de ABRIL al 25 de ABRIL de 2025	Corte oficial semana 13
8/04/2025	ANEXO 13A	proc8639729	28 de ABRIL al 30 de ABRIL de 2025	Corte oficial semana 14
22/04/2025	DETALLADO	proc8651003	28 de ABRIL al 30 de ABRIL de 2025	Corte oficial semana 14

24629

Gmail facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 18/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 18/2025

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 18 de marzo de 2025, 18:55
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mar, 18 mar 2025 a las 18:05
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 18/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 18/2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, ngomezc@bucaramanga.gov.co <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 18 de marzo de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA**" (proc8604321) con fecha de corte de hoy, martes marzo 18 de 2025 a las 4:24 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8604322) con fecha de corte de hoy, martes marzo 18 de 2025 a las 4:12 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

24630

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

---

2 adjuntos

proc8604321_ANEXO 13A CON MATRICULA MARZO 18.2025.4.24PM.zip
3166K

proc8604322_DETALLADO DE ALUMNOS MARZO18_2025_4.12PM.zip
7326K

2463

Gmail facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 26/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 26/2025

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 26 de marzo de 2025, 19:33
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mié, 26 de mar. de 2025 7:16 p. m.
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 26/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 26/2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licasteilanos@bucaramanga.gov.co>, ngomezc@bucaramanga.gov.co <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 26 de marzo de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA"** (proc8617223) con fecha de corte de hoy, miércoles marzo 26 de 2025 a las 4:28 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8617182) con fecha de corte de hoy, miércoles marzo 26 de 2025 a las 3:50 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Deyanira Sanguino Mateus

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

24632

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

2 adjuntos

proc8617223.ANEXO 13A CON MATRICULA.MARZO 26.2025.4.28 p.m.zip
3417K

proc8617182.DETALLADO DE ALUMNOS.MARZO 26.2025.3.50 p.m.zip
7375K

24633

Gmail

facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 01/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 01/2025

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 2 de abril de 2025, 7:12
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mar, 1 abr 2025 a las 19:31
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 01/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 01/2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, ngomezc@bucaramanga.gov.co <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Catañeda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 01 de abril de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA**" (proc8628724) con fecha de corte de hoy, martes abril 1 de 2025 a las 4:42 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8628731) con fecha de corte de hoy, martes 1 de abril de 2025 a las 4:15 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Programa de Alimentación Escolar

2463A

"La educación es el arma más poderosa para cambiar el mundo", Nelson Mandela.

Contribuyamos al cuidado y conservación del medio ambiente. Por favor no imprima si no es necesario.
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

2 adjuntos

proc8628724.zip
3441K

proc8628731.zip
7429K

24635

Gmail facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 08 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 08/2025

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 9 de abril de 2025, 9:15
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mar, 8 abr 2025 a las 18:55
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 08 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 08/2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, ngomezc@bucaramanga.gov.co <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Catañeda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 08 de abril de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA**" (proc8639729) con fecha de corte de hoy, martes abril 8 de 2025 a las 5.38 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8639730) con fecha de corte de hoy, martes abril 08 de 2025 a las 5:26 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero

24636

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Programa de Alimentación Escolar

Contribuyamos al cuidado y conservación del medio ambiente. Por favor no imprima si no es necesario.
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

---

2 adjuntos

proc8639730 Detallado de alumnos 08 de abril 2025- 5.26pm.zip
7470K

proc8639729 Anexo 13 con matricula 08 de abril 2025 5.38 pm.zip
3444K

24637

Gmail

facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE ABRIL 22 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS ABRIL 22 /2025

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 22 de abril de 2025, 17:16
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mar, 22 abr 2025 a las 17:09
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE ABRIL 22 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS ABRIL 22 /2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, ngomezc@bucaramanga.gov.co <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Cataneda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 22 de abril de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA**" (proc8651002) con fecha de corte de hoy, martes ABRIL 22 de 2025 a las 4:17 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8651003) con fecha de corte de hoy, martes ABRIL 22 de 2025 a las 4:07 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atento a cualquier inquietud adicional.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Programa de Alimentación Escolar

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldia de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Politica de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

24638

---------- Forwarded message ----------
De: **Juan Esteban Guevara Rosero** <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>
Date: mar, 22 abr 2025 a la(s) 4:49 p.m.
Subject: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE ABRIL 22 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS ABRIL 22 /2025
To: pae@bucaramanga.edu.co <pae@bucaramanga.edu.co>
Cc: Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Angelina Toloza Pabon <atolozap@bucaramanga.gov.co>, Jolman Leandro Chavarro Martinez <jlchavarrom@bucaramanga.gov.co>, Jahir Gilberto Aparicio Barragan <jgapariciob@bucaramanga.gov.co>, Liseth Esther Valencia Galvan <lvalenciag@bucaramanga.gov.co>, IVAN JESUS OTERO <ijotero@bucaramanga.gov.co>, Jose Luis Cuadros Cruz <jlcuadrosc@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA"** (proc8651002) con fecha de corte de hoy, martes ABRIL 22 de 2025 a las 4:17 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8651003) con fecha de corte de hoy, martes ABRIL 22 de 2025 a las 4:07 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atento a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se atan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

2 adjuntos

proc8651002 ANEXO 13 A CON MATRICULA 22.04.417.zip
3452K

proc8651003DETALLADO DE ALUMNOS 22.04.407.zip
7495K

24639

Educación

INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.27 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo, de acuerdo con el plan de mantenimiento aprobado.

ANEXO No.38

- ✓ Registro de mantenimientos preventivos realizados en el mes de abril de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

	CRONOGRAMA MANTENIMIENTO	CODIGO	CM-1
		VERSION	1
		PAGINA	
	BODEGA	1	

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO EQUIPOS EN BODEGA 2025											
EQUIPOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTURE	NOVIEMBRE
CONTENEDOR CUARTO FRIO		X		X		X		X		X	
BASCULAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
GRAMERA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TERMOMETROS	X						X				
PATIN HIDRAHULICO	X						X				

Observación: El cronograma está sujeto a cambios por sugerencia de la unión temporal Nutripae 25

NOTA1. Mantenimiento correctivo de equipos se realizará dentro de las primeras 48 horas que reciba la notificación de daño de los equipos

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ – ING ALIMENTOS	02/01/2025

	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	MES:	ABRIL 2025
	MANTENIMIENTOS BODEGA DE ALMACENAMIENTO		

No.	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	EQUIPO	FECHA SOLICITUD	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	AREA DE BASCULAS	BASCULA DE PISO (5)	15 ABRIL 2025	16 ABRIL 2025	BODEGA	Mantenimiento preventivo revisión de tablero digital, pesaje correcto según patrón calibración		●	
2	AREA DE CALIDAD	GRAMERA (1)	15 ABRIL 2025	16 ABRIL 2025	BODEGA	Mantenimiento preventivo revisión de tablero digital, pesaje correcto según patrón calibración		●	
3	BODEGA	CUARTO FRIO	23 DE ABRIL DE 2025	24 DE ABRIL DE 2025	BODEGA	Mantenimiento preventivo condensador de motor y limpieza		●	

24643

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Bodega.		SEDE:	
NOMBRE DEL EQUIPO	Báscula Digital		FECHA DE ENTREGA:	15-01-25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	N.A
MARCA	A.C.S.
MODELO	N.A.
SERIAL	N.A.
CAPACIDAD	150 K

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	N.A.
VOLTAGE	V	110 V.
CORRIENTE	AMP	N.A.
TENSION	REQUIERE	N.A.
CAPACIDAD		150 K

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
15-01-25	Se realiza calibración con.	X		[illegible] Ruiz
	masa patrón			
16-04-25	mantenimiento preventivo	X		[illegible] Ruiz

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

24644

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Bodega.		SEDE:	
NOMBRE DEL EQUIPO	Bascula Digital.		FECHA DE ENTREGA:	15-01-25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	N.A.
MARCA	Joitronic
MODELO	N.A
SERIAL	N.A.
CAPACIDAD	150 K

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	N.A
VOLTAGE	V	110 V.
CORRIENTE	AMP	N.A
TENSION	REQUIERE	N.A.
CAPACIDAD		150 K

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
15-01-25	Se realiza calibración con masa patrón.	X		
16-04-25	Mantenimiento preventivo	X		

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Bodega.		SEDE:	
NOMBRE DEL EQUIPO	Bascula Digital		FECHA DE ENTREGA:	15-01-25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	N.A.
MARCA	ICM.
MODELO	N.A.
SERIAL	N.A.
CAPACIDAD	300 K

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	N.A
VOLTAGE	V	110 V.
CORRIENTE	AMP	N.A.
TENSION	REQUIERE	N.A.
CAPACIDAD		300 K

DATOS MANTENIMIENTO				
FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
15-01-25	Se realiza Calibración con masa. patrón	X		[firma]
16-04-25	Mantenimiento preventivo	X		[firma]

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

2464G

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BODEGA.		SEDE:	
NOMBRE DEL EQUIPO	Basculo Digital.		FECHA DE ENTREGA:	15-01-25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	N.A.
MARCA	Bernalo.
MODELO	N.A.
SERIAL	N.A.
CAPACIDAD	300 K.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	N.A.
VOLTAGE	V	110 V.
CORRIENTE	AMP	N.A.
TENSION	REQUIERE	N.A
CAPACIDAD		300 K.

DATOS MANTENIMIENTO				
FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
15-01-25	Se realiza. Calibración con. Masa patrón.	X		Jorge Ruiz
11-03-25	Mantenimiento preventivo revisiontablero digital, pesaje correcto segun patron calibración	X		JorgeRuiz
16-04-25	Mantenimiento preventivo	X		JorgeRuiz

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

24647

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Bodega.		SEDE:	
NOMBRE DEL EQUIPO	Bascula Digital		FECHA DE ENTREGA:	15-01-25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	N.A.
MARCA	TEIC.
MODELO	N.A.
SERIAL	N.A
CAPACIDAD	300 K

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	N.A
VOLTAGE	V	110 V
CORRIENTE	AMP	N.A
TENSION	REQUIERE	N.A.
CAPACIDAD		300 K

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
15-01-25	Se realiza calibración con masa patrón.	X		Jorge Ruiz
16-04-25	Mantenimiento Preventivo	X		Jorge Ruiz

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

24545

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Bodega.		SEDE:	
NOMBRE DEL EQUIPO	Gramera Digital.		FECHA DE ENTREGA:	15-01-25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	N.A.
MARCA	SCALE
MODELO	N.A.
SERIAL	N.A.
CAPACIDAD	10 K

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	N.A
VOLTAGE	V	N.A
CORRIENTE	AMP	N.A.
TENSION	REQUIERE	N.A.
CAPACIDAD		10 K

DATOS MANTENIMIENTO				
FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
15-01-25	Revision de tablero digital, pin de carga baterias	X		Jorge Ruiz
11-03-25	Mantenimiento preventivo revision de tablero digital pesa	X		Jorge Ruiz.
	correcto segun patron calibración			
16-04-25	Mantenimiento preventivo	X		Jorge Ruiz
OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR				

24649

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BODEGA.		SEDE:	/
NOMBRE DEL EQUIPO	CUARTO FRIO		FECHA DE ENTREGA:	02-01-25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	N.A.
MARCA	Carrier.
MODELO	R 1349
SERIAL	6580397681
CAPACIDAD	1 Ton

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	21000 BTU.
VOLTAGE	V	380/460.
CORRIENTE	AMP	Trifasico.
TENSION	REQUIERE	380/460
CAPACIDAD		1 TON.

DATOS MANTENIMIENTO				
FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
24-Dic-25	Condensador de Motor en Corto	X		Victor Alfredo
	Se Cambio - Limpieza de Motor.			Acevedo.

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Educación

INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.28 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

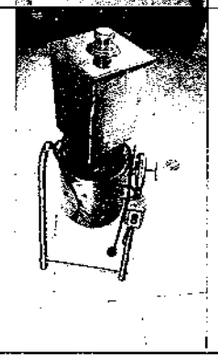
Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. (solo aplica para ración para preparar en sitio).

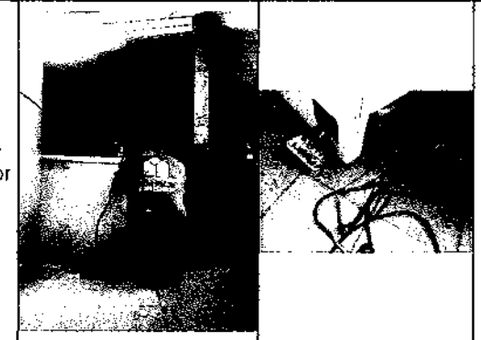
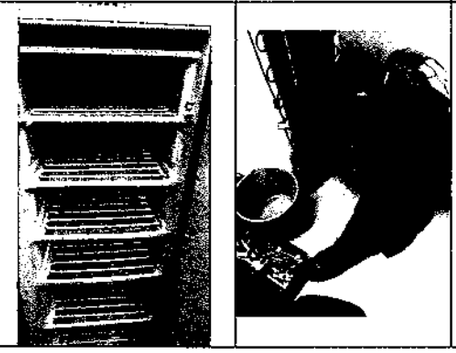
ANEXO No.39

- ✓ Registro de mantenimientos correctivos realizados en el mes de abril de 2025

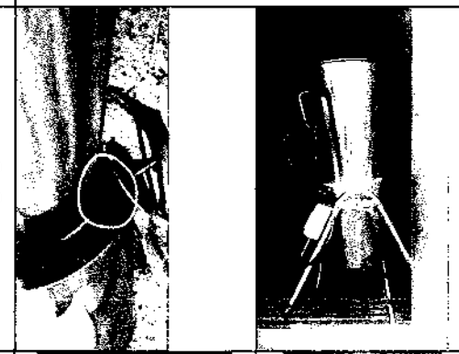
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

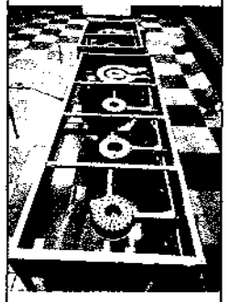
	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25							MES	ABRIL 2025
	MANTENIMIENTOS								
No.	INSTITUCION EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA SOLICITUD	FECHA REALIZADA	I.E / LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	POLITECNICO B	ESTUFA INDUSTRIAL	3/04/2025	3/04/2025	I.E	Mantenimiento correctivo estufa industrial en fistos y valvulas			●
2	I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A	ESTUFA INDUSTRIAL	3/04/2025	4/04/2025	I.E	Mantenimiento y arreglo de fugas, arreglo de válvulas cocina industrial de dos y uno fogon			●

	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25							MES	ABRIL 2025
	MANTENIMIENTOS								
No.	INSTITUCION EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA SOLICITUD	FECHA REALIZADA	I.E / LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
3	I.E AMERICAS PRIMARIA	NEVERA	7/04/2025	7/04/2025	I.E	Cambio de compresor. Daño por variación de voltaje.	 		●
4	I.E PAULON	LICUADORA	6/04/2025	7/04/2025	I.E	Mantenimiento licuadora por corto.	 		●

	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25							MES	ABRIL 2025
	MANTENIMIENTOS								
No.	INSTITUCION EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA SOLICITUD	FECHA REALIZADA	I.E / LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
5	I.E VIJAGUAL SEDE A	CONGELADOR	17/04/2025	19/04/2025	I.E.	Mantenimiento del sistema electrico por corto			X
6	I.E BICENTENARIO	CONGELADOR	19/04/2025	19/04/2025	I.E.	Mantenimiento de compresor por variaciones de voltaje			X

	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25							MES	ABRIL 2025
	MANTENIMIENTOS								
No.	INSTITUCION EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA SOLICITUD	FECHA REALIZADA	I.E / LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
7	I.E COLORADOS	ESTUFA INDUSTRIAL	23/04/2025	23/04/2025	I.E.	Mantenimiento de quemadores,herraduras. Corrección de fugas, cambio de fistos	 		●
8	I.E CAMPOHERMOSO SEDE C	REFRIGERADOR	24/04/2025	25/04/2025	I.E	Cambio compresor	 		●

	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25							MES	ABRIL 2025
	MANTENIMIENTOS								
No.	INSTITUCION EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA SOLICITUD	FECHA REALIZADA	I.E / LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
9	I.E CAMACHO CARREÑO	LICUADORA	24/04/2025		I.E	Mantenimiento puntos de soldadura de soporte licuadora industrial			●
10	I.E POLITECNICO SEDE B	NEVERA	23/04/2025	24/04/2025	I.E	Mantenimiento en tuberia de gas			●

	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25							MES	ABRIL 2025
	MANTENIMIENTOS								
No.	INSTITUCION EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA SOLICITUD	FECHA REALIZADA	I.E / LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
11	I.E. AMERICAS BACHILLERATO	LICUADORA INDUSTRIAL	23/04/2025	24/04/2025	I.E	Cambio de arrancador			●
12	I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A	ESTUFAS INDUSTRIALES	29/04/2025	30/04/2025	I.E	Mantenimiento 3 Cocinas Industriales arreglo de herraduras y quemadores, pintura de estructura	 		●

2465?

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Politecnico		SEDE:	B
NOMBRE DEL EQUIPO	Estufa industrial		FECHA DE ENTREGA:	Enero/25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	Industrial
MARCA	Monte Sinai (?)
MODELO	003
SERIAL	07
CAPACIDAD	3 Fogones

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	
VOLTAGE	V	
CORRIENTE	AMP	
TENSION	REQUIERE	
CAPACIDAD		

DATOS MANTENIMIENTO				
FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
ene-25	MANTENIMIENTO GENERAL DE ESTUFAS /FISTOS - FOGONES/	X		Jorge Luis
	Cambio de Cocina Izq		X	
	Cambio de una Guaya			
28-03	Mantenimiento de Cocina			
	Izq x Fugas y		X	
	Pulida de Quemadores			
	y Guayas		X	
07-04	Arreglo de 2 Quemadores			
	y Fugas		X	
OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR				

Powered by CamScanner

24653

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Gaitan Sede A		SEDE:	A
NOMBRE DEL EQUIPO	Estufa Industrial		FECHA DE ENTREGA:	Ene/25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	Estufa.
MARCA	JC.
MODELO	001.
SERIAL	002.
CAPACIDAD	3 fogones

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	X
VOLTAGE	V	X
CORRIENTE	AMP	X
TENSION	REQUIERE	X
CAPACIDAD		X

DATOS MANTENIMIENTO				
FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
ene-25	MANTENIMIENTO GENERAL DE ESTUFAS /FISTOS - FOGONES/	X		jorge ruiz.
03-02-25	mantenimiento correctivo estufa industrial cambio de reguladores valores, cambio de Fistos		X	Jorge Ruiz
0304	ARREGLO EGM		X	
09-04	ARREGLO de FISTOS, CAMBIO de FORMILLERIN ARREGLO de FUGAS ARREGLO de QUEMADORES y HERRADURAS y CRUCETA calibrado		X	
04-04-25	MANTENIMIENTO CORRECTIVO ESTUFA INDUSTRIAL FISTOS Y VALVULAS		X	Jorge Ruiz

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

21659

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO			CODIGO	HVE-1
				VERSION	1
				FECHA	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Americas Nivel 2.			SEDE:	E N=2
NOMBRE DEL EQUIPO	Congelador Nevera LG			FECHA DE ENTREGA:	Ene/25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	Nevera.
MARCA	LG
MODELO	
SERIAL	
CAPACIDAD	413 litros.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	x
VOLTAGE	V	x
CORRIENTE	AMP	x
TENSION	REQUIERE	x
CAPACIDAD		x

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
01-13-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE CONGELADORES Y TEMPERATURA	X		Jorge Luis
6/03/24	Revision Tarjeta Cambio Sensor		x	[firma]
25/04/25	Refrigeracion Nevera LG cambio de Motor Filtro y cargar gas.		X	Ariel Acosta
07-04/25	Cambio de compresor. Daño por variación de voltaje.		x	Ariel Acosta

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

24668

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	CODIGO:	HVE-1
		VERSION:	1
		FECHA:	2/01/2025

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	El pavlon.	SEDE:	/
NOMBRE DEL EQUIPO	licuadora Industrial.	FECHA DE ENTREGA:	Ene/25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	licuadora.
MARCA	OJP.
MODELO	001.
SERIAL	001.
CAPACIDAD	10 Litros

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	X
VOLTAGE	V	X
CORRIENTE	AMP	X
TENSION	REQUIERE	X
CAPACIDAD		X

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
01-13-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE LICUADORA INSDUSTRIAL	X		Jaya Luz.
6/4/25	Mantenimiento de la licuadora.			
	por corto		X	Joya Luz.

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

2455 |

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO.	HVE-1
			VERSION.	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Utrapal Sede A.		SEDE:	A
NOMBRE DEL EQUIPO	Congelador.		FECHA DE ENTREGA:	Enel 25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	Congelador.
MARCA	
MODELO	
SERIAL	
CAPACIDAD	

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	V
VOLTAGE	V	X
CORRIENTE	AMP	X
TENSION	REQUIERE	X
CAPACIDAD		X

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
01-13-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE CONGELADORES Y TEMPERATURA	X		
24-03-25	Revisar Buen Estado	X		
19.04.25	Mantenimiento del sistema electrico por corto.		X	Jorge Ruiz

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

24662

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		
MUNICIPIO		OFICINA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Fronterario B	SEDE	B
NOMBRE DEL EQUIPO	Congelador	FECHA DE ENTREGA	Enel 25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	horizontal
MARCA	electrolux
MODELO	JE121-2
SERIAL	00185
CAPACIDAD	220 litros

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	A	V
VOLTAGE		V
CORRIENTE		V
TENSION		V
CAPACIDAD		V

DATOS MANTENIMIENTO				
FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
01-13-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE CONGELADORES Y TEMPERATURA	X		Jhon Fredy
19-04-25	mantenimiento de compresor por		X	Jhon Fredy
	variaciones de voltaje.			
	Solicitud cambio de congelador			

OBSERVACIÓN:

24663

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CÓDIGO	NIVEL
			VERSIÓN	
			FECHA	2025/01/01
MUNICIPIO	EL CARMEN DE VIBORAL	OPERADOR	SUPERVISIÓN INTERNA 2	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Los colorados		SEDE	
NOMBRE DEL EQUIPO	estufa industrial		FECHA DE ENTREGA	Ene/25

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS	
TIPO	industrial
MARCA	JP
MODELO	001
SERIAL	001
CAPACIDAD	5 Fogones

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS			
POTENCIA	W		
VOLTAJE	V		
CORRIENTE	AMP		
TENSIÓN	MONOFÁSICO		
CAPACIDAD			

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
ene 25	MANTENIMIENTO GENERAL DE ESTUFAS INDUSTRIALES - FOGONALES	X		
23-04-25	Mantenimiento comunes X			
	Fugas cambio de Fibra			
	Prueba de Quemadores		X	
	Reparados.		X	

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

24664

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	CODIGO:	HVE-1
		VERSION	1
		FECHA	2/01/2025

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Campo Hermoso C.	SEDE:	C
NOMBRE DEL EQUIPO	Refrigerador Industrial	FECHA DE ENTREGA:	Ene/25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	Refrigerador
MARCA	Refrilox.
MODELO	001.
SERIAL	001
CAPACIDAD	272 litros.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	X
VOLTAGE	V	X
CORRIENTE	AMP	X
TENSION	REQUIERE	X
CAPACIDAD		X

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
01-13-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE CONGELADORES Y TEMPERATURA	X		Ariel Acosta
25-02-25	Mantenimiento y cambio de compresor		X	Ariel Acosta
	M.			

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

24665

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	RUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Camacho Carreño		SEDE:	
NOMBRE DEL EQUIPO	Licuadora Industrial		FECHA DE ENTREGA:	Ene/25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	Industrial
MARCA	R.I.
MODELO	EBCHQ
SERIAL	26231
CAPACIDAD	10 Litros

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	
VOLTAGE	V	
CORRIENTE	AMP	
TENSION	REQUIERE	
CAPACIDAD		

DATOS MANTENIMIENTO				
FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
01-13-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE LICUADORA INSDUSTRIAL	X		Jorge Ruiz
26-Febrero	MANTENIMIENTO CORRECTIVO LICUADORA INDUSTRIAL ARRANCADOR Y SOPLADOR.		X	Jorge Ruiz
28 Abril-	Mantenimiento Puntos de soldadura de soporte licuadora industrial		X	Jorge Ruiz

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	CODIGO	HV-1
		VERSION	1
		FECHA	20/1/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Pol. tecnico	SEDE:	B
NOMBRE DEL EQUIPO	Nevera Nº 1	FECHA DE ENTREGA:	Ene/25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	Nevera
MARCA	LG
MODELO	00SL1
SERIAL	0001
CAPACIDAD	

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	
VOLTAGE	V	
CORRIENTE	AMP	
TENSION	REQUIERE	
CAPACIDAD		

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
01-13-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE CONGELADORES Y TEMPERATURA	X		
02/03/25	Mantenimiento Correctivo, Inyeccion de gas		X	Anel Acosta
04/24/25	Mantenimiento en tuberia de gas		X	Anel Acosta

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

Powered by CamScanner

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	CODIGO	HVE-1
		VERSION	[illegible]
		FECHA	3/01/2025

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25
INSTITUCION EDUCATIVA	D MERCEDES NIVEL 1	SEDE:	N=1
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIAL	FECHA DE ENTREGA:	Ene/ 25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	
MARCA	
MODELO	
SERIAL	
CAPACIDAD	

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	
VOLTAGE	V	
CORRIENTE	AMP	
TENSION	REQUIERE	
CAPACIDAD		

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
01-13-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE LICUADORA INSDUSTRIAL	X		Jorge Ruiz
21-02-25	Mantenimiento correctivo, licuadora industrial		X	Jorge Ruiz
	arrancador y cableado.			
24-04-25	Cambio de arrancador		X	Jorge Ruiz

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

Powered by CamScanner

24663

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	CODIGO	HVE-[illegible]
		VERSION	-
		FECHA	2/01/2025

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
INSTITUCION EDUCATIVA	Campohermoso	SEDE:	A
NOMBRE DEL EQUIPO	Estufa Industrial	FECHA DE ENTREGA:	ene/25

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	Estuf.
MARCA	CAH
MODELO	002
SERIAL	002
CAPACIDAD	4 fogones

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	X
VOLTAGE	V	X
CORRIENTE	AMP	X
TENSION	REQUIERE	X
CAPACIDAD		X

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
ene-25	MANTENIMIENTO GENERAL DE ESTUFAS /FISTOS - FOGONES/	X		Jorge Luis
30-04-25	Mto cocinas, arreglo herraduras, quemadores y pintura de estructura		X	Jorge Ruiz
07-05	mantenimiento de cocina ind			
	arreglo de quemadores y herraduras			
	cambio de tornillos		X	[firma]

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Educación

INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.29 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizadas en las entregas de la ración industrializada, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite

ANEXO No.40

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.29 fase de operación del Programa, con fecha de expediciòn 12 de mayo de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

24670-

Bucaramanga, Santander 12 de mayo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.29: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.29: FASE OPERACIONAL**: *Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizadas en las entregas de la ración industrializada, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, durante la fase de alistamiento se recibió por parte de algunas sedes educativas elementos que son propios de las mismas para la ejecución de Programa, tales elementos como utensilios, menaje y muebles.

Finalizada la ejecución del presente contrato se realiza la devolución de los elementos mencionados, garantizando que se conserven las condiciones en las que se recibieron al inicio de la ejecución del Programa.

Atentamente;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.30 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodegas(s) de almacenamiento y/o planta (s) de producción o ensamble y en los comedores atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como en la supervisión del programa en cada uno de los puntos done opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan en cada unidad de servicio, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades.

ANEXO No.41

- ✓ Registro de actividades de plan de saneamiento realizados en el mes de abril de 2025
- ✓ Informe de desperdicios trimestral
- ✓ Remisiones de Aseo del mes de Abril

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

Educación

INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

REGISTRO DE ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO

ABRIL

UT NUTRIPAE25

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

24673

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEMIENTO	CODIGO: PDS - 001 VERSIÓN: 1

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

BODEGA: Calle 28 No. 14-58 Barrio Girardot - Bucaramanga MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
ITEM					01	02	03	04	05	07	08	09	10	11	12	14	15	16	17	18	19	21	22	23	24	25	26	28	29	30		
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																														
DIARIO																														
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																														
Lavado de Manos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X					X	X	X	X	X	X		X	X	X			
Mesas y Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X					X	X	X	X	X	X		X	X	X			
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X					X	X	X	X	X	X		X	X	X			
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X					X	X	X	X	X	X		X	X	X			
Implementos de aseo (escobas, recogedores, traperos,etc)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X					X	X	X	X	X	X		X	X	X			
Monitoreo de aspersion en Bodega		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X					X	X	X	X	X	X		X	X	X			
Monitoreo de aspersion de vehículos		X	X	X	X		X	X	X	X								X	X	X	X	X			X	X	X			
SEMANAL																														
Gato hidraulico, Estibas					X						X												X							
Basculas, Grameras y Termometros					X						X												X							
Paredes, Ventanas y Puertas					X						X												X							
Recipientes Residuos Solidos y tapas					X						X												X							
Equipos de Refrigeración y Congelación					X						X												X							
Instalaciones Sanitarias					X						X												X							
SEMESTRAL																														
Techos y Angeos																														

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Control de Vectores y Control de Fumigación se realiza cada mes

Nota: Registrar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

Registrar la fecha que se realiza la actividad de fumigación y control de plagas (actividad realizada con frecuencia mensual)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO					NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO			
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO					NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO			
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO					NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO			
Control de Fumigación Fecha:	22-04-25												Control de Vectores / desratización Fecha:						15-04-25											

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DE LA BODEGA		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X					X	X	X	X	X	X		X	X	X			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA		X		X		X		X		X								X		X		X				X				

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal

Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N					N	N	N	N	N	N		N	N	N			
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N					N	N	N	N	N	N		N	N	N			
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N					N	N	N	N	N	N		N	N	N			

ANALISIS FISICOQUIMICO:

Nota: Se tomaran estos parámetros mensualmente

pH (6.5-9.0)	7,0	Fecha de lavado de tanque de agua: (se realiza cada 6 meses)	Fecha de la actividad realizada: 20-01-25
Cloro (0.3 - 2ppm)	0,4		Fecha de proxima actividad: 19-07-25

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Cesar Correa	CARGO:	Aux calidad
VERIDICADO POR:	Yarleq Ramirez	CARGO:	Coordinadora

24674

FFORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN EN BODEGA

VERSIÓN 1
02/01/2025

PUNTO DE ATENCIÓN	BODEGA	AÑO	2025	MES:	ABRIL

Día	JORNADA MAÑANA (Al inicio de la jornada laboral) GRADOS CENTIGRADOS (°C) 0	1	2	3	4	5	6	REALIZADO	JORNADA TARDE (Antes de terminar la jornada laboral) GRADOS CENTIGRADOS (°C) 0	1	2	3	4	5	6	REALIZADO	VERIFICADO
1			X					Cesar C			X					Cesar C.	
2			X					Cesar C			X					Cesar C.	
3			X					Cesar C			X					Cesar C.	
4			X					Cesar C.				X				Cesar C.	
5			X					Cesar C.									
6																	
7			X					Cesar C			X					Cesar C	
8			X					Cesar C			X					Cesar C	
9			X					Cesar C.			X					Cesar C.	
10			X					Cesar C.			X					Cesar C	
11			X					Cesar C			X					Cesar C	
12																	
13																	
14			X					Cesar C			X					Cesar C	
15																	
16																	
17																	
18																	
19			X					Cesar C			X					Cesar C.	
20																	
21			X					Cesar C			X					Cesar C	
22			X					Cesar C			X					Cesar C	
23			X					Cesar C			X					Cesar C	
24			X					Cesar C			X					Cesar C	
25			X					Cesar C			X					Cesar C	
26			X					Cesar C									
27																	
28			X					Cesar C			X					Cesar C.	
29			X					Cesar C			X					Cesar C	
30			X					Cesar C			X					Cesar C	
31																	

ONBSERVACIÓN: EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

FFORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACIÓN EN BODEGA

VERSIÓN 1
02/01/2025

PUNTO DE ATENCIÓN	BODEGA.	AÑO	2025	MES:	ABRIL.

Día	JORNADA MAÑANA (Al inicio de la jornada laboral) GRADOS CENTIGRADOS (°C) -18	-16	-14	-12	-10	-8	-6	-4	-2	-1	0	1	REALIZADO	JORNADA TARDE (Antes de terminar la jornada laboral) GRADOS CENTIGRADOS (°C) -18	-16	-14	-12	-10	-8	-6	-4	-2	-1	0	1	REALIZADO	VERIFICADO
1	X												Cesar C	X											Cesar C	
2	X												Cesar C	X											Cesar C	
3	X												Cesar C	X											Cesar C	
4	X												Cesar C		X										Cesar C	
5	X												Cesar C	X											Cesar C	
6																										
7	X												Cesar C	X											Cesar C	
8	X												Cesar C	X											Cesar C	
9	X												Cesar C	X											Cesar C	
10	X												Cesar C	X											Cesar C	
11	X												Cesar C	X											Cesar C	
12																										
13																										
14	X												Cesar C	X											Cesar C	
15																										
16																										
17																										
18																										
19	X												Cesar C.		X										Cesar C	
20																										
21	X												Cesar C		X										Cesar C	
22	X												Cesar C		X										Cesar C	
23	X												Cesar C		X										Cesar C	
24	X												Cesar C		X										Cesar C	
25		X											Cesar C	X											Cesar C.	
26	X												Cesar C													
27																										
28	X												Cesar C	X											Cesar C	
29	X												Cesar C	X											Cesar C	
30		X											Cesar C		X										Cesar C	
31																										

ONBSERVACIÓN: EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

« **BODEGA NUTRIPAE 2025** »

CALLE 28 # 14-58 BARRIO GIRARDOT, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

ABRIL 15 DE 2025	MAYO 15 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	FECHA DE EXPIRACIÓN	FIRMA Y SELLO

6507704 · · · 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

24677

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Pedestan — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas				X				X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Refrigerador / Congelador				X				X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Extractor				X												X	X	X	X	X	X	X	X		
Estanterias				X				X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Lamparas/ Angeos				X				X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Trampa de grasa								X								X	X	X	X	X	X	X	X		
MENSUAL																									
Techos																									

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia física de plagas Vivas o muertas		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Edelmira Mejia.	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor.

24678

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN			Versión 1 02/01/2025
	MES:	ABRIL	AÑO:	2025
	SEDE EDUCATIVA:	Paulon.		

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
2	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
3	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
4	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
7	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
8	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
9	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
10	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
11													
[redacted]													
21	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
22	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
23	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
24	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
25	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
28	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
29	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
30	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			

REALIZADO POR:	Edwin Mejia.	VERIFICADO POR:	Supervisora.
CARGO:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÒN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÒN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24679

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Paulon.	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	4/25	# 12	5 K	1.2	1.5 L	X
2	4/25	# 13	6 K	1.2		X
3	4/25	# 14	7 K	1.3	1.5 L	X
4	4/25	# 15	4 K	2.5		X
7	4/25	# 16	6 K	1.6	1.5 L	X
8	4/25	# 17	7 K	1.7	2 L	X
9	4/25	# 18	8 K	2.5	2.5 L	X
10	4/25	# 19	6 K	1.8	1 L	X
11						
21	4/25	# 2	6 K	1.5	1.5 L	X
22	4/25	# 3	7 K	1.5	\ L	X
23	4/25	# 1	8 K	1.6	1. L	X
24	4/25	# 4	6 K	1.7	2.5 L	X
25	4/25	# 5	7 K	1.8	1.5 L	X
28	4/25	# 6	8 K	1.7	1. L	X
29	4/25	# 7	5 K	1.5	2.0 L	X
30	4/25	# 8	4 K	1.6	1.5 L	X

REALIZADO POR:	Edwinna Mejia	Edwinna Mejia.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	Supervisor.

24680

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	Padan	MES: ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	4/25	12	01
2	4/25	13	01
3	4/25	14	10
4	4/25	15	00
7	4/25	16	01
8	4/22	17	01
9	4/25	18	01
10	4/25	19	00
11			
21	4/25	3	01
22	4/25	2	10
23	4/25	1	00
24	4/25	4	01
25	4/25	5	01
28	4/25	6	01
29	4/25	7	01
30	4/25	8	01

REALIZADO POR:	Eduwina Mejia	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes	CARGO:	Supervisor.

2A681

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	IA Malaña A	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X	
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X	
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X	
Canastillas																						
SEMANAL																						
Puertas	X				X									X					X			
Paredes	X				X									X					X			
Equipos de refrigeracion (Si aplica)																						
MENSUAL																						
Techos y Angeos (Si aplica)	X																					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Residuos no aprovechables	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
Excremento u orina señales de presencia de plagas	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
OLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
COLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
SABOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Yuri Hidalitano	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano.	CARGO:	Supervisor

24682

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Malaña B — MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X				X											X					
Refrigerador / Congelador					X				X											X					
Extractor					X				X											X					
Estanterias					X				X											X					
Lamparas/ Angeos					X				X											X					
Trampa de grasa					X				X											X					
MENSUAL																									
Techos					X																				

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		S	S	S	S	S	S	S	S							S	S	S	S	S	S	S	S		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Olga patricia Bacarco R — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Leonaido Lozano — CARGO: Supervisor

2A683

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Sede B Malaña

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	5	4					16	15					
2	6	5					15	14					
3	5	4					15	13					
4	6	5					14	13					
7	5	5					15	14					
8	6	5					14	13					
9	5	4					15	14					
10	6	5					16	14					
11													
14													
15													
16													
17													
18													
21	6	5					16	15					
22	5	4					15	14					
23	6	5					14	13					
24	5	4					14	12					
25	6	5					15	14					
28	6	4					16	13					
29	7	6					15	14					
30	5	5					14	13					

REALIZADO POR:	Olga patricia Bacerra	VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano
CARGO: Manipuladora	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÒN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24684

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Malaña B	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	1/04/25	12	3 Kgr	1½ Kgr	1	
2	2/04/25	13	4 Kgr	1½ Kgr	0	
3	3/04/25	14	5 Kgr	1½ Kgr	1	
4	4/04/25	15	4 Kgr	1 Kgr	1	
7	7/04/25	16	2 Kgr	0	1	
8	8/04/25	17	3 Kgr	1½ Kgr	1	
9	9/04/25	18	4 Kgr	0	1	
10	10/04/25	19	2 Kgr	1Kgr	1	
11						
14						
15						
16						
17						
18						
21	21/04/25	5	2 Kgr	1Kgr	1	
22	22/04/25	1	4 Kgr	0	1	
23	23/04/25	2	1 Kgr	½1	1	
24	24/04/25	3	2Kgr	½1	1	
25	25/04/25	4	4 Kgr	1½	0	
28	28/04/25	6	2 Kgr	0	1	
29	29/04 25	7	1 Kgr	½	1	
30	30/04/25	especial	3 Kgr	½1	1	

REALIZADO POR:	Olga Patricia Bacarco	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Cazaro	Supervisor

24685

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Malaña B	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	1/04/25	12	1 Kgr
2	2/04/25	13	1½ Kgr
3	3/04/25	14	1 Kgr
4	4/04/25	15	2 Kgr
7	7/04/25	16	1 Kgr
8	8/04/25	17	1 Kgr
9	9/04/25	18	1 Kgr
10	10/04/25	19	1 Kgr
11			
14			
15			
16			
17			
18			
21	21/04/25	5	0 Kgr
22	22/04/25	1	½ Kgr
23	23/04/25	2	½ Kgr
24	24/04/25	3	½ Kgr
25	25/04/25	4	0
28	28/04/25	6	0
29	29/04/25	7	1½ Kg.
30	30/04/25	especial	1 Kgr

REALIZADO POR:	Olga Patricia Becerra	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24686

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Andrés Paez de Sotomayor	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas		—	—	—	X	—	—	—	X	—						X	—	—	—	X	—	—	—		
Paredes		—	—	—	X	—	—	—	X	—						X	—	—	—	X	—	—	—		
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		—	—	—	—	—	—	—	—	—						—	—	—	—	—	—	—	—		
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		—	—	—	—	—	—	—	—	—						—	—	—	—	X	—	—	—		

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	—	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X		X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	—	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Ruth Jackelinne Moreno L	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Nuñez P.	CARGO:	Supervisor

24687

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Bicentenario A.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Pisos	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Canecas de basura	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Mesa / Mesones	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Sillas	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Canastillas	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
SEMANAL					
Puertas	X	X		X	X
Paredes	X	X		X	X
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	X	X		X	X
MENSUAL					
Techos y Angeos (Si aplica)		X		X	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X
Residuos no aprovechables	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO NO NO NO	NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO NO NO NO	NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO NO NO NO	NO NO NO NO		N NO NO NO NO	NO NO NO

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
OLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
COLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
SABOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Katherine.	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes	CARGO:	Supervisor.

24633

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Bicentenario B.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X				X											X			X	
Refrigerador / Congelador					X				X											X			X	
Extractor					X				X											X			X	
Estanterias					X				X											X			X	
Lamparas/ Angeos					X				X											X			X	
Trampa de grasa					X				X											X			X	
MENSUAL																									
Techos																									

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Roselis. Pinto.	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes	CARGO:	Supervisor.

24659

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Bicentenario B.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4	5	4	4			-15	-16	-9	-11	-14	-13	
2	5	6	5	5			-13	-15	-11	-12	-12	-11	
3	6	7	6	4			-14	-14	-12	-14	-12	-13	
4	7	5	7	5			-15	-13	-13	-13	-11	-14	
7	6	4	6	6			-16	-14	-14	-15	-12	-13	
8	5	6	5	6			-14	-15	-15	-16	-12	-14	
9	4	7	4	5			-15	-12	-16	-15	-11	-13	
10	35	5	5	4			-16	-11	-14	-13	-11	-9	
11													
[redacted]													
21	5	6	6	6			-16	-12	-12	-12	-15	-14	
22	4	5	5	4			-15	-13	-13	-11	-16	-15	
23	35	6	4	5			-14	-14	-14	-15	-14	-13	
24	5	6	5	6			-13	-15	-15	-15	-15	-12	
25	6	5	6	5			-12	-16	-16	-14	-14	-14	
28	7	4	5	6			-11	-12	-14	-13	-15	-11	
29	5	3	4	5			-10	-18	-15	-12	-14	-12	
30	5	4	5	6			-8	-9	-15	-11	-16	-13	

REALIZADO POR: Rosalia Pinto. | VERIFICADO POR: Luis Carlos Rojas.

CARGO: Manipuladora | CARGO: Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24690

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Bicentenario B	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	4/25	12	5K	4K	2.2	X
2	4/25	13	3K	5K	2.3	X
3	4/25	14	4K	4K	2	X
4	4/25	15	3K.	1K	2.4	X
7	4/25	16	2K	2K	2	X
8	4/25	17	1K	3K	1.5	X
9	4/25	18	3K	4K	2.4	X
10	4/25	19.	2K	4K.	2	X
11						
14						
15						
16						
17						
18						
21	4/25	3	2K	3K	1.4	X
22	4/25	2	1K	2K	1.5	X
23	4/25	1	2K	1K	2	X
24	4/25	4	4K	3K	2.4	X
25	4/25	5	3K	2K	1.5	X
28	4/25	6	2K	4K	2	X
29	4/25	7	4K	1K	2.3	X
30	4/25	8	1.K.	3K	2.4.	X

REALIZADO POR:	Roselka Pinto.	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	Supervisor.

2A591

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	Bicentenario B	MES: ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	4/25	12	3 K
2	4/25	13	2 K
3	4/25	14	3 K
4	4/25	15	2 K
7	4/25	16	3 K
8	4/25	17	2 K
9	4/25	18	3 K
10	4/25	19.	2 K.
11			
[redacted]			
21	4/25	3	2 K
22	4/25	2	3 K
23	4/25	1	1.8 K
24	4/25	4	3 K
25	4/25	5	2 K
28	4/25	6	2.5 K
29	4/25	7	3 K
30	4/25.	8	4. K

REALIZADO POR:	Roselia Pinto.	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez	CARGO:	Supervisor.

24692

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Cafe Madrid. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas		X				X										X					X				
Paredes		X				X										X					X				
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		/				/										/					/				
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		/	/	/	/	/	/	/	/	/						/	/	/	/	/	/	/	/		

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X			X	X				X	/	/	/	/	/	X		X	X			X	X		
Residuos no aprovechables			X	X			X	X	X		/	/	/	/	/		X			X	X				

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar Si en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Paola Sanchez.	CARGO: Manipuladora.
VERIFICADO POR: Luis carlos Reyes	CARGO: Supervisor.

2693

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Camacho Carreño — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X			X												X			X		
Refrigerador / Congelador					X			X												X			X		
Extractor					X			X												X			X		
Estanterias					X			X												X			X		
Lamparas/ Angeos					X			X												X			X		
Trampa de grasa					X			X												X			X		
MENSUAL																									
Techos	—	—	—	—	—	—	—	—	—							—	—	—	—	—	—	—	OK		

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Esmeralda Pedroza	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Juan Pablo Moreno Prada	CARGO: Supervisor.

24694

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: MARZO Abril AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Camacho Carreño

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1 Abril	6	6	6	6			0°	0°	0°	0°			
2/Abril	10	10	6	6			0°	0°	0°	0°			
3/Abril	10	8	6	4			0°	0°	0°	0°			
4/Abril	8	8	4	4			0°	0°	-10	-10			
7/Abril	6	6	4	4			0°	0°	-10	-10			
8/Abril	6	6	4	4			0°	0°	-10	-10			
9/Abril	6	6	4	4			0°	0°	-10	-10			
21/04	4	4	4	4			0°	0°	0°	0°			
22/04	6	6	4	4			0°	0°	0°	0°			
23/04	6	6	4	4			0°	0°	0°	0°			
24/04	6	6	4	4			0°	0°	0°	0°			
25/04	6	6	6	4			0°	0°	0°	0°			
28/04	6	6	6	4			0°	0°	0°	0°			
29/04	/	/	6	4			0°	0°	0°	0°			
30/04	/	/	4				6°	6°	0°	0°			
24													

REALIZADO POR:	Esmeralda Patricia Parra	VERIFICADO POR:	Juan pablo moreno
CARGO:	manipuladora.	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÒN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÒN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

2469S

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Camacho Carrero	MES	Abril	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
23	01/abril	12	38	4	2	X
	02/abril	13	60	4.5	0	X
	03/abril	14	40	5	0	X
	04/abril	15	20	8	0	X
	7/abril	16	30	3	3	X
	8/abril	17	27	4.7	2	X
	9/abril		32	5.20	0	X
	21/abril	5	50	7	0	X
	22/abril	1	52	6	2	X
	23/abril	2	49	3.2	4	X
	24/abril	3	41	4	2	X
	25/abril	4	48	3.7	0	X
	28/abril	6	39	6.1	6	X
	29/abril	7	20	9	0,5	X
	30/abril	ESP.	15	2	0	X
24						

REALIZADO POR:	Esmeralda Pedraza Parra	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno	Supervisor

2A696

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	Camacho Carreño	MES: Abril

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	1/abril	12	69
2	2/abril	13	48
3	3/abril	14	65
4	4/abril	15	60
5	5/abril	16	62
6	6/abril	17	51
7	9/abril	1	50
8	21/abril	5	64
9	22/abril	1	60
10	23/abril	2	39
11	24/abril	3	41
12	25/abril	4	47
13	28/abril	6	55
14	29/abril	7	70
15	30/abril	ESP	15
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Esmeralda Pedraza Parra	CARGO:	Juan Pablo moreno
VERIFICADO POR:	manipuladora	CARGO:	Supervisor.

2459

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Campohermoso Sede A — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	—							X	X	X	X	X	X	X	—		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas	—	—	—	X	—	—	—	X	—							—	—	—	—	X	—	X	—		
Refrigerador / Congelador	—	—	—	X	—	—	—	X	—							—	—	—	—	X	—	X	—		
Extractor	—	—	—	—	—	—	—	—	—							—	—	—	—	—	—	—	—		
Estanterias	—	—	—	—	—	—	—	—	—							—	—	—	—	—	—	—	—		
Lamparas/ Angeos	—	—	—	—	—	—	—	—	—							—	—	—	—	—	—	—	—		
Trampa de grasa	—	—	—	—	—	—	—	—	—							—	—	—	—	—	—	—	—		
MENSUAL																									
Techos	—	—	—	—	—	—	—	—	—							—	—	—	—	—	—				

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	—		
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	—		
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	—		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—		
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	—		
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	—		
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	—		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—		

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Claudia Saavedra — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Luis Carlos Rojas — CARGO: Supervisor

2A695

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Campohermoso Sede A

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	3°C	4°C	5°C	4°C			-10°C	-11°C	-12°C	-11°C	-11°C	-10°C	
2	4°C	3°C	3°C	4°C			-11°C	-10°C	-8°C	-10°C	-10°C	-11°C	
3	3°C	4°C	3°C	4°C			-10°C	-11°C	-9°C	-10°C	-10°C	-12°C	
4	4°C	3°C	3°C	3°C			-9°C	-10°C	-8°C	-9°C	-11°C	-10°C	
7	3°C	4°C	4°C	3°C			-10°C	-11°C	-9°C	-10°C	-11°C	-10°C	
8	5°C	3°C	4°C	4°C			-11°C	-10°C	-8°C	-10°C	-10°C	-11°C	
9	4°C	3°C	5°C	4°C			-9°C	-10°C	-10°C	-11°C	-7°C	-9°C	
10	3°C	4°C	4°C	5°C			-10°C	-11°C	-11°C	-12°C	-8°C	-10°C	
11	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	
[redacted]													
21	4°C	3°C	3°C	4°C			-9°C	-10°C	-11°C	-12°C	-10°C	-11°C	
22	3°C	4°C	4°C	4°C			-10°C	-11°C	-10°C	-11°C	-11°C	-12°C	
23	4°C	3°C	5°C	4°C			-9°C	-10°C	-11°C	-12°C	-8°C	-9°C	
24	4°C	3°C	4°C	3°C			-10°C	-9°C	-8°C	-10°C	-9°C	-10°C	
25	3°C	4°C	3°C	4°C			-11°C	-10°C	-9°C	-10°C	-8°C	-9°C	
28	5°C	4°C	3°C	3°C			-9°C	-10°C	-8°C	-11°C	-11°C	-8°C	
29	4°C	3°C	4°C	4°C			-10°C	-11°C	-9°C	-8°C	-9°C	-10°C	
30	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	

REALIZADO POR:	Claudia Saavedra	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24599.

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Camphermoso Sede A	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01/04/25	12	6 K	2 k	0,2 lt	X
2	02/04/25	13	7 K	3 K	0 lt	X
3	03/04/25	14	6 K	2 K	0,2 lt	X
4	04/04/25	15	4 K	3 K	0,3 lt	X
7	07/04/25	16	6 K	2 K	0,2 lt	X
8	08/04/25	17	5 K	3 K	0,3 lt	X
9	09/04/25	18	7 K	3 K	0,2 lt	X
10	10/04/25	19	5 K	2 K	0,3 lt	X
11	11/04/25	—	—	—	—	—
[redacted]						
21	21/04/25	5	4 K	2 K	0 lt	X
22	22/04/25	1	6 K	3 K	0,2 lt	X
23	23/04/25	2	5 K	2 K	0 lt	X
24	24/04/25	3	6 K	3 K	0,3 lt	X
25	25/04/25	4	7 K	3 K	0 lt	X
28	28/04/25	6	5K	3K	0,3 lt	X
29	29/04/25	especial	6K	3 K	0,4 lt	X
30	—	—	—	—	—	—

REALIZADO POR:	Claudia Saavedra	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes	Supervisor

24700

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campohermoso Sede A	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01/04/25	12	4 K
2	02/04/25	13	5 K
3	03/04/25	14	3 K
4	04/04/25	15	5 K
7	07/04/25	16	4 K
8	08/04/25	17	6 K
9	09/04/25	18	5 K
10	10/04/25	19	4 K
11	—	—	—
[redacted]			
21	21/04/25	5	5 K
22	22/04/25	1	4 K
23	23/04/25	2	5 K
24	24/04/25	3	4 K
25	25/04/25	4	3 K
28	28/04/25	6	3K
29	29/04/25	especial	2 K
30	—	—	—

REALIZADO POR:	Claudia Saavedra	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor

2470

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campo B	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	

SEMANAL

Puertas	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	
Paredes	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	

MENSUAL

Techos y Angeos (Si aplica)	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X X		X X X X	X X X
Residuos no aprovechables	X X X X	X X X X		X X X X	X X X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO NO NO NO	NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO NO NO NO	NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO NO NO NO	NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
OLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
COLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
SABOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	felipe fuentes sepulveda	CARGO:	manipulador
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor

24702

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Campo Hermoso sede C — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas						X										X					X				
Refrigerador / Congelador						X										X					X				
Extractor						X										X					X				
Estanterias						X										X					X				
Lamparas/ Angeos						X										X					X				
Trampa de grasa						X										X					X				
MENSUAL																									
Techos		X																							

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Hal Serabria	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes	CARGO:	Supervisor

24705

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Campo Hermoso sede C

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	1°c	5°c	2°c	5°c			9°c	-12c	-11°c	-14c	-10c	-10°c	
2	2°c	6c	1°c	6c			-8c	-14c	-12c	-10°c	-11c	-12°c	
3	2c	5°c	2°c	6c			-9c	-10°c	-9c	-16c	-10c	-14c	
4	1c	4°c	1°c	4°c			-7c	-12°c	-12°c	-12c	-11c	-15c	
7	2°c	5°c	1°c	6°c			-7c	-11c	-12°c	-14c	-11°c	-12c	
8	1°c	5°c	2°c	5°c			-9-c	-12c	-11c	-14c	-10c	-10c	
9	1°c	5c	2°c	2°c			-9°c	-15°c	-11-c	-12°c	-11c	-11°c	
10	2°c	4°c	1°c	5c			-10°c	-14c	-9°c	-15c	-10c	-14c	
11													
21	4°c	3°c	4°c	3°c			-10°c	-11°c	-11°c	-10°c	-8°c	-10°c	
22	3°c	4°c	4°c	3°c			-9°c	-11°c	-11°c	-9°c	-10c	11°c	
23	3°c	5°c	4°c	2°c			-9°c	14°c	-11°c	-12°c	-11°c	-10°c	
24	5°c	3°c	5°c	5°c			-8c	-11°c	-9°c	-11°c	-10°c	-11°c	
25	2°c	5°c	6°c	5°c			-9°c	-12°c	-11°c	-11°c	-10°c	11°c	
28	2°c	4°c	3°c	4°c			-8c	-12°c	-9°c	-9°c	-10°c	-11°c	
29	1°c	5°c	4°c	3°c			-7°c	-10°c	-8°c	-10c	-11°c	-10c	
30	2°c	5°c	2°c	2°c			-9c	-12°c	-11°c	-14c	-10°c	-10°c	

REALIZADO POR:	Yoli Sanabria	VERIFICADO POR:	Manipuladora.
CARGO:	Luis carlos Reyes	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24704

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Sede C Campo Hermoso	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01-04-25	12	10 k	1 k	-	x
2	02-04-25	13	11 k	1 L	—	x
3	3-04-25	14	12 k	1 L	—	x
4	4-4-25	15	10 K	1 K	—	x
7	7-4-25	16	14 K	1 L	—	x
8	8-4 25	17	10 K	1 k	—	x
9	9-4 25	18	12 k	1 k	-	x
10	10-4-25	19	11 k	1 k	-	x
11	———	———	———	———	———	———
14						
15						
16						
17						
18						
21	21-04-25	5	4 k	2 L	—	x
22	22-4-25	1	8 k.	1 L.	-	x
23	23-4-25	2	15 k	1 k	—	x
24	24-4-25	3	16 k	2 k	-	x
25	25-4-25	4	10 k		—	x
28	28-4-25	6	10 k	1 k	1 - L.	x
29	29-4-25	7	3 k	1 L	0	x
30	30-4-25	E.P.C	1.L	1 k	1.L	x

REALIZADO POR:	Ana Sanabria	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	Supervisor.

24705

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campo Hermoso sede C	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01-04-25	12	8 K
2	02-04-25	13	7 K
3	03-04-25	14	3 K
4	4-4-25	15	6 K
7	7-4-25	16	8 K
8	8-4-25	17	7 K
9	9-4-25	18	8 K
10	10-4-25	19	9 K
11			
[illegible]			
21	21-4-25	5	11 K
22	22-4-25	1	8 K
23	23-4-25	2	8 K
24	24-4-25	3	6 K
25	25-4-25	4	7 K
28	28-4-25	6	7 K
29	29-4-25	7	5 K
30	30-4-25	E.P.C	0

REALIZADO POR:	Ana Sanabria	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez	CARGO:	Supervisor

24706

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Campo Hermoso sede D — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X			
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X			
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X			
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X			
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X			
SEMANAL																									
Puertas		/	/	/	/	/	/	/	/	/						/	/	/	/	/	/	/			
Paredes		/	/	/	/	/	/	/	/	/						/	/	/	/	/	/	/			
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		/	/	/	/	/	/	/	/	/						/	/	/	/	/	/	/			
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		/	/	/	/	/	/	/	/	/						/	/	/	/	/	/	/			

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables	/	X	X	X	X	X	X	X	/	/	/	/	/	/	/	X	X	X	X	X	X	X			
Residuos no aprovechables	/	X	X	X	X	X	X	X	/	/	/	/	/	/	/	X	X	X	X	X	X	X			

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO			
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO			
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO			

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	/	/						N	N	N	N	N	N	N			
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	/	/						N	N	N	N	N	N	N			
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	/	/						N	N	N	N	N	N	N			

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Alicia Solano Rueda — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Luis carlos Rojas — CARGO: Supervisor

24707

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: IE Claveriano Fe y Alegría — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	/	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	/	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	/	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	/	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	/	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas		X	\			/		\								X	\				X	\			
Paredes		X		\		/			\							X		\			X		\		
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		NA			\	/				\						NA			\		NA			\	
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		NO																							

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los resíduos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	/	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	/	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	/	NO	NO	NO	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	/	NO	NO	NO	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	/	NO	NO	NO	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR		N	N	N	N	/	N	N	N	/						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	/	N	N	N	/						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	/	N	N	N	/						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Diana Maria Ordoñez. — CARGO: manipuladora

VERIFICADO POR: [signature] — CARGO: Supervisor Apoyo

2470

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Club Union A — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		\	\	\		\	\	\	\							\	\	\	\		\	\	\		
Canastillas				\				\	\										\				\		
SEMANAL																									
Puertas		\			X				X	/						\				X	\			X	
Paredes			\		X				X	/							\			X		\		X	
Equipos de refrigeracion (Si aplica)				\														\					\		
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		/	/	/	X	/	/	/	/	/						/	/	/	/	/	/	/	/		

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X			X	X	X	/							X	X	X			X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR		2	2	2	2	2	2	2	2	/						2	2	2	2	2	2	2	2		
COLOR		2	2	2	2	2	2	2	2	/						2	2	2	2	2	2	2	2		
SABOR		2	2	2	2	2	2	2	2	/						2	2	2	2	2	2	2	2		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Erika Gisela Diaz Bello	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: [illegible] Campos	CARGO: Supervisor Aseo

24709

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Club unión B — MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas		X							X										X						
Refrigerador / Congelador		X							X										X						
Extractor		NA							NA										NA						
Estanterias		NA							NA										NA						
Lamparas/ Angeos		X							X										X						
Trampa de grasa		NA							NA										NA						
MENSUAL																									
Techos		—	—	—			—	—	X	—							—	—	—			—	—		

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Indri Yurley Saavedra	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR:	CARGO: Supervisor Apoyo

2470.

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN			Versión 1 02/01/2025
	MES:	ABRIL	AÑO:	2025
	SEDE EDUCATIVA:	club unión B		

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	3	4					-11	-13	-15	-16			
2	4	5					-14	-15	-14	-15			
3	4	3					-12	-14	-16	-14			
4	5	4					-11	-13	-14	-13			
7	2	4					-16	-14	-17	-16			
8	3	5					-14	-12	-15	-13			
9	3	4					-13	-11	-14	-12			
10	4	5					-12	-12	-13	-14			
11													
[redacted]													
21	2	4					-14	-13	-17	-15			
22	4	3					-14	-12	-15	-14			
23	3	5					-13	-11	-14	-12			
24	3	4					-11	-12	-15	-14			
25	4	5					-13	-11	-13	-12			
28	2	3					-17	-15	-18	-16			
29	3	4					-13	-11	-16	-14			
30	4	5					-12	-13	-14	-13			

REALIZADO POR:	Indri Yurley Saavedra	VERIFICADO POR:	
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24711

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club Unión B	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01-04-25	12	24	1	200 mL	X
2	02-04-25	13	16	1	100 mL	X
3	03-04-25	14	11	1		X
4	04-04-25	15	14	2		X
7	07-04-25	16	9	1	100 mL	X
8	08-04-25	17	10	1	150 mL	X
9	09-04-25	18	7	2	100 mL	X
10	10-04-25	19	13	1	50 mL	X
11						
21	21-04-25	5	8	2	—	X
22	22-04-25	1	15	1	400 mL	X
23	23-04-25	2	10	1	—	X
24	24-04-25	3	19	1	200 mL	X
25	25-04-25	4	13	1	—	X
28	28-04-25	6	9	1	400 mL	X
29	29-04-25	7	6	1	100 mL	X
30	30-04-25		4	1	500 mL	X

REALIZADO POR:	Indri Yurley Saavedra	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Diego Campos	Supervisor Apoyo

24712

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club unión B	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01-04-25	12	7
2	02-04-25	13	5
3	03-04-25	14	10
4	04-04-25	15	8
7	07-04-25	16	5
8	08-04-25	17	9
9	09-04-25	18	7
10	10-04-25	19	5
11			
21	21-04-25	5	4
22	22-04-25	1	10
23	23-04-25	2	8
24	24-04-25	3	12
25	25-04-25	4	7
26	28-04-25	6	5
29	29-04-25	7	8
30	30-04-25	8	2

REALIZADO POR:	Indri Yorley Saavedra	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:		CARGO:	Supervisora

24713

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Club Unio C. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas				X					X											X					
Refrigerador / Congelador				X					X											X					
Extractor				X					X											X					
Estanterias				X					X											X					
Lamparas/ Angeos				X					X											X					
Trampa de grasa				X					X											X					
MENSUAL																									
Techos				X					X											X					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia física de plagas Vivas o muertas		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Drisney Lucia Esteban	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez	CARGO:	Supervisor.

24714

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Nodo C	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01-04-25	# 12	7 Kg	7.5 Kg	1000 Lt	X
2	02-04-25	# 13	4 Kg	1.5 Kg		X
3	03-04-25	# 14	6 Kg	2. Kg		X
4	04-04-25	# 15	7 Kg	2. Kg		X
7	07-04-25	# 16	8 Kg	7.5 Kg		X
8	08-04-25	# 17	5 Kg	1.5 Kg		X
9	09-04-25	# 18	6 Kg	1.2 Kg		X
10	10-04-25	# 19	7 Kg	1.5 Kg	3900 Lt	X
11	11-04-25	# 20	6 Kg	2.5 Kg		X
[redacted]						
21	21-04-25	# 5	7 Kg	1.3 Kg		X
22	22-04-25	# 7	6 Kg	1.5. Kg		X
23	23-04-25	# 2	6 Kg	1.5. Kg	1 Litro	X
24	24-04-25	# 3	7 Kg	1.4 Kg		X
25	25-04-25	# 4	8 Kg	1.3 Kg		X
28	28-04-25	# 6	10 Kg	2.5 Kg		X
29	29-04-25	# 7	7 Kg	3. Kg	1 Litro	X
30	30-04-25	# 8	6 Kg	2. Kg		X

REALIZADO POR:	DELSNEY Lucia Esteban	manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes.	Supervisor.

24715

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Club C.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
2	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
3	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
4	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
7	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
8	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
9	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
10	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
11	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
[redacted]													
21	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
22	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
23	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
24	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
25	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
28	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
29	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			
30	4°C	6°C					12°C	8°C	14°C	12°C			

REALIZADO POR:	DAISY lucia esteban	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club C	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01-04-25	menu # 12	10 KL
2	02-04-25	menu # 13	6 KL
3	03-04-25	menu # 14	8 KL
4	04-04-25	menu # 15	10 KL
7	07-04-25	menu # 16	5 KL
8	08-04-25	menu # 17	7 KL
9	09-04-25	menu # 18	5 KL
10	10-04-25	menu # 19	4 KL
11			
[redacted]			
21	27-04-25	menu # 5	8 KL
22	22-04-25	menu # 7	12 KL
23	23-04-25	menu # 2	10 KL
24	24-04-25	menu # 3	10 KL
25	25-04-25	menu # 4	11 KL
28	28-04-25	menu # 6	13 KL
29	29-04-25	menu # 7	13 KL
30	30-04-25	menu # 8	4 KL

REALIZADO POR:	ORISNEY Lucia Estrada	CARGO:	manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez	CARGO:	Supervisor.

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Club Onion D. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X		X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X		X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas	X	X	X	X		X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X		X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X		X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X		X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier																									
Canastillas y Estibas																									
Pisos	X	X	X	X		X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X		X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas				X					X											X					
Refrigerador / Congelador				X					X											X					
Extractor				X					X											X					
Estanterías				X					X											X					
Lamparas/ Angeos				X					X											X					
Trampa de grasa				X					X											X					
MENSUAL																									
Techos																								X	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Myriam Forero CARGO: Manipulador.

VERIFICADO POR: Lcda Carla Reyes. CARGO: Supervisora.

24718

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	CLUB UNION SEDE D	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01-04-25	12	2 K.	2 k	0	X
2	02-04-25	13	2 k	1 k.	0	X
3	03-04-25	14	1 k	2 K	0	X
4	04-04-25	15	3 k.	3 k	0	X
7	07-04-25	16	2 K.	1 k	0	X
8	08-04-25	17	2 k	3 k	0	X
9	09-04-25	18	3 K.	2 k	0	X
10	10-04-25	19	3 K.	1 k	0	X
11	11-04-25					
[redacted]						
21	21-04-25	5	2 k.	2 k	0	X
22	22-04-25	1	2 k	2 k	0	X
23	23-04-25	2	3 k.	3 k	0	X
24	24-04-25	3	2 k.	1 k	0	X
25	25-04-25	4	3 k.	2 k.	0	X
28	28-04-25	6	2 k.	2 k	0	X
29	29-04-25	7	3 k	2 k	0	X
30	30-04-25	ESPECIAL	2 k.	2 k.	0	X

REALIZADO POR:	MYRIAM FORERO	MANIPULADOR.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes	Supervisor

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN			Versión 1 02/01/2025
	MES:	ABRIL	AÑO:	2025
	SEDE EDUCATIVA:	Club Union Sede D		

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	5	4					-18	-16	-17	-16			
2	5	5					-18	-17	-16	-18			
3	4	5					-17	-16	-17	-15			
4	5	4					-16	-16	-16	-15			
7	4	3					-18	-17	-18	-17			
8	5	4					-17	-15	-16	-17			
9	6	5					-17	-14	-18	-15			
10	5	4					-18	-16	-17	-16			
11													
[redacted]													
21	6	5					-18	-16	-18	-14			
22	5	4					-17	-15	-16	-13			
23	6	5					-16	-16	-17	-15			
24	5	3					-18	-16	-18	-15			
25	5	4					-17	-15	-16	-15			
28	6	4					-18	-16	-17	-16			
29	5	3					-16	-14	-18	-14			
30	5	4					-18	-16	-18	-16			

REALIZADO POR:	Myriam Forero	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas
CARGO:	Manipulador	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÒN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÒN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24720

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE	CODIGO: FC-002
	RACIÓN PREPARA EN SITIO	VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	CLUB UNION SEDE D	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01-04-25	12	3.8 k.
2	02-04-25	13	3.0 k.
3	03-04-25	14	3.3 k.
4	04-04-25	15	3.0 k.
7	07-04-25	16	3.2 k
8	08-04-25	17	3.4 k.
9	-9-04-25	18	3.0 k
10	10-04-25	19	3.2 k.
11			
21	21-04-25	5	2.8 k
22	22-04-25	1	3.0 k
23	23-04-25	2	2.9 k
24	24-04-25	3	3.0 k.
25	25-04-25	4	3.5 k.
28	28-04-25	6	3.8 k.
29	29-04-25	7	3.2 k.
30	30-04-25	ESPECIAL	1.5 k.

REALIZADO POR:	Myriam Forero	CARGO:	Manipulador.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor.

24721

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Club Unión E — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas				X				X											X				X		
Refrigerador / Congelador				X				X											X				X		
Extractor																									
Estanterias																									
Lamparas/ Angeos				X				X											X				X		
Trampa de grasa																									
MENSUAL																									
Techos																							X		

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables			X		X	X		X								X		X		X			X		
Residuos Aprovechables			X		X	X		X								X		X		X			X		
Residuos no aprovechables			X		X	X		X								X		X		X			X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Nidia Santos — CARGO: MANIPULADORES

VERIFICADO POR: Luis Carlos Rojas — CARGO: Supervisor

24722

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: club union E

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	6°	3°					-18	-14	-17	-13	-16	-12.	
2	5°	4°					-18	-13	-19	-12	-17	-11.	
3	6°	3°					-18	-14	-19	-13	-17	-12	
4	6°	4°					-17	-13	-18	-13	-17	-12	
7	6°	3°					-19	-14	-18	-12	-17	-12	
8	5°	3°					-17	-12	-19	-13	-16	-12	
9	6°	4°					-18	-12	-19	-12	-17	-11	
10	6°	—					-18	—	-18	—	-18	—	
11													
21	6°	4°					-18	-12	-19	-13	-17	-12	
22	5°	3°					-18	-14	-18	-13	-17	-12	
23	6°	4°					-18	-12	-19	-13	-17	-12	
24	6°	4°					-19	-14	-18	-13	-18	-12.	
25	6°	4°					-18	-12	-19	-13	-18	-12.	
28	6°	3°					-19	-12	-19	-13	-18	-12	
29	5°	4°					-19	-14	-18	-13	-18	-12	
30	6°	3°					-19	-12	-18	-12.	-18	-12	

REALIZADO POR:	Nicolas Santos.	VERIFICADO POR:	Manipuladoras.
CARGO:	Luis Carlos Rodas	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÒN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24723

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club Union E	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01-04-25	12.	1 k	2 k.	—	x
2	02-04-25	13	2 k	7 k	—	x
3	03-04-25	14	2 k	3 k.	2 cc.	x
4	04-05-25	15	1 k	1 k.	3 cc	x
7	07-05-25	16	1 k	1 k.	4 cc	x
8	08-05-25	17	1 k	1 k.	4 cc	x
9	09-05-25	18	2 k	1 1/2 k.	1/2	x
10	10-05-25	19	6 k.	7 k	1/4	x
11	—					
[redacted]						
21	21-04-25	5	4 k	7 k	3 cc	x
22	22-04-25	1.	5 k	3 k	2 cc	x
23	23-04-25	2	6 k	2 k	3 cc	x
24	24-04-25	3	4 k	2 k	4 cc	x
25	25-04-25	4	3 k	2 k.	—	x
28	28-04-25	6	4 k	3 k	1 1/2	x
29	29-04-25	7	6 k	3 k	1 1/2	x
30	30-04-25	menu especial	3 k.	8 k.	1 1/4	x

REALIZADO POR:	Nidia Santos	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis carlos Nates	Supervisor

24724

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club Union E	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01-04-25	12	5 kilos
2	02-04-25	13	7 kilos
3	03-04-25	14	5 kilos
4	04-04-25	15	7 kibs
7	07-04-25	16	7 kilos
8	08-04-25	17	8 kilos
9	09-04-25	18	7 kilos
10	10-04-25	19	5 kilos
11			
21	21-04-25	5	4 kilos.
22	22-04-25	1	7 kilos.
23	23-04-25	2	7 kilos
24	24-04-25	3	6 kilos.
25	25-04-25	4	6 kilos
28	28-04-25	6	1 kilo.
29	29-04-25	7	1 1/2 kilo.
30	30-04-25	Menu especial	1 kilo medio.

REALIZADO POR:	Nidia Santos	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor

24725

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Francisco de Paula Santander A	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas					X	X										X					X				
Paredes					X	X										X					X				
Equipos de refrigeracion (Si aplica)																									
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)																									
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
Residuos organicos aprovechables		X	X	X			X	X	X	–	–	–	–	–	–		X	X	X			X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	–	–	–	–	–	–	X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	–						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	–						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	–						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	–						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	–						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	–						N	N	N	N	N	N	N	N		
ANALISIS FISICOQUIMICO:																									
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Katy Katherine Sanabria	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Juan Pablo Moreno.	CARGO: Supervisor

2A726

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Francisco PAULO 5- B	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	1/04/25	12	3	2	100	X
2	2/04/25	13	2	7	0	X
3	3/04/25	14	7	7	0	X
4	4/04/25	15	7	2	0	X
7	7/04/25	16	7	2	100	X
8	8/04/25	17	7	2	80	X
9	9/04/25	18	2	7	100	X
10	10/04/25	19	7	7	0	X
11	—	—	—	—	—	—
14						
15						
16						
17						
18						
21	21/04/25	5	2	7	—	X
22	22/04/25	1	2	7	80	X
23	23/04/25	2	2	1	—	X
24	24/04/25	3	2	2	—	X
25	25/04/25	4	2	2	—	X
28	28/04/25	6	2	1	80	X
29	29/04/25	7	5	1	0	X
30	30/04/25	ESP	2	1	0	X

REALIZADO POR:	Ruby Jerez	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	Juan pablo Moreno	Supervisor -

24727

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Francisco RAdo Sede 6	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	1/04/25	12	3
2	2/04/25	13	2
3	3/04/25	14	2
4	4/04/25	15	2
7	7/04/25	16	3
8	8/04/25	17	2
9	9/04/25	18	2
10	10/04/25	19	2
11			
14			
15			
16			
17			
18			
21	21/04/25	5	2
22	22/04/25	1	3
23	23/04/25	2	2
24	24/04/25	3	2
25	25/04/24	4	7
28	28/04/25	6	2
29	29/04/25	7	2
30	30/04/25	ESP	1

REALIZADO POR:	Ruby Jeez	CARGO:	MANIPULADORA.
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno	CARGO:	Supervisor.

24729

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Francisco Pablo S/de S. B — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X										X			X		
Refrigerador / Congelador					X					X										X			X		
Extractor					X					X										X			X		
Estanterias					X					X										X			X		
Lamparas/ Angeos					X					X										X			X		
Trampa de grasa					X					X										X			X		
MENSUAL																									
Techos																							X		

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X				
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X				
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X				
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Ruby Saez — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Juan Pablo Moreno — CARGO: Supervisor

24229

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Francisco Pedro S/del sede B

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4	5	3	4			-10	-12	-8	-10	-10	-8	
2	3	3	4	4			-8	10	-8	12	-8	10	
3	4	5	5	5			-6	-8	-10	-8	-8	-6	
4	4	4	5	4			-8	-9	-10	-8	-6	-9	
7	4	4	5	4			-9	10	-8	-6	-8	-6	
8	5	5	4	5			-9	8	-10	-7	-7	-7	
9	5	4	5	5			-7	5	-6	-8	-7	-8	
10	4	5	5	5			-4	4	-5	-3	-6	-4	
11													
14													
15													
16													
17													
18													
21	5	4	5	4			-8	-8	-8	-6	-7	-8	
22	4	4	4	3			-10	10	-9	-7	-6	-9	
23	4	4	5	5			-8	-8	-8	-6	-7	-8	
24	5	4	4	4			-8	-6	-10	-10	-8	-10	
25	5	5	5	5			-9	-8	-7	-8	-8	-9	
28	4	6	3				-8		-8	-9	-6	-10	
29	5	6	5	6			-10	-11	-10	-11	-15	-18	
30	4	4	6	6			-11	-15	-12	-15	-10	-11	

REALIZADO POR:	Ruby Jerez	VERIFICADO POR:	Juan pablo Moreno
CARGO:	Juan Pablo Moreno.	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número), la información según la temperatura marcada por el termometro.
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24730 -

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Francisco de Paula Santander C	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas		/	/	/	/	/	/	/	/							/	/	/	/	/	/	/	/		
Paredes		/	/	/	/	/	/	/	/							/	/	/	/	/	/	/	/		
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		/	/	/	/	/	/	/	/							/	/	/	/	/	/	/	/		
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		/	/	/	/	/	/	/	/							/	/	/	/	/	/	/	X		
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÒN																									
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Floripol Jaimes	CARGO: manipuladora.
VERIFICADO POR: Juan pablo rivera.	CARGO: Supervisor

2473

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	COTE ORIBE.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Paredes		X	X	X	X	X	X	X	X	—						X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)																									

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables	X				X			X		—						X				X		X			
Residuos no aprovechables			X			X				—								X			X				

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Suky Fernandez	CARGO: manipuladora.
VERIFICADO POR: Luis carlos Rodas	CARGO: Supervisor

24732

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Gustavo Cote Uribe — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Frutas/Verduras /Huevos	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Licuadora / Estufas	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Mesones / Mesas / Sillas	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Canecas de basura	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Baños y Vestier					
Canastillas y Estibas	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Pisos	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Trapero / Escoba / Recogedor	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas	X	X		X	X
Refrigerador / Congelador	X	X		X	X
Extractor	X	X		X	X
Estanterias	X	X		X	X
Lamparas/ Angeos	X	X		X	X
Trampa de grasa	X	X		X	X
MENSUAL					
Techos					X
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS					
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.					
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Residuos Aprovechables	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Residuos no aprovechables	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS					
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.					
FECHA DE FUMIGACIÓN					
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO NO NO NO	NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO NO NO NO	NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO NO NO NO	NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
ANALISIS ORGANOLEPTICO Y FISICOQUIMICO					
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)					
OLOR	N N N N N	N N N N N		N N N N N	N N N N N
COLOR	N N N N N	N N N N N		N N N N N	N N N N N
SABOR	N N N N N	N N N N N		N N N N N	N N N N N
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	NA NA NA NA NA	NA NA NA NA NA		NA NA NA NA NA	NA NA NA NA NA
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					

REALIZADO POR: Tatiana Saavedra — CARGO: manipuladora

VERIFICADO POR: Luis Carlos Rojas — CARGO: Supervisor

24733

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Gostavo Cote Uribe

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	6	4	5	3			-17C	-16C	-18C	-16C	-18C	-17C	
2	5	5	5	4			-18C	-15C	-17C	-17C	-16C	-16C	
3	4	4	6	5			-16C	-17C	-18C	-16C	-18C	-15C	
4	5	5	5	6			-18C	-16C	-17C	-17C	-16C	-16C	
7	6	4	6	3			-17C	-17C	-18C	-15C	-17C	-16C	
8	4	5	5	4			-18C	-16C	-16C	-17C	-15C	-16C	
9	5	4	6	6			-17C	-15C	-17C	-16C	-18C	-17C	
10	4	5	5	4			-18C	-16C	-16C	-17C	-15C	-17C	
11													
[redacted]													
21	6	4	5	4			-17C	-16C	-18C	-17C	-16C	-17C	
22	5	5	6	4			-18C	-15C	-17C	-15C	-17C	-16C	
23	4	4	5	5			-17C	-16C	-15C	-17C	-18C	-15C	
24	6	5	6	4			-18C	-15C	-17C	-16C	-17C	-16C	
25	5	4	6	5			-17C	-16C	-18C	-15C	-18C	-17C	
28	6	3	5	4			-16C	-15C	-17C	-16C	-17C	-16C	
29	5	4	6	3			-18C	-16C	-18C	-17C	-17C	-15C	
30	6	4	6	4			-17C	-15C	-18C	-15C	-18C	16C	

REALIZADO POR:	Tatiana Saavedra	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÒN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÒN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24234

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Gustavo Cote U	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01/04/25	12	10 kg	7 kg	1Lt	x
2	02/04/25	13	9 kg	6 kg	0	x
3	03/04/25	14	9 kg	10 kg	0	x
4	04/04/25	15	12 kg	4 kg	0	x
7	07/04/25	16	8 kg	6 kg	2 Lt	x
8	08/04/25	17	9kg	5 kg	0	x
9	09/04/25	18	6 kg	6 kg	0	x
10	10/04/25	19	7kg	7 kg	0	x
11						
14						
15						
16						
17						
18						
21	21/04/25	5	11kg	9 kg	0	x
22	22/04/25	1	8 kg	6 kg	0	x
23	23/04/25	2	5 kg	3 kg	1Lt	x
24	24/04/25	3	13 kg	6 kg	0	x
25	25/04/25	4	7 kg	5 kg	0	x
28	28/04/25	6	8 kg	6 kg	1Lt	x
29	29/04/25	7	9 kg	4kg	1Lt	x
30	30/04/25		10kg	5 kg	1Lt	x

REALIZADO POR:	Tatiana Saavedra	manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis carlos Rolon	Supervisor

24735

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Gustavo Cote Uribe	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01/04/25	12	15 kl
2	02/04/25	13	10 kl
3	03/04/25	14	12 kl
4	04/04/25	15	13 kl
7	07/04/25	16	15 kl
8	08/04/25	17	16 kl
9	09/04/25	18	10 kl
10	10/04/25	19	17 kl
11			
21	21/04/25	5	13 kl
22	22/04/25	1	14 kl
23	23/04/25	2	10 kl
24	24/04/25	3	11 kl
25	25/04/25	4	9 kl
28	28/04/25	6	12 kl
29	29/04/25	7	15 kl
30	30/04/25	8	7 kl

REALIZADO POR:	Tatiana Saavedra	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor

2A736

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge eliecer Gaitán sede A — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas		–	–	–	X	–	–	–	–							–	–	–	–	X	–	–	–		
Refrigerador / Congelador		–	–	–	X	–	–	–	–							–	–	–	–	X	–	–	–		
xtractor		–	–	–	X	–	–	–	–							–	–	–	–	X	–	–	–		
Estanterias		–	–	–	X	–	–	–	–							–	–	–	–	X	–	–	–		
Lamparas/ Angeos		–	–	–	X	–	–	–	–							–	–	–	–	X	–	–	–		
Trampa de grasa		–	–	–	X	–	–	–	–							–	–	–	–	–	–	–	–		
MENSUAL																									
Techos		–	–	–	–	–	–	–	–							–	–	–	–	–	–	–	–		

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Milda Garzón — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Juan pablo Moreno — CARGO: Supervisor

24734

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Jorge eliecer Gaitán Sede A

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES.
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	3°	3°					-10	-10	-10	-10			
2	6.0°	6.0°					-10	-22	-10	-10			
3	6.0°	6.0°					-22	-22	-10	-10			
4	6.0°	5.2°					-22	-18	-10	-10			
7	5.2	5.3					-10	-22	-10	-10			
8	5.0	5.1					-10	-10	-10	-10			
9	3	3					-10	-10	-10	-10			
10	3	3					-10	-10	-10	-10			
11													
14													
15													
16													
17													
18													
21	3	3					-10	-10	-10	-10			
22	3	3					-10	-10	-10	-10			
23	3	3					-10	-10	-10	-10			
24	3	3					-10	-10	-10	-16			
25	3	3					-10	-10	-10	-16			
28	3	3					-10	-10	-10	-10			
29	3	3					-10	-10	-10	-10			
30	3	4°					-10	-18°	-10	-15°			

REALIZADO POR:	Hilda Garzon	VERIFICADO POR:	Juan pablo Moreno
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24733

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Torre-eiecer Gaitán A	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	04-1-2025	12	6 = K.6	2 = K6	1 = Litro	X
2	04-2-2025	13	6 = K6	3 = K6	1 = Litro	X
3	04-3-2025	14	6 = K6	2 = K.6	1 = Litro	X
4	04-4-2025	15	6 = K.6	3 = K.6	1 = Litro	X
7	04-7-2025	16	5 = K6	3 = K.6	1 = Litro	X
8	04-8-2025	17	5 = K.6	2 = K6	1 = Litro	X
9	04/9/2025	19	4 = K.6	2 = K6	1 = Litro	X
10	04/10/2025	18	4 = K6	1 = K6	1 = Litro	X
11						
14						
15						
16						
17						
18						
21	04/21/2025	5	1 = K.6	3 = K.6	0 = Litro	X
22	04/22/2025	1	6 = K.6	4 = K.6	1 = Litro	X
23	04/23/2025	2	6 = K.6	2 = K.6	1 = Litro	X
24	04/24/2025	3	6 = K.6	3 = K.6	1 = Litro	X
25	04/25/2025	4	6 = K.6	3 = K6	0 = Litro	X
28	04/28/2025	6	5 = K.6	2 = K.6	1 = Litro	X
29	04/29/2025	7	6 = K.6	3 = K.6	1/2 = Litro	X
30	04/30/2025	menú especial	5 K	1 K	0	X

REALIZADO POR:	Hilda Garzón	Manipulacion.
VERIFICADO POR:	Juan pablo romero	Supervision.

24739

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Jorge Eliecer Gaitán A	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	04-1-2025	12	5 = K 6
2	04-2-2025	13	6 = K 6
3	04-3-2025	14	3 = K.6
4	04-4-2025	15	3 = K.6
7	04-7-2025	16	3 = K.6
8	04/8/-2025	17	3 = K.6
9	04/9/2025	19	4 = K.6
10	04/10/2025	18	0 = K 6
11			
14			
15			
16			
17			
18			
21	04/21/2025	5	2 = K.6
22	04/22/2025	1	4 = K.6
23	04/23/2025	2	4 = K.6
24	04/24/2025	3	3 = K.6
25	04/25/2025	4	4 = K.6
28	04/28/2025	6	3 = K.6
29	04/29/2025	7	2 = K.6
30	04/30/2025	Menú especial	

REALIZADO POR:	Hilda Garzon	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan pablo moreno	CARGO:	Supervisor.

24740

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan Sede B — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas		X	–	–	–	X	–	–	–	–						X	–	–	–	–	X	–	–		
Paredes		X	–	–	–	X	–	–	–	–						X	–	–	–	–	X	–	–		
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		—	—	—	—	—	—	—	—	—						—	—	—	—	—	—	—	—		
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		—	—	—	—	—	—	—	—	—						—	—	—	—	—			X		

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		—	–	X	–	–	X	–	X	—	–	—	—	–	—	–	–	X	X	–	–	X	X		
Residuos no aprovechables		X	–	X	X	X	X	–	X	–	–	–	–	–	–	X	–	X	X	–	X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO							SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO:																									
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:																									
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
ANALISIS FISICOQUIMICO:																									
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Eliana Sanabria	CARGO:	Manipoladora
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno P.	CARGO:	Supervisor.

24741

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	LAS AMERICAS 'A'	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	–	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	–	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	–	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	–	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	–	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas		/	/	/	/	/	/	/	–	–						/	/	/	/	/	/	/	/		
Paredes		/	/	/	/	/	/	/	–	–						/	/	/	/	/	/	/	/		
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		/	/	/	/	/	/	/	–	–						/	/	/	/	/	/	/	/		
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		/	/	/	/	/	/	/	–	–						/	/	/	/	/	/	/	/		

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	–	–						X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	–	–						X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		No	No	No	No	No	No	No	–	–						No	No	No	No	No	No	No	No		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		No	No	No	No	No	No	No	–	–						No	No	No	No	No	No	No	No		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		No	No	No	No	No	No	No	–	–						No	No	No	No	No	No	No	No		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	–	–						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	–	–						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	–	–						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Solbey Peñaranda B	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno	CARGO:	Supervisor.

24742

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: LAS AMERICAS NIVEL 1. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas		/	/	/	/	X	/	/	/	/						X	/	/	/	/	X	/	/		
Refrigerador / Congelador		/	/	/	/	X	/	/	/	/						X	/	/	/		X	/	/		
Extractor		/	/	/	/	X	/	/	/	/						X	/	/	/	/	X	/	/		
Estanterias		/	/	/	/	X	/	/	/	/						X	/	/	/	/	X	/	/		
Lamparas/ Angeos		/	/	/	/	X	/	/	/	/						X	/	/	/	/	X	/	/		
Trampa de grasa		/	/	/	/	X	/	/	/	/						X	/	/	/	/	X	/	/		
MENSUAL																									
Techos		/	/	/	/	/	/	/	/	/						X	/	/	/	/	/	/	/		

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	/	/						X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	-	/						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	/	/						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	/	/						N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N	N	N	N	N	N	N	/	/						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Juan David Lagos CARGO: Manipulador

VERIFICADO POR: Juan Pablo Moreno P CARGO: Supervisor

24743

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: LAS AMERICAS NIVEL 1.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
2	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
3	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
4	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
7	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
8	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
9	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
14													
15													
16													
17													
18													
21	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
22	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
23	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
24	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
25	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
28	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
29	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-15	-18	—	—	—	—	
30	4°C		4°		—	—	-15		—	—	—	—	

REALIZADO POR:	Juan David Lagos Rodriguez	VERIFICADO POR:	Juan pablo M
CARGO:	Manipulador	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24744

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	LAS AMERICAS 'A'	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01-04-25	12	2kg	200gr	500ml	
2	02-04-25	13	2kg	250gr	0	
3	03-04-25	14	3kg	200gr	0	
4	04-04-25	15	2kg	250gr	0	
7	07-04-25	16	3kg	200gr	0	
8	08-04-25	17	2kg	250gr	0	
9	09-04-25	18	3kg	250gr	0	
10	←	←	←	←	←	
11	←	←	←	←	←	
14						
15						
16						
17						
18						
21	21-04-25	5	3kg	250gr	0	
22	22-04-25	1	3kg	200gr	0	
23	23-04-25	2	3kg	250gr	0	
24	24-04-25	3	3kg	250gr	0	
25	25-04-25	4	3kg	200gr	0	
28	28-04-25	6	3kg	250gr	0	
29	29-04-25	7	3kg	250gr	0	
30	30-04-25	ESP	1kg	300gr	0	

REALIZADO POR:	Juan David Lagos R.	Manipulador
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno P.	Supervisor

24745

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	LAS AMERICAS 'A'	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01.04.2025	12	2.Kg
2	02.04.2025	13	2.5 Kg
3	03.04.2025	14	2.5 kg
4	04.04.2025	15	2.kgr
7	07-04-2025	16	2.kg
8	08-04-2025	17	2.kg
9	09-04-2025	18	2.kg
10	———	———	———
11	———	———	———
14			
15			
16			
17			
18			
21	21-04-2025	5	2.kg
22	22-04-2025	1	2.kg
23	23-04-2025	2	2.kg
24	24-04-25	3	2.5kg
25	25-04-25	4	3.kg
28	28-04-25	6	3 kg
29	29-04-25	7	2.kg
30	30-04-25	ESP	1.29

REALIZADO POR:	Juan David Lagos R	CARGO:	Manipulador
VERIFICADO POR:	Juan pablo moreno	CARGO:	Supervisor

24746

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: I.E Americas Nivel 2. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		/	/	/	/	/	/	/								/	/	/	/	/	/	/	/		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas				/	X		/	X										/	X			/			
Refrigerador / Congelador					X			X											X						
Extractor					X			X											X						
Estanterias			/		X		/	X									/		X			/			
Lamparas/ Angeos					X			X											X						
Trampa de grasa		/			X			X								/			X		/				
MENSUAL																									
Techos		—	—	—	—	—	—	—								—	—		X		—	—			

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
COLOR		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
SABOR		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		/	/	/	/	/	/	/								/	/	/	/	/	/	/	/		
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Sandra Salamanca.	CARGO: Manipuladora Alimentos.
VERIFICADO POR: Juan pablo Moreno	CARGO: SUPERVISOR -

24747

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: I.E AMERICAS "NIVEL 2"

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4°	5°	4°	6°			-12°	-14°	-16°	-17°	-16°	-17°	
2	4°	6°	3°	5°			-12°	-14°	-16°	-17°	-16°	-17°	
3	4°	6°	4°	6°			-12°	-14°	-16°	-17°	-16°	-17°	
4	4°	6°	4°	6°			-12°	-14°	-16°	-17°	-16°	-17°	
7	4°	6°	4°	6°			-12°	-14°	-16°	-17°	-16°	-17°	
8	3°	5°	4°	6°			-12°	-14°	-16°	-17°	-16°	-17°	
9	4°	6°	4°	6°			-14°	-14°	-16°	-17°	-16°	-17°	
10	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	
11	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	
14													
15													
16													
17													
18													
21	4°	5°	3°	5°			-12°	-14°	-16°	-17°	-16°	-17°	
22	3°	4°	4°	6°			-12°	-14°	-14°	-16°	-16°	-17°	
23	4°	5°	4°	6°			-12°	-14°	-12°	-14°	-16°	-17°	
24	3°	4°	4°	6°			-12°	-14°	-14°	-16°	-16°	-17°	
25	3°	4°	4°	5°			-12°	-13°	-14°	-16°	-16°	-17°	
28	4°	5°	2°	4°			-8°	-10°	-14°	-16°	-12°	-14°	
29	4°	5°	3°	4°			-8°	-10°	-14°	-16°	-12°	-14°	
30	4°	5°	3°				-9°	-10°	-14°	-16°	-12°	-14°	

REALIZADO POR:	Sandra Salamanca.	VERIFICADO POR:	Juan pablo Moreno
CARGO:	Manipdadora Alimentos.	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

2474S

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E Americas Nivel 2	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01-04-25	12	300 Kgr.	250 gr.	50 cc.	x
2	02-04-25	13	250 Kgr.	200 gr.	–	x
3	03-04-25	14	200 Kgr.	300 gr.	–	x
4	04-04-25	15	250 Kgr.	250 gr.	–	x
7	07-04-25	16	300 Kgr.	300 gr.	60 cc.	x
8	08-04-25	17	250 Kgr.	250 gr.	–	x
9	09-04-25.	19	250 Kgr.	300 gr.	–	x
10	——	——	——	——	——	——
11	——	——	——	——	——	——
14						
15						
16						
17						
18						
21	21-04-25.	05	300 Kgr	200 Kgr	–	x
22	22-04-25	01	250 Kgr	300 Kgr	–	x
23	23-04-25	02	300 Kgr	200 Kgr.	–	x
24	24-04-25	03	350 Kgr	300 Kgr.	–	x
25	25-04-25.	04	400 Kgr	350 Kgr.	–	x
28	28-04-25.	06	300 Kgr	200 Kgr.	30 cc	x
29	29-04-25.	07	400 Kgr.	250 Kgr.	–	x
30	30-04-25.		300 Kgr	300 Kgr.	10 cc.	x

REALIZADO POR:	Sandra Salamanca.	Manipuladora A.
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Nuñez	Supervisor

24749

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E americas nivel 2	MES: ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01 - 04 - 25	12	4 Kilos.
2	02 - 04 - 25	13	3 Kilos.
3	03 - 04 - 25	14	4 Kilos.
4	04 - 04 - 25	15	3 Kilos.
7	07 - 04 - 25	16	3 Kilos.
8	08 - 04 - 25	17	3 Kilos.
9	09. - 04 - 25.	19.	2 Kilos.
10	———	———	———
11	———	———	———
14			
15			
16			
17			
18			
21	21 - 04 - 25	05	3 Kilos
22	22 - 04 - 25	01	3 Kilos.
23	23 - 04 - 25	02	2 Kilos.
24	24 - 04 - 25	03	3 Kilos.
25	25 - 04 - 25	04	5 Kilos.
28	28 - 04 - 25.	06	4 Kilos.
29	29 - 04 - 25.	07	4 Kilos
30	30 - 04 - 25		3 Kilos

REALIZADO POR:	Sandra Salamanca.	CARGO:	Manipuladora Alimentos.
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Nuñez	CARGO:	Supervisor

24750

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: LICEO PATRIA — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 01					SEMANA 02					SEMANA					SEMANA 03					SEMANA 04				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		

SEMANAL

Puertas	X				X											X					X				
Paredes	X				X											X					X				
Equipos de refrigeracion (Si aplica)																									

MENSUAL

Techos y Angeos (Si aplica)	X																								

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 01					SEMANA 02					SEMANA					SEMANA 03					SEMANA 04				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 01					SEMANA 02					SEMANA					SEMANA 03					SEMANA 04				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 01					SEMANA 02					SEMANA					SEMANA 03					SEMANA 04				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: LAURA GUTIERREZ	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR: Leonardo Lozano	CARGO: Supervisor

24751

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Los Colorados — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Frutas/Verduras /Huevos	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Licuadora / Estufas	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Mesones / Mesas / Sillas	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Canecas de basura	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Baños y Vestier	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Canastillas y Estibas	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Pisos	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Trapero / Escoba / Recogedor	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Refrigerador / Congelador	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Extractor	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Estanterias	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Lamparas/ Angeos	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Trampa de grasa	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
MENSUAL					
Techos	— — — —	— — — —	— — — —	— — — —	— — X

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Residuos Aprovechables	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X
Residuos no aprovechables	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X X	X X X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
Excremento u orina señales de presencia de plagas	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
OLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
COLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
SABOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yomle Sanchez M — CARGO: Manipulador Alimentos

VERIFICADO POR: Lda Lala Reyes — CARGO: Supervisor

24752

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Los colorados	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01/04/25	12	46	2	2	X
2	02/04/25	13	48	1	1	X
3	03/04/25	14	40	1	1	X
4	04/04/25	15	49	1	1	X
7	07/04/25	16	29	1	1	X
8	08/04/25	17	29	1	0	X
9	09/04/25	18	39	1	1	X
10						
11						
[redacted]						
21	21/04/25	05	29	1	6	X
22	22/04/25	01	38	1	2	X
23	23/04/25	02	40	1	1	X
24	24/04/25	02	54	1	1	X
25	25/04/25	04	64	1	0	X
28	28/04/25	06	40	1	2	X
29	29/04/25	07	45	1	1	X
30	30/04/25	Menu Especial	39	1	6	X

REALIZADO POR:	Yanela Sanchez M	Manipuladora Alimentos
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	Supervisor

24753

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: los colorados

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4.9	4.8	4.8	4.1			12°	12°	14°	14°	11°	11°	
2	3.9	4.8	5.0	5.0			13°	13°	13°	14°	14°	13°	
3	4.8	4.8	4.9	4.9			14°	14°	11°	11°	14°	14°	
4	4.0	4.0	4.9	4.8			14°	14°	13°	12°	11°	11°	
7	4.8	4.8	5.0	5.0			13°	13°	11°	11°	12°	11°	
8	5.0	5.0	5.9	5.9			14°	14°	13°	13°	14°	15°	
9	3.9	3.9	4.9	5.0			12°	12°	11°	11°	10°	18°	
10													
11													

[redacted]

21	3.9	3.9	5.9	5.9			13°	13°	11°	11°	10°	10°	
22	3.9	3.5	5.9	5.9			14°	14°	12°	10°	10°	10°	
23	3.9	3.9	5.8	5.8			18°	11°	14°	14°	11°	11°	
24	3.8	3.8	5.9	5.9			12°	12	11°	11°	12°	12°	
25	3.2	3.2	5.8	5.8			12°	12°	11°	11°	13°	13°	
28	5.1	5.1	6.0	6.0			12°	12°	11°	11°	12°	11°	
29	4.2	4.2	5.9	5.9			12°	12°	11°	11°	12°	12°	
30	2.9	2.9	6.0	6.0			12°	12°	11°	11°	13°	13°	

REALIZADO POR:	Yamile Sanchez	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez.
CARGO:	Manipulador alimentos	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24754

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Los colorados	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01/04/25	12	69 Kilos
2	02/04/25	13	85 Kilos
3	03/04/25	14	69 Kilos
4	04/04/25	15	101 Kilos
7	07/04/25	16	84 Kilos
8	08/04/25	17	73 Kilos
9	09/04/25	18	79 Kilos
10			
11			
[redacted]			
21	21/04/25	05	82 Kilos
22	22/04/25	01	67 Kilos
23	23/04/25	02	77 Kilos
24	24/04/25	03	98 Kilos
25	25/04/25	04	55 Kilos
28	28/04/25	06	79 Kilos
29	29/04/25	07	80 Kilos
30	30/04/25	Menu especial	20 Kilos

REALIZADO POR:	Yamile Sanchez M	CARGO:	manipuladora Alimentos
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez	CARGO:	Supervisor.

24755

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Playas A.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		—	—	—	—	—	—	—	—	—						—	—	—	—	—	—	—	—		
SEMANAL																									
Puertas		X				X										X					X	X			
Paredes		X				X										X					X				
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		—	—	—	—	—	—	—	—	—						—	—	—	—	—	—	—	—		
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		X	—	—	—	—	—	—	—	—						—	—	—	—	—	—	—	—		

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables	\	X	X	X	X	\	X	X	X	—	\	\	\	\		\	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables	\	X	X	X	X	\	X	X	X	—	\	\	\	\		\	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	—						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Diana A. Arenas	CARGO:	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	Diego Campos.	CARGO:	Supervisor

24756

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Mairipole sede B	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas		—	—			—	—	—	—							—	—	—	—	—	—	—			
Paredes		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X			
Equipos de refrigeracion (Si aplica)		X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X			
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)		X	X	X	X	X	X	X	X																

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X		\	\		\		X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X		\	\		\		X	X	X	X		X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Yamile Alfonso	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	[illegible]	CARGO:	[illegible]

24757

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Mayorec	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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
DIARIO					
Pisos	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X
Canecas de basura	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X
Mesa / Mesones	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X
Sillas	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X
Canastillas	X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X
SEMANAL					
Puertas	X / / /	X / / X \		X / / / /	X / /
Paredes	X / / /	X / / X \		X / / / /	X / /
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	/ / / /	X / / X \		X / / / /	X / /
MENSUAL					
Techos y Angeos (Si aplica)	X / / /	/ / / / /		/ / / / /	/ / /

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
	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
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X V X		X X X X X	X X X
Residuos no aprovechables	X X X X	X X X X V		X X X X X	X X X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN																					
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Nath Tequia	CARGO: Manipuladora.
VERIFICADO POR: Luis Carlos Reyes	CARGO: Supervisor.

24758

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Oriente miraflores sede A — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
Pisos	X	X	X	X		X	X	X	X	-						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X		X	X	X	X	-						X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones	X	X	X	X		X	X	X	X	-						X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas	X	X	X	X		X	X	X	X	-						X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas	X	X	X	X		X	X	X	X	-						X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas	X					X										X					X				
Paredes	X					X										X					X				
Equipos de refrigeracion (Si aplica)																									
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)	X																								

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 10					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	-						X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	-						X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 10					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	-						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	-						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	-						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 10					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	-						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	-						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	-						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Luz marina pinto	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Leonardo Lozano	CARGO: Supervisor

24759

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Oriente Miraflores Sede C	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Frutas/Verduras /Huevos	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Licuadora / Estufas	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Mesones / Mesas / Sillas	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Canecas de basura	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Baños y Vestier	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Canastillas y Estibas	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Pisos	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Trapero / Escoba / Recogedor	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas	X	X		X /	X
Refrigerador / Congelador	X	X		X	X
Extractor	X	X		X	X
Estanterias	X	X		X	X
Lamparas/ Angeos	X	X		X	X
Trampa de grasa	X	X		X	X
MENSUAL					
Techos	X				

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
	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
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Residuos Aprovechables	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Residuos no aprovechables	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN																					
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Yuri Maldonado Ferrer	CARGO:	Manipuladora Alimentos
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24750

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES:	ABRIL	AÑO:	2025
SEDE EDUCATIVA:	Oriente Miraflores Sede C		

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
2	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-11°C	-18°C	—	—	
3	3.5°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-11°C	-18°C	—	—	
4	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
7	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
8	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
9	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
10	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
11	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
21	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
22	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
23	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
24	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
25	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
28	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
29	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	
30	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-10°C	-17°C	-12°C	-18°C	—	—	

REALIZADO POR:	Yuri Maluiores F.	VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano
CARGO:	Manipuladora Alimentos	CARGO:	Supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24761

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Oriente Miralores Sedec	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	1-04-25	12	2kg	1kg	1 litro	X
2	2-04-25	13	2kg	1kg	—	X
3	3-04-25	14	2.2kg	1kg	—	X
4	4-04-25	15	2kg	1kg	—	X
7	7-04-25	16	3kg	1kg	1 litro	X
8	8-04-25	17	3kg	1kg	—	X
9	9-04-25	18	3,3kg	1kg	—	X
10	10-04-25	19	3.0kg	1kg	1 litro	X
11	11-04-25	—	—	—	—	—
14						
15						
16						
17						
18						
21	21-04-25	5	3.kg	1kg	1 litro	X
22	22-04-25	1	3kg	1kg	—	X
23	23-04-25	2	3.3kg	1kg	—	X
24	24-04-25	3	3.kg	1kg	—	X
25	25-04-25	4	2.8kg.	1kg	1 litro	X
28	28-04-25	6	3,5kg	1kg	2 litros	X
29	29-04-25	7	2kg	1kg	—	X
30	30-04-25					

REALIZADO POR:	Yuri Palmares F.	Manipuladora Alimentos.
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	Supervisor

24762

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Oriente Miraflores Sede C	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	1-04-25	12	6 Kg
2	2-04-25	13	7 Kg
3	3-04-25	14	5 Kg
4	4-04-25	15	6 Kg
7	7-04-25	16	6.8 Kg
8	8-04-25	17	9 Kg
9	9-04-25	18	5.05 Kg
10	10-04-25	19	6 Kg
11	11-04-25	———	———
21	21-04-25	5	8 Kg
22	22-04-25	1	9 Kg
23	23-04-25	2	8.7 Kg
24	24-04-25	3	10 Kg
25	25-04-25	4	8 Kg
28	28-04-25	6	7 Kg
29	29-04-25	7	8 Kg
30	30-04-25		

REALIZADO POR:	Yuri Maluares F.	CARGO:	Manipuladora Alimentos
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24763

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Oriente Miraflores Sede D — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas				X				X								X					X				
Paredes				X				X								X					X				
Equipos de refrigeracion (Si aplica)																									
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)	X																								

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR	N	N	N	N		N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR	N	N	N	N		N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR	N	N	N	N		N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Jessica Paola Flórez	CARGO: Manipuladora.
VERIFICADO POR: Leonardo Lozano	CARGO: Supervisor

24764

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Oriente Sede E. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier																									
Canastillas y Estibas																									
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X				X																
Refrigerador / Congelador					X				X																
Extractor					X				X																
Estanterias																									
Lamparas/ Angeos																									
Trampa de grasa																									
MENSUAL																									
Techos																							X		
PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	U		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N						N	N	N	N	N	N	N	U		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		S	S	S	S	S	S	S	S	S						S	S	S	S	S	S	S	S		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Jenny Paola Jaimes Cruz CARGO: Manipuladora.

VERIFICADO POR: Leonardo Lozano CARGO: Supervisor

24765

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Oriente Miraflores sede E

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4°C	4°C					-13°C	-14°C	-15°C	-16°C			
2	3°C	4°C					-14°C	-15°C	-14°C	-15°C			
3	4°C	3°C					-13°C	13°C	-15°C	-13°C			
4	3°C	4°C					-14°C	-15°C	-13°C	-15°C			
7	4°C	3°C					-13°C	-14°C	-15°C	-13°C			
8	3°C	4°C					-14°C	-13°C	-15°C	-15°C			
9	4°C	4°C					-13°C	-15°C	-14°C	-13°C			
10	4°C	4°C					-14°C	-13°C	-13°C	-15°C			
11													
14													
15													
16													
17													
18													
21	4°C	4°C					-14°C	-15°C	-15°C	-16°C			
22	3°C	3°C					-15°C	-14°C	-13°C	-15°C			
23	4°C	4°C					-14°C	-12°C	-14°C	-16°C			
24	3°C	4°C					-13°C	-13°C	-15°C	-16°C			
25	4°C	3°C					-14°C	-13°C	-14°C	-16°C			
28	4°C	4°C					-15°C	-15°C	-15°C	-13°C			
29	4°C	3°C					-14°C	-12°C	-13°C	-16°C			
30	3°C	4°C					-15°C	-15°C	-12°C	-16°C			

REALIZADO POR:	Jenny Paola Jaimes C.	VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24756

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Oriente E	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01-04-25	12	2 Kg	1 Kg		
2	02-04-25	13	3 kg	1 kg		
3	03-04-25	14	2 Kg	0,9 kg		
4	04-04-25	15	1 Kg	0,8 Kg		
7	07-04-25	16	2 Kg	1 Kg.		
8	08-04-25	17	1, Kg	1 Kg.		
9	09-04-25	18	1, Kg	1 Kg		
10	10-04-25	19	1,0 kg	0,8 Kg		
11						
14						
15						
16						
17						
18						
21	21-04-25	5	2 kg	0,7 kg		
22	22-04-25	1	1 Kg	1 Kg		
23	23-04-25	2	2, Kg	2, Kg		
24	24-04-25	3	2,2 Kg	2 Kg		
25	25-04-25	4	1 kg	1 Kg		
28	28-04-25	6	2, Kg	1 Kg		
29	29-04-25	7	2, Kg	1, Kg		
30	30-04-25	Especial	1'5 Kg	1' Kg		

REALIZADO POR:	Jenny Paola Jaimes Cruz	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	Supervisor

24267

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:		MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01-04-25	12	2 kg
2	02-04-25	13	1,5 kg
3	03-04-25	14	1 kg
4	04-04-25	15	1,0 kg
7	07-04-25	16	1,5 kg
8	08-04-25	17	1,0 kg
9	09-04-25	18	2 kg
10	10-04-25	19	
11			
14			
15			
16			
17			
18			
21	21-04-25	5	1,5 kg
22	22-04-25	1	2, kg
23	23-04-25	2	2,2 kg
24	24-04-25	3	1,2 kg
25	25-04-25	4	2, kg
28	28-04-25	6	1,2 kg
29	29-04-25	7	2, kg
30	30-4-25	Especial	2, kg

REALIZADO POR:	Jennt Paola Jaimes Cruz	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24768

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Oriente Miraflores Sede F — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas				X				X												X					
Paredes				X				X												X					
Equipos de refrigeracion (Si aplica)																									
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)	X																								

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Rosalba Ortiz — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Leonardo Lozano — CARGO: Supervisor

24769

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Politecnico Sede A — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		

SEMANAL

Puertas	X					X										X					X				
Paredes	X					X										X					X				
Equipos de refrigeracion (Si aplica)																									

MENSUAL

Techos y Angeos (Si aplica)	X																								

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR	N	N	N	N		N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR	N	N	N	N		N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR	N	N	N	N		N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Nykoll Acuña	CARGO: manipuladora
VERIFICADO POR: Leonardo Lozano	CARGO: Supervisor

24770

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Politecnico sede B — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA								NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Refrigerador / Congelador	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Extractor	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA								NA	NO	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Estanterias	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA								NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Lamparas/ Angeos	X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X	X	X		
Trampa de grasa	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA								NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
MENSUAL																									
Techos	X																								

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Dayana Arenas	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24771

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Politécnico sede B.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	2°C	2°C					-8°C	-8°C	-16°C	-14°C			
2	2°C	2°C					-10°C	-8°C	-14°C	-14°C			
3	4°C	2°C					-8°C	-10°C	-16°C	-16°C			
4	4°C	4°C					-8°C	-8°C	-14°C	-16°C			
7	4°C	4°C					-10°C	-8°C	-18°C	-16°C			
8	2°C	2°C					-8°C	-10°C	-16°C	-16°C			
9	4°C	2°C					-10°C	-10°C	-18°C	-16°C			
10	4°C	4°C					-10°C	-8°C	-18°C	-16°C			
11	—	—					—	—	—	—			
21	4°C	4°C					-2°C	-6°C	16°C	18°C			
22	6°C	4°C					-8°C	-6°C	-16°C	-18°C			
23	4°C	4°C					-10°C	-6°C	-14°C	-16°C			
24	2°C	4°C					-8°C	-6°C	-18°C	-18°C			
25	6°C	4°C					-10°C	-8°C	-14°	-16°C			
28	4°C	4°C					-8°C	-10°C	-18°C	-18°C			
29	2°C	4°C					-6°C	-10°C	-14°C	-16°C			
30	4°C	2°C					-8°C	-10°C	-18°C	-14°C			

REALIZADO POR:	Damaris Acuña	VERIFICADO POR:	Leonardo Forero
CARGO:	manipuladora	CARGO:	supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÒN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÒN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24772

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Politecnico 13	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01.04.25	# 12	1 kg	0,2 kg	0 l	X
2	02.04.25	# 13	1 kg	0,1 kg	0 l	X
3	03.04.25	# 14	1 kg	0,1 kg	0 l	X
4	04.04.25	# 15	3 kg	0,2 kg	100 l	X
7	07.04.25	# 16	2 kg	0,2 kg	0 l	X
8	08.04.25	# 17	2 kg	0,5 kg	0 l	X
9	9.04.25	# 18	2 kg	0,2 kg	0 l	X
10	10.04.25	# 19	1 kg	0,2 kg	0 l	X
11	NO CLASE					
14						
15						
16						
17						
18						
21	21.04.25	# 5	1 kg	0,1 kg	0 l	X
22	22.04.25	# 1	1 kg	0,1 kg	0 l	X
23	23.04.25	# 2	1 kg	0,2 kg	0 l	X
24	24.04.25	# 3	1 kg	0,2 kg	200 l	X
25	25.04.25	# 4	1 kg	0,1 kg	0 l	X
28	28.04.25	# 6	1 kg	0,1 kg	100 l	X
29	29.04.25	# 7	1 kg	0,1 kg	0	X
30	30.04.25	menú especial	2 K	0,5 K	100 l	X

REALIZADO POR:	Dayana Acuña	manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Tarazona	Supervisor

24773

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Politecnico sede B	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	1-04-25	#12	1 K
2	2-04-25	#13	1 K
3	3-04-25	#14	1 K
4	4-04-25	#15	1 K
7	7-04-25	#16	1 K
8	8-04-25	# 17	1 K
9	9-04-25	# 18	1 K
10	10-04 25	# 19	1K
11	NO CLASE	—	—
21	21-04-25	#5	1K
22	22-04-25	# 1	1K
23	23-04-25	# 2	1K
24	24-04-25	#3	1K
25	25-04-25	#4	1K
28	28-04-25	#6	1K
29	29-04-25	# 7	1K
30	Menú Especial		1K

REALIZADO POR:	Dayana Acuña	CARGO:	manipuladora.
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

2474

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Politecnico Sede C.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X
Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X

SEMANAL

Puertas		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X
Paredes		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X
Equipos de refrigeracion (Si aplica)																							

MENSUAL

Techos y Angeos (Si aplica)		X																			

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA					SEMANA 13					SEMANA 14				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N							N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Zoranis Baños Maldonado	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24775

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Politecnico Sede D — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Pisos	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Canecas de basura	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Mesa / Mesones	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Sillas	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Canastillas	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
SEMANAL					
Puertas	X	X		X	X
Paredes	X	X		X	X
Equipos de refrigeracion (Si aplica)					
MENSUAL					
Techos y Angeos (Si aplica)	X				

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Residuos no aprovechables	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN:

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO NO NO NO	NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO NO NO NO	NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO NO NO NO	NO NO NO NO		NO NO NO NO NO	NO NO NO

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
OLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
COLOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N
SABOR	N N N N	N N N N		N N N N N	N N N

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Yolimar Gaviria Cavanzo	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24776

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	POLITÉCNICO SEDE E	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	/							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	/							X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	/							X	X	X	X	X	X	X	X		
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	/							X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X	/							X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
Puertas	X	/	/	/	X	/	/	/	/							X	/	/	/	/	X	/	/		
Paredes	X	/	/	/	X	/	/	/	/							X	/	/	/	/	X	/	/		
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	/	/	/	/	/	/	/	/	/							/	/	/	/	/	/	/	/		
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)	/	/	/	/	/	/	/	/	/							/	/	/	/	/	/	/	/		

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	X	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	/						N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	/						N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	/						N	N	N	N	N	N	N	N		

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Stella Diaz Parra	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Leonardo Lozano	CARGO: Supervisor

24776

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	POLITÉCNICO SEDE E	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Pisos	X X X X	X X X X /		X X X X X	X X X
Canecas de basura	X X X X	X X X X /		X X X X X	X X X
Mesa / Mesones	X X X X	X X X X /		X X X X X	X X X
Sillas	X X X X	X X X X /		X X X X X	X X X
Canastillas	X X X X	X X X X /		X X X X X	X X X
SEMANAL					
Puertas	X / / /	X / / / /		X / / / /	X / /
Paredes	X / / /	X / / / /		X / / / /	X / /
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	/ / / /	/ / / / /		/ / / / /	/ / /
MENSUAL					
Techos y Angeos (Si aplica)	/ / / /	/ / / / /		/ / / / /	/ / /
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.					
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.					
ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X X /		X X X X X	X X X
Residuos no aprovechables	X X X X	X X X X /		X X X X X	X X X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES					
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.					
FECHA DE FUMIGACIÒN					
ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO NO NO NO	NO NO NO NO /		NO NO NO NO NO	NO NO NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO NO NO NO	NO NO NO NO /		NO NO NO NO NO	NO NO NO
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO NO NO NO	NO NO NO NO /		NO NO NO NO NO	NO NO NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)					
ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	SEMANA 14	SEMANA 15
	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
OLOR	N N N N	N N N N /		N N N N N	N N N
COLOR	N N N N	N N N N /		N N N N N	N N N
SABOR	N N N N	N N N N /		N N N N N	N N N
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					

REALIZADO POR: Stella Diaz Parra	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Leonardo Lozano	CARGO: Supervisor

24778

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Rural vijagoa Sede A — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	—	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	—	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
Licuadora / Estufas	X		X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas	X	—	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	—	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
Canecas de basura	X	—	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
Baños y Vestier	X	—	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
Canastillas y Estibas	X	—	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
Pisos	X	—	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor	X	—	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	—	X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas				X				X											X						
Refrigerador / Congelador				X				X											X				X		
Extractor				X				X											X				X		
Estanterias				X				X											X				X		
Lamparas/ Angeos				X				X											X				X		
Trampa de grasa				X				X											X				X		
MENSUAL																									
Techos																									

RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	—	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	—	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	—	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	—	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	-	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	—	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		N	—	N	N	N	N	N	N	+						N	N	N	N	—	N	N	N		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		N	—	N	N	N	N	N	N	-						N	N	N	N	—	N	N	N		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		N	—	N	N	N	N	N	N	+						N	N	N	N	-	N	N	N		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		C	—	C	C	C	C	C	C							C	C	C	C	-	C	C	C		
COLOR		C	—	C	C	C	C	C	C							C	C	C	C	—	C	C	C		
SABOR		C	—	C	C	C	C	C	C							C	C	C	C	_	C	C	C		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		S	-	S	S	S	S	S	S							S	S	S	S	_	S	S	S		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Ana Milena Aguilar — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Luis carlos Rojas — CARGO: Supervisor

24779

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Rural Villagual Sede #1

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	5°	4°	5°	4°	5°	4°	15°	16°	15°	16°	15°	16°	
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
3	5°	4°	5°	4°	5°	4°	16°	15°	16°	15°	16°	15°	
4	4°	5°	4°	5°	4°	5°	15°	16°	15°	16°	15°	16°	
7	5°	4°	5°	4°	5°	4°	16°	15°	16°	15°	16°	15°	
8	4°	5°	4°	5°	4°	5°	15°	16°	15°	16°	15°	16°	
9	5°	4°	5°	4°	5°	4°	16°	15°	16°	15°	16°	15°	
10	4°	5°	4°	5°	4°	5°	15°	16°	15°	16°	15°	16°	
11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
[redacted]													
21	5°	4°	5°	4°	5°	4°	16°	15°	16°	15°	16°	15°	
22	5°	4°	5°	4°	5°	4°	15°	16°	15°	16°	15°	16°	
23	4°	5°	4°	5°	4°	5°	16°	15°	16°	15°	16°	15°	
24	5°	4°	5°	4°	5°	4°	15°	16°	15°	16°	15°	16°	
25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
28	5°	4°	5°	4°	5°	4°	15°	16°	15°	16°	15°	16°	
29	4°	5°	4°	5°	4°	5°	16°	15°	16°	15°	16°	15°	
30	5°	4°	5°	4°	5°	4°	15°	16°	15°	16°	15°	16°	

REALIZADO POR:	Ana Milena A R.	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÒN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÒN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24780

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural vijagual A.	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01-04-25	12.	14 K.	3 K.	1000 ml	X
2	03-04-25	13	15 K.	2 K.	500 ml	X
3	04-04-25	14	12 K.	3 K.	500 ml	X
4	07-04-25	15.	14 K.	3 K.	1000 ml	X
7	08-04-25	16	12 K.	2 K.	500 ml	X
8	09-04-25	18	10 K.	3 K.	500 ml	X
9	10-04-25	—	—	2 K.	—	
10						
11						
21	21-04-25	5	15 K.	3 K.	500 ml	X
22	22-04-25	1	13 K	2 K.	500 ml	X
23	23-04-25	2	14 K.	2 K.	500 ml	X
24	24-04-25	3.	10 K.	3 K.	500 ml	X
25						
28	28-04-25	4.	13 K.	2 K.	500 ml	X
29	29-04-25	7	12 K.	3 K.	1000 ml	X
30	30-04-25	especial.	8 K.	3 K.	500 ml	X

REALIZADO POR:	Ana Milena Aguilar.	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis carlos Rojas	Supervisor

24781

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural Vijagual A	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01-04-25	12.	20 K.
2			
3	03-04-25	13.	18 K.
4	04.04.25.	14.	15 K.
7	07 04 25.	15	20 K.
8	08-04-25.	16	15 K.
9	09. 04 25	18	20 K
10			
11			
[redacted]			
21	21-04-25	5.	20 K.
22	22.04.25.	1	15 K.
23	23-04-25.	2.	16 K.
24	24-04 25	3.	15 K.
25			
28	28-04-25	4	14 K.
29	29-04-25	7	13 K.
30	30-04-25	especial	6 K.

REALIZADO POR:	Ana Milena AR	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor.

24782

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Vijagual B — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Licuadora / Estufas		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Canecas de basura		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Baños y Vestier		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Canastillas y Estibas		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Pisos		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X			X								X	X	X	X		X				
efrigerador / Congelador					X			X								X	X	X	X		X				
xtractor					X			X								X	X	X	X		X				
Estanterias					X			X								X	X	X	X		X				
Lamparas/ Angeos					X			X								X	X	X	X		X				
Trampa de grasa					X			X								X	X	X	X		X				
MENSUAL -																									
Techos																						X			

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Residuos Aprovechables		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Residuos no aprovechables		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		S		S	S	S	S	S								S	S	S	S		S	S	S		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)																									
ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
COLOR		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
SABOR		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR:	Nelly Sofia Gonzalez Cala	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno	CARGO:	Supervisor.

24783

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Yagual B

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4.3	5.0					-11	-12					
2	—	—			—		—	—					
3	3.2	3.0					-10	-12					
4	4	3.0					-11	-13					
7	-3	4					-12	-12					
8	[illegible]	4					-14	-13					
9	3	3					-11	-11					
10													
11													
14													
15													
16													
17													
18													
21	4.2	4.0					-11°	-12					
22	3.6	3.8					-13	-11					
23	4.2	3.8					-12	-13					
24	-4.5	3.0					-11	-12					
25	—	—					—	—					
28	4	4					-12	-12					
29	5	3.6					-11	-14					
30	3	3.9					-14	-13					

REALIZADO POR:	Ivetth Sofia Gonzalez	VERIFICADO POR:	Juan pablo naran
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisor -

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24784

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Vijagual B	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	1-4-25	11	2.0	0,01	—	X
2	—	—	—	—	—	
3	3-4-25	13	2.8	0,01	—	X
4	4-4-25	14	2.5	0.1	—	X
7	7-4-25	15	3.0	0,01	—	X
8	8-4-25	16	3.8	0,01	—	X
9	9-4-25	19	2.0	0,01	—	X
10	—	—	—	—	—	—
11	—	—	—	—	—	—
14						
15						
16						
17						
18						
21	21-4-25	5	2.5	0,01		X
22	22-4-25	1	3.2	0,01		X
23	23-4-25	2	2.0	0,01		X
24	24-4-25	3	3.1	0,01		X
25						
28	28-4-25	4	1.5	0,01		X
29	29-4-25	7	2.0	0,01		X
30	30-4-25	especial	0,2	0,02		X

REALIZADO POR:	Iveth Sofia Gonzalez cala	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	Juan pablo ramos	Supervisor.

24785

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Vijagual B	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	4-25	12	0,5
2			
3	3-25	13	2.
4	4-25	14	1.5
7	7-25	15	1.0
8	8-25	16	1.0
9	9-25	19	0,1
10	—	—	—
11	—	—	—
14			
15			
16			
17			
18			
21	21-4-25	5	0.1
22	22-4-25	1	0,4
23	23-4-25	2	0,8
24	24-4-25	3	0,8
25	—	—	—
28	28-4-25	4	0,8
29	29-4-25	7	0,2
30	30-4-25	Especial	0,0

REALIZADO POR:	Ivette González	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno	CARGO:	Supervisor.

24786

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Villagual I - C — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X		X	X	X	X	X									X	X	X	X		X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X		X	X	X	X	X									X	X	X	X		X	X	X		
Licuadora / Estufas	X		X	X	X	X	X									X	X	X	X		X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas	X		X	X	X	X	X									X	X	X	X		X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X		X	X	X	X	X									X	X	X	X		X	X	X		
Canecas de basura	X		X	X	X	X	X									X	X	X	X		X	X	X		
Baños y Vestier	—		—	—	—	—	—									—	—	—	—		—	—	—		
Canastillas y Estibas	—		—	—	—	—	—									—	—	—	—		—	—	—		
Pisos	X		X	X	X	X	X									X	X	X	X		X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor	X		X	X	X	X	X									X	X	X	X		X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X			X											X				X		
efrigerador / Congelador					X			X											X				X		
xtractor					—			—											—				—		
Estanterias					X			X											X				X		
Lamparas/ Angeos					X			X											X				X		
Trampa de grasa					—			—											—				—		
MENSUAL																									
Techos	—															—							X		

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Residuos Aprovechables		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Residuos no aprovechables		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO		NO	NO	NO	NO	NO								NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO		NO	NO	NO	NO	NO								NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO		NO	NO	NO	NO	NO								NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
COLOR		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
SABOR		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		S		S	S	S	S	S								S	S	S	S		S	S	S		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Isabel Villarreal L	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan pablo Moreno P.	CARGO:	Supervisor.

24787

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Vijagual I y C

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	3°	4°	4°	4°	—	—	-9°	-10°	-9°	-9°	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	4°	4°	3°	3°	—	—	-10°	-10°	-10°	-10°	—	—	—
4	3°	4°	4°	4°	—	—	-9°	-9°	-9°	-9°	—	—	—
7	3°	4°	4°	4°	—	—	-9°	-9°	-9°	-10°	—	—	—
8	-9°	4°	3°	4°	—	—	-9°	-9°	-10°	-10°	—	—	—
9	6°	6°	4°	4°	—	—	-10°	-10°	-10°	-10°	—	—	—
10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
14													
15													
16													
17													
18													
21	3°	4°	4°	4°			-9°	-10°	-9°	-10°			
22	4°	4°	4°	4°			-10°	-10°	-10°	-10°			
23	4°	4°	4°	4°			-10°	-11°	-10°	-11°			
24	4°	4°	3°	4°			-11°	-11°	-10°	-11°			
25	—	—	—	—			—	—	—	—			
28	4°	5°	4°	4°			-10°	-11°	-11°	-11°			
29	4°	5°	4°	4°			-10°	-10°	-11°	-11°			
30	4°	5°	4°	4°			-11°	-11°	-10°	-11°			

REALIZADO POR:	Isabel Villarreal	VERIFICADO POR:	Juan pablo Mercado
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24788

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Vijagual I-C	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	1-04-25	11	2. Kg.		0	
2	—	—	—		—	
3	03-04-25	13	1 Kgr		0	
4	04-04-25	14	2 Kgr		0	
7	07-04-25	15	700 gr.		0	
8	08-04-25	16	900 gr.		0	
9	09-04-25	17	800g		0	
10	—	—	—		—	
11	—	—			—	
14						
15						
16						
17						
18						
21	21-04-25	5	1 Kgr.		0	
22	22-04-25	1	2. Kgr		0	
23	23-04-25	2	900 gr.		0	
24	24-04-25	3	800gr		0	
25	—	—	—		—	
28	28-04-25	4	700gr.		0	
29	29-04-25	7	500g.		0	
30	30-04-25	especial	900gr		0	

REALIZADO POR:	Isabel Villarreal Lopez	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno	Supervisor

24789

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Vijagual I - C	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01-04-25	11	800 gr
2	———	———	———
3	03-04-25	13	700 gr
4	04-04-25	14	1 Kgr
7	07-04-25	15 Arrastre	900 gr
8	08-04-25	16	1. Kgr
9	09-04-25	17	800 gr.
10	———	———	———
11	———	———	———
14			
15			
16			
17			
18			
21	21-04-25	5	900 gr
22	22-04-25	1	1 Kgr.
23	23-04-25	2	1 Kgr.
24	24-04-25	3	800 gr.
25	———	———	———
28	28-04-25	4 arrastre	1 Kgr.
29	29-04-25	7	900 gr
30	30-04-25	Especial	0

REALIZADO POR:	Isabel Villarreal	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno	CARGO:	Supervisor.

24790

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Vijagual Sede D — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X	—	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X	—	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X	—	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X	—	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X	—	X	X	X		
Canecas de basura		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X	—	X	X	X		
Baños y Vestier		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X	—	X	X	X		
Canastillas y Estibas		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X	—	X	X	X		
Pisos		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X	—	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X		X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas		—	—	—	X	—	—	X	—	—						—	—	—	X	—	—	—	X		
Refrigerador / Congelador		—	—	—	X	—	—	X	—	—						—	—	—	X	—	—	—	X		
Extractor		—	—	—	X	—	—	X		—						—	—	—	X	—	—	—	X		
Estanterias		—	—	—	X	—	—	X		—						—	—	—	X	—	—	—	X		
Lamparas/ Angeos		—	—	—	X	—	—	X	—	—						—	—	—	X	—	—	—	X		
Trampa de grasa		—	—	—	X	—	—	X	—	—						—	—	—	X	—	—	—	X		
MENSUAL																									
Techos		—				—										—						X			

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X		X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X		X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	—	X	X	X	X	X	—	—						X	X	X	X		X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	—	NO	NO	NO	NO	NO	—	—						NO	NO	NO	NO	—	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	—	NO	NO	NO	NO	NO	—	—						NO	NO	NO	NO	—	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	—	NO	NO	NO	NO	NO	—	—						NO	NO	NO	NO	—	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	—	N	N	N	N	N	—	—						N	N	N	N	—	N	N	N		
COLOR		N	—	N	N	N	N	N	—	—						N	N	N	N	—	N	N	N		
SABOR		N	—	N	N	N	N	N	—	—						N	N	N	N	—	N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		Si	—	Si	Si	Si	Si	Si	—	—						Si	Si	Si	Si		Si	Si	Si		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Yasley Uribe Leal	CARGO:	Manipuladora de alimentos.
VERIFICADO POR:	Juan pablo Moreno	CARGO:	Supervisor.

24791

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Vijagual D San Cayetano.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4	6					-8	-10					
2	—	—					—	—					
3	2	2					-10	-10					
4	2	2					-10	-10					
7	6	6					-0	-0					
8	6	6					-0	-2					
9	4	6					-2	-0					
10	—	—					—	—					
11	—	—					—	—					
14													
15													
16													
17													
18													
21	6	6					-10	-10					
22	6	4					-10	-8					
23	2	4					-14	-16					
24	-6	6					-0	-0					
25	—	—					—	—					
28	2	4					-14	-16					
29	4	6					-12	-14					
30	4	6					-12	-14					

REALIZADO POR:	Yasleli uribe leal	VERIFICADO POR:	Juan pablo muñoz
CARGO:	Manipuladora de alimentos.	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24792

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Villagual D	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	1-4-25	12	2 kl	200 gr	20 ml	X
2	—	—	—	—	—	—
3	3-4-25	13	2 kl	250 gr	—	X
4	4-4-25	14	1.5 kl	300 gr	—	X
7	7-4-25	15	0,5 kl	300 gr	—	X
8	8-4-25	16	1.5 kl	350 gr	20 ml	X
9	9-4-25	19	1. kl	200 gr	20 ml	X
10	—	—	—	—	—	—
11	—	—	—	—	—	—
14						
15						
16						
17						
18						
21	21-04-25	5	1 kl	400 gr		X
22	22-04-25	1	2 kl	200 gr	30 ml	X
23	23-04-25	2	1 kl	150 gr		X
24	24-04-25	3	1,5 kl	200 gr	20 ml.	X
25	—	—	—	—	—	—
28	28-04-25	4	2 kl	150 gr		X
29	29-04-25	7	0,5 kl	220 gr	30 ml.	X
30	30-04-25	Especial.	1.5 kl	250 gr	30 ml.	X

REALIZADO POR:	Yasley Uribe Leal	Manipuladora de alimentos
VERIFICADO POR:	Juan pablo guerra	Supervisor

24793

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Vijagual D San Cayetano.	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	1-04-25	12°	100 gr.
2	—	— —	— — —
3	3-04-25	13	200 gr.
4	4-04-25	14	150 gr
7	7-4-25	15	100 gr
8	8-4-2025	16	150 gr
9	9-4-2025	19	100 gr
10	— —	— —	— —
11	— —	— —	— —
14			
15			
16			
17			
18			
21	21-04-2025	5°	100 gr
22	22-04-2025	1°	150 gr
23	23-04-2025	2.	100 gr
24	24-04-25	3°	50 gr.
25	— —	— —	— — —
28	28-04-2025	4	100 gr.
29	29-04-2025	4	150 gr
30	30-04-2025	M. Especial.	0 gr

REALIZADO POR:	Yasley Uribe leal	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
VERIFICADO POR:	Juan pablo moreno	CARGO:	Supervisor.

24794

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: RURAL VIJAGUAL SEDE E — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X		X	X								X	X	X	X		X	X			
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X		X	X								X	X	X	X		X	X			
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			
Pisos		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X			X								X	X	X	X		X	X			
efrigerador / Congelador					X			X								X	X	X	X		X	X			
xtractor					X			X								X	X	/	X		X	X			
Estanterias					X			X								X	X	X	X		X	X			
Lamparas/ Angeos					X			X								X	X	X	X		X	X			
Trampa de grasa					X																				
MENSUAL																									
Techos	—	—	—	—		—	—	—	—							—	—	—	X		—	—	—		

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X								X	/	X	X		X	X			
Residuos no aprovechables		X	X	/	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X			

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N			
Excremento u orina señales de presencia de plagas		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N			
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N			

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N			
COLOR		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N			
SABOR		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N			
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N	N	N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N			

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Ethel Rojas Olaya — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Juan Pablo Herrera P. — CARGO: Supervisor

2795

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: RURAL WAGUA E

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4.1.	6.1.					10.1	11.					
2	—	—					—	—					
3	6.1.	6.1.					10.1	10.					
4	7.1	6.1					10.2	10.1					
7	6.1.	6.1.					11.1	11.					
8	6.1.	6.00					10.1	10.					
9	4.2.	6.1.											
10													
11													
14													
15													
16													
17													
18													
21	6.1.	6.1.					11.1	10.1.					
22	4.2	6.2.					10	10					
23	6.1	4.6.					10.1	10					
24	6.1.	4.2.					.10	10.1					
25	—	—					—	—					
28	6.1.	4.1.					10.1	10.					
29	4.1.	6.2					11.	10					
30	6.1	6.1.					10.	10					

REALIZADO POR:	Elba ROJAS Olivier.	VERIFICADO POR:	Juan PABLO Moreno.
CARGO:	Manipuladora de Alimentos	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

24796

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	RURAL VIJAGUAL E	MES	ABRIL	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	01.04/25	12	1.9	1.2.	.00	0
2	—	—	—	—	—	—
3	03 04/25	14.	1,06.	1.1.	0,0	0
4	04-04-25	13	2.	1.0	0	0
7	07/04/25	15	1.06.	1.1.	0.0	0
8	08.04/25	16	0,1.	1.2.	0.0	0
9	09 04/25	19	1.4.	1.	0.0	0
10	—	—	—	—	—	—
11	—	—	—	—	—	—
14						
15						
16						
17						
18						
21	21.04/25	05	1.6.	1.*	0.0	0
22	22 04/25	01.	0,2.	1.	00	0
23	23 04/25	02.	0.6.	0.20.	00	0
24	24 04/25	03	1.5	0.20.	00	0
25	—	—	—	—	—	—
28	28-04-25	04	2.2	0.5	00	0
29	29-04-25	07	1.5	0.5	00	0
30	30-04-25	ESP	2.	1.	00	0

REALIZADO POR:	Esther Rojas oliver	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno	Supervisor

24797

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	RURAL VIJAGUAL SEDE E	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	01.04.125	12.	2.6.
2	←	←	←
3	0304/25	14	1.2
4	04042S	13	1.5.
7	07 04 /25	15	2.1.
8	08.04 /25	16	2.3.
9	09 04 /25	19	1.9
10	←	←	←
11	←	←	←
14			
15			
16			
17			
18			
21	21.04 /25	05	1.1.
22	22 04 /25	01.	1.9.
23	23 04 /25	02.	2.6.
24	24 04 /25	03	2.3.
25	←	←	←
28	28 04 25	12	2.
29	29 04 25	07	1.5.
30	30 04 21-	ESP.	0.5.

REALIZADO POR:	Esthar Rojas Olvar.	CARGO:	MANIPULADORA.
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno.	CARGO:	Supervisor.

24798

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural Vijagual Sede F	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
ITEM	1 AL 4	7 AL 11	14 AL 18	21 AL 25	28 AL 30
	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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Pisos		X	/	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	/	X	X	X		
Canecas de basura		X	/	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	/	X	X	X		
Mesa / Mesones		X	/	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	/	X	X	X		
Sillas		X	/	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	/	X	X	X		
Canastillas		X	/	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	/	X	X	X		

SEMANAL

Puertas					X					/									X	/			X		
Paredes					X					/									X	/			X		
Equipos de refrigeracion (Si aplica)					X					/									X	/			X		

MENSUAL

Techos y Angeos (Si aplica)																				/			X		

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	/	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	/						X	X	X	X	/	X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	/	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/					NO	NO	NO	NO	/	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	/	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/					NO	NO	NO	NO	/	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	/	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/					NO	NO	NO	NO	/	NO	NO	NO		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA	SEMANA 13	SEMANA 14
	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
OLOR		NO	/	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/					NO	NO	NO	NO	/	NO	NO	NO		
COLOR		NO	/	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/					NO	NO	NO	NO	/	NO	NO	NO		
SABOR		NO	/	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	/					NO	NO	NO	NO	/	NO	NO	NO		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Nancy Yuliet Ramos	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan Pablo Moreno	CARGO:	Supervisor

24799

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Vijagual Sede G — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
ITEM	1 AL 4					7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 30				
	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
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Licuadora / Estufas	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Canecas de basura	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Baños y Vestier	NA			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Canastillas y Estibas	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Pisos	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
frigerador / Congelador	X			X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
xtractor	NA			NA	NA	NA	NA	NA								NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA		
Estanterias	NA			NA	NA	NA	NA	NA								NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA		
Lamparas/ Angeos	NA			NA	NA	NA	NA	NA								NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA		
Trampa de grasa	NA			NA	NA	NA	NA	NA								NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA		
MENSUAL																									
Techos	—															—									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Residuos organicos aprovechables		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Residuos Aprovechables		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Residuos no aprovechables		X		X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		N		N	N	N	N	N								N	N	N	N		N	N	N		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 11					SEMANA 12					SEMANA 13					SEMANA 14					SEMANA 15				
	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
OLOR		N		N	N	N	N									N	N	N	N		N	N	N		
COLOR		N		N	N	N	N									N	N	N	N		N	N	N		
SABOR		N		N	N	N	N									N	N	N	N		N	N	N		
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		S		S	S	S	S									S	S	S	S		S	S	S		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Sonia A H — CARGO: manipuladora

VERIFICADO POR: Juan pablo moreno Prada — CARGO: Supervisor.

24806

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Ujoqual Sede 6

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4	5					-9	-10					
2													
3	4	5					-9	-10					
4	4	5					-9	-12					
7	4	5					-9	-10					
8	4	5					-10	-12					
9	4	5					-12	-10					
10													
11													
14													
15													
16													
17													
18													
21	4	5					-9	-10					
22	4	5					-9	-11					
23	4	5					-10	-12					
24	3	5					-9	-12					
25													
28	4	5					-9	-10					
29	3	4					-10	-12					
30	4	5					-9	-10					

REALIZADO POR:	Sonia A W	VERIFICADO POR:	Juan pablo moreno
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.