



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE: _____

CUARTO No.: 4

MES: Agosto

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N						
-5°C																																																
-6°C																																																
-7°C																																																
-8°C																																																
-9°C																																																
-10°C																																																
-11°C																																																
-12°C																																																
-13°C																																																
-14°C																																																
-15°C																																																
-16°C																																																
-17°C																																																
-18°C	0																																															
-19°C		0	0	0																																												
-20°C					0	0	0																																									
-21°C								0	0	0	0	0					0	0	0	0																												
-22°C													0	0	0	0					0	0	0	0																								
-23°C														0	0	0						0	0	0	0																							
-24°C																								0	0	0	0	0	0																			
-25°C																																																

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

Firma Revisado: _____



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE: LORENA HERRERA

CUARTO No.:

9

MES:

AGOSTO

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N			
-5°C																																													
-6°C																																													
-7°C																																													
-8°C																																													
-9°C																																													
-10°C																																													
-11°C																																													
-12°C																																													
-13°C																																													
-14°C																																													
-15°C																																													
-16°C																																													
-17°C																																													
-18°C																																													
-19°C																																													
-20°C																																													
-21°C																																													
-22°C																																													
-23°C																																													
-24°C																																													
-25°C																																													

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

Firma Revisado:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE: LORENA HERRERA

CUARTO No.: 3 MES: Agosto

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N						
-5°C																																													
-6°C																																													
-7°C																																													
-8°C																																													
-9°C																																													
-10°C																																													
-11°C																																													
-12°C																																													
-13°C																																													
-14°C																																													
-15°C																																													
-16°C																																													
-17°C																																													
-18°C																																													
-19°C																																													
-20°C																																													
-21°C																																													
-22°C																																													
-23°C																																													
-24°C																																													
-25°C																																													

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: 



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN:

ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE:

CUARTO No.:

3

MES:

Agosto

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N						
-5°C																																																
-6°C																																																
-7°C																																																
-8°C																																																
-9°C																																																
-10°C																																																
-11°C																																																
-12°C																																																
-13°C																																																
-14°C																																																
-15°C																																																
-16°C																																																
-17°C																																																
-18°C	A	A																																														
-19°C				B	B	B	B	B																																								
-20°C										C	C	C	C	C																																		
-21°C																																																
-22°C																																																
-23°C																																																
-24°C																																																
-25°C																																																

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

Firma Revisado:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE: LORENA HERRERA

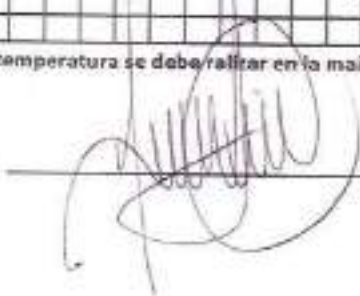
CUARTO No.: 2

MES: Agosto

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N						
-5°C																																													
-6°C																																													
-7°C																																													
-8°C																																													
-9°C																																													
-10°C																																													
-11°C																																													
-12°C																																													
-13°C																																													
-14°C																																													
-15°C																																													
-16°C																																													
-17°C																																													
-18°C																																													
-19°C																																													
-20°C																																													
-21°C																																													
-22°C																																													
-23°C																																													
-24°C																																													
-25°C																																													

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: 



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN:

ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE:

CUARTO No.:

2

MES:

Ayacucho

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N						
-5°C																																																
-6°C																																																
-7°C																																																
-8°C																																																
-9°C																																																
-10°C																																																
-11°C																																																
-12°C																																																
-13°C																																																
-14°C																																																
-15°C																																																
-16°C																																																
-17°C																																																
-18°C																																																
-19°C																																																
-20°C																																																
-21°C	0	4					8	7	0	0						8	7	4	0	8	8																											
-22°C				0	8	0	0				7	8	8	8							7	4	0	0	0	0	0	0	0																			
-23°C																																																
-24°C																																																
-25°C																																																

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

Firma Revisado:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN:

ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE:

LORENA HERRERA

CUARTO No.:

1

MES:

Agosto

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N			
-5°C																																													
-6°C																																													
-7°C																																													
-8°C																																													
-9°C																																													
-10°C																																													
-11°C																																													
-12°C																																													
-13°C																																													
-14°C																																													
-15°C																																													
-16°C																																													
-17°C																																													
-18°C																																													
-19°C																																													
-20°C																																													
-21°C																																													
-22°C																																													
-23°C																																													
-24°C																																													
-25°C																																													

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

Firma Revisado:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE: _____

CUARTO No.: _____

MES: Agosto

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N						
-5°C																																																
-6°C																																																
-7°C																																																
-8°C																																																
-9°C																																																
-10°C																																																
-11°C																																																
-12°C																																																
-13°C																																																
-14°C																																																
-15°C																																																
-16°C																																																
-17°C																																																
-18°C																																																
-19°C																																																
-20°C																																																
-21°C																																																
-22°C																																																
-23°C																																																
-24°C																																																
-25°C																																																

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

Firma Revisado: _____



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA

CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE: LORENA HERRERA

CUARTO No.: 1

MES: AGOSTO

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N			
9°C																																													
8°C																																													
7°C																																													
6°C																																													
5°C																																													
4°C																																													
3°C																																													
2°C																																													
1°C																																													
0°C																																													
-1°C																																													
OBSERVACIONES:																																													

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

Firma Revisado:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE: LORENA HERRERA

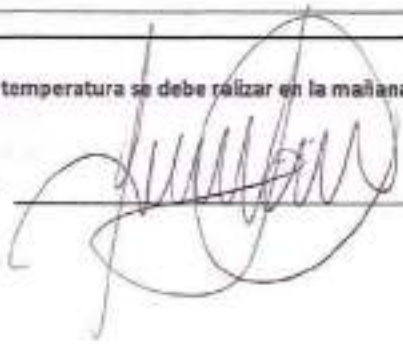
CUARTO No.: 1 MES: Agosto

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N						
9°C																																																
8°C	8	8	8	8	8					10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8					8	8	8	8																			
7°C							8	8	8	8	8								8	8	8	8	8																									
6°C																																																
5°C																																																
4°C																																																
3°C																																																
2°C																																																
1°C																																																
0°C																																																
-1°C																																																

OBSERVACIONES:

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

Firma Revisado: 



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONOMATO ESSUM

RESPONSABLE: _____

CUARTO No.: 6

MES: Agosto

TEMPERATURA EN GRADOS	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N						
-5°C																																																
-6°C																																																
-7°C																																																
-8°C																																																
-9°C																																																
-10°C																																																
-11°C																																																
-12°C																																																
-13°C																																																
-14°C																																																
-15°C																																																
-16°C																																																
-17°C																																																
-18°C																																																
-19°C																																																
-20°C																																																
-21°C																																																
-22°C																																																
-23°C																																																
-24°C																																																
-25°C																																																

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

Firma Revisado: _____



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA

CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CENTRO DE OPERACIÓN: ECONCMATO ESSUM

RESPONSABLE: LORENA HERRERA

CUARTO No.: 6 MES: Agosto

TEMPERATURA EN GRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N						
-5°C																																													
-6°C																																													
-7°C																																													
-8°C																																													
-9°C																																													
-10°C																																													
-11°C																																													
-12°C																																													
-13°C																																													
-14°C																																													
-15°C																																													
-16°C																																													
-17°C																																													
-18°C																																													
-19°C																																													
-20°C																																													
-21°C																																													
-22°C																																													
-23°C																																													
-24°C																																													
-25°C																																													

Nota: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana, la tarde y noche. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

Firma Revisado:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 1-8-2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ALTERNATIVAS	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GRANDEZ					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
Paleta	B	B	B	B	280g	D				90	74					72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
JUGO																
FRUTA																
SOPA																
Proteico	B	B	B	B	280g	D				89	73					
PROTEICO																
Proteico	B	B	B	B	100g	D				NA	18					
Proteico 1	B	B	B	B	750g	D				41	32					
ENERGETICO 2																
DESAI																
UTROUMA CALIENTE																
QUANCO																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: Desayuno, Almuerzo, Cena, Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de sabores, texturas. 4. En gramaje (peso) califique el peso prometido de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (A) PNC: Producto no conforme (P) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (M) (Lo que se hace con el producto) APROBADO (A) (Lo que se hace con el producto).

NOTA: En la celda temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio: (L), temperaturas de conservación se suman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carnes blancas y rojas), emaladas, crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mariscos, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 7 - 8 - 2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CERTIFICADO	ACEPTACIÓN	MODIFICACIÓN/DES- CENCIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCIÓN Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACIÓN	GRAMAJE O PESO					COCCIÓN	CONSERV.	CONSERV.	CONSERV.			
BEBIDA																C R
AJÍ	B	B	B	B	200g	A				76	76					C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
POLLO	B	B	B	B	100g	A				72	72					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
PASTEL	B	B	B	B	200g	A				89	89					C R
ENERGETICO 2																C R
Arroz	B	B	B	B	200g	A				91	91					C R
VERDURA CALIENTE																C R
GRANOS																C R
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	200g	A				77	77					C R
POSTRE																C R

1. Marque con una X el sentido que corresponde a O: Ocasional, A: Aumentado, C: Cero, R: Refrigerado. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En observación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En gramaje/peso: coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Cedir que se hace con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea de tiempo según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne cruda y cocida), ensaladas crudas y cocidas, pastas a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, arroz, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar verificación correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la nota del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL COMIENZA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 1 - 8 - 2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACOR/NOACOR	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCAMI
	SABOR	OLOR	COLO	PRESENTACION	GRAMAJE					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																C
JUGO	B	B	B	B	200g	A				NA	SL					C
FRUTA																C
SOPA																C
PROTEICO																C
Arroz Pollo	B	B	B	B	300g	A				90	90					C
PROTEICO																C
ENERGETICO 1																C
Arroz 2	B	B	B	B	60g	A				NA	100					C
CEREAL																C
VERDURA CALIENTE																C
GRNOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En concentrados de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, conservación en colores, textura. 4. En gramaje/peso: coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (X) FNC: Producto no conforme (R) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MCM: Falso (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o cocción según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que conserven como: atún, manzana, embutidos. Al empaquetar del testigo colocar sello con el nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempos y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 2 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CERTEZA	ACTIVIDAD HNC	MODIFICACIÓN/DESCRIPCIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRA TOMADA POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	OLOR	OLOR	PRESENTACIÓN					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
CHOCOLATE	B	B	B	B	100	A				87°C	73°C					28/08
JUGO																29/08
FRUTA																30/08
SOPA																31/08
PROTEICO																01/09
H. PROTEICO	B	B	B	B	100	A				87°C	71°C					02/09
PROTEICO																03/09
CHOCOLATE	B	B	B	B	300	A				91°C	72°C					04/09
PROTEICO	B	B	B	B	90	A				NA	02					05/09
CEREAL																06/09
VERDURA CALIENTE																07/09
GRANOS																08/09
ENSALADA FRÍA																09/09
POSTRE																10/09

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D. Desayuno, A. Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En gramaje/peso: coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Dejar que se hace con el producto) APROBADO: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la celda temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas antes de cocción y conservación en línea o punto según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja), ensalada cruda y cocida; postres a base de leche; jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, almidón, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL COORDINADOR ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 2-8-2025

D A R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ACREDITADO	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV.	CONSERV.	CONSERV.			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	780g	A				NA	BL					
FRUTA																
SOPA																
Almuerzo	B	B	B	B	100g	A				90	73					
PROTECO																
PROTECO																
PROTECO 1	B	B	B	B	80g	A				89	71					
ENERGETICO 2																
Almuerzo	B	B	B	B	200g	A				92	75					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, cocinar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de sabores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (O) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOD: Modificado (Decir que se hace con el producto) APRO: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. La temperatura de conservación se toma al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, huevo, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATTO ECONOMATO FSSM

FECHA: 3 - 8 - 2025

~~S~~ A C R

[illegible]

1. Marcar con una X el servicio que corresponde a: D) Desayuno, A) Almuerzo, C) Cena, R) Refrigerio. 2. En comentarios de sabor, color, olor, sabor, color, sabor. 3. Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas, etc. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A) Aceptable (A) PNC: Producto no conforme (N) (Alimento no apto para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Escribir que se hace con el producto) APYCO: Quiérase

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas como constantes a cocción y conservación en línea o como según periodo, las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

NOTA: Para las muestras tóxicas deben guardarse alimentos de alto riesgo. Proteína (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, uvas, mayonesas, embutidos. Al empaque de riesgo colocar sello correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe incluir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerado (R) o congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONDUCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 3-8-2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ACEPTACIÓN	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BERBER																C
AJO	B	B	B	B	780	A				NA	SL					C
FRUTA																C
SOPA																C
PROTEICO	B	B	B	B	100g	A				NA	SL					C
PROTEICO																C
PROTEICO																C
ENERGETICO 1	B	B	B	B	200g	A				NA	SL					C
ENERGETICO 2																C
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	200g	A				NA	SL					C
GRANOS																C
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	100g	A				NA	SL					C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) M: Delicado (Decir que se hace con el producto) Aprobado: Quien acepta la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o según contrato. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos, Carnes blancas y rojas, emulsiones y salsas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, almidón, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ISSUM

FECHA: 3-8-2025

D A R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CONTENIDA	ALIMENTO PRE	MODIFICACION/DESPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRANDEZA O PESO					COCCION	ALIMENTO	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	C
ALDO	B	B	B	B	20	A				21	8						R
HELTA																	R
ISORA																	C
PROTEICO	B	B	B	B	100	A				94	32						R
PROTEICO																	C
PROTEICO																	C
PROTEICO	B	B	B	B	90	A				91	24						R
ENERGETICO 2																	C
VERDURA	B	B	B	B	250	A				89	32						R
VERDURA CALIENTE																	C
GRANOS																	C
ENSALADA FRIA																	C
POSTRE																	C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, presentación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Declarar que se hace con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o campo según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empacar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 4 - 8 - 2025

DA C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ACORDADO PNC	MODIFICACION/DEGRADACION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FICHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
CALDO	B	B	B	B	200g	A				89°C	24°C					
JUGO																
FRUTA	B	B	B	B	100g	A				24	19°C					
SOPIA																
FLAN	B	B	B	B	180g	B				96°C	23°C					
PROTEICO																
PROTEICO																
PAN DE AZÚCAR	B	B	B	B	200g	A				89°C	28°C					
PAN DE AZÚCAR	B	B	B	B	100g	A				24	18°C					
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRÍA																
POSTRE																

1. Marque con una X el sentido que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, opacar: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (O) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Des) que se hace con el producto) Aprob: Quien prueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar las al menos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Mantener con una X si se guarda Refrigerio (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 4 - 8 - 2025

D & C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					ENTEND A	ACEPTACI H INC	MODIFICACION/REPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTO:	
	SABOR	OLOR	CONOR	PRESENTACION	SHAWARMA O PISO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BERBA																C	R
JUGO	B	B	B	B	B	B				NA	BL					C	R
FRUTA																C	R
Desayuno	B	B	B	B	B	B				96	93	4				C	R
PROTEICO																C	R
Proteico	B	B	B	B	B	B				89	71	4				C	R
PROTEICO																C	R
Proteico	B	B	B	B	B	B				92	73	4				C	R
ENERGETICO 2																C	R
Proteico	B	B	B	B	B	B				89	78	4				C	R
VERDURA CALIENTE																C	R
GRANOS																C	R
ENSALADA FRIA																C	R
POSTRE																C	R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, cómo huelen de colores, textura. 4. En granaje/grosor/corte el peso promedio de la porción on suela o en el caso según contrato. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Cada que se hace con el producto) APROBADO (Cada que se hace con el producto) APROBADO (Cada que se hace con el producto)

NOTA: en la sub ítem temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; salsas a base de leche; jugos; menús de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X el siguiente Refrigerio (R) o Proteico (P).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 4 - 8 - 2025

D A R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CATEGORIA	ACORDADO	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GRANDEZA					COCCION	ALMACEN	ALMACEN	ALMACEN			
ARROZ																
JUGO	B	B	B	B	B	B				NA	DL					
FRUTA																
SOPA																
Arroz con leche	B	B	B	B	B	B				96L	93L					
PROTEICO																
PROTEICO																
Arroz con leche	B	B	B	B	B	B				89L	93L					
ENERGETICO 2																
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Buena (B), Regular (R), Mala (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aprobado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADA (Decir que se hace con el producto) APROB: Quien aprueba la evaluación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en litro o canto según corresponda. 6. Se debe registrar la temperatura de conservación de los alimentos en la mitad y al final del servicio.

NOTA: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mermeladas y alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. No se permite usar X si se guarda Refrigerio (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCIÓN Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 5 - 8 - 2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTE/NO APTO	MODIFICACIÓN/DESCRIPCIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCIÓN Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACIÓN	GRANDE O PEQUEÑO					COCCIÓN	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																C
JUGO	B	B	B	B												R
FRUTA																C
SOPA																R
PROTEÍNO	B	B	B	B	60g	A										C
PROTEÍNO																R
PROTEÍNO																C
ALIMENTO 1	B	B	B	B	78g	A				88g						R
ALIMENTO 2	B	B	B	B	30g	A										C
CEREAL																R
VERDURA CALIENTE																C
VERDURA	B	B	B	B	100g	A				89g	78g					R
VERDURA	B	B	B	B	80g	A				91g	72g					C
POSTRE																R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Alimento, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. Si figura el peso colóquelo el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producción conforme (X) (Alimento no cumple por ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (Quien aprueba la modificación del producto).

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteína (Carne blanca y roja), ensalada (cruda y cocida), postres a base de leche, jugos, merende de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerio (R) o Conservado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENÚ EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APUCA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 5 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CANTIDAD	ACERSCION	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLORE	PRESENTACION	UNIDADE D PESO					COCCION	ALIMENTO	REFRIGERADO	CONSERVADO			
1. Jugo	5	3	3	3	280g	A				89°C	73°C					72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
FRUTA																
SOPA																
2. Protico	5	3	3	3	60g	A				88°C	72°C					
PROTEICO																
PROTEICO																
3. Cereal	5	3	3	3	230g	A				87°C	75°C					
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porcion en crudo o en cocido segun contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (Quien aprueba la modificacion del producto).

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o coccion segun servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteicos (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres e bases de leche; Jugo; mezcla de alimentos que contengan carne, pollo, magro, embutidos. Al entregarse del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe anotar el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 5-8-2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTABILIDAD	MODIFICACION/OPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRA TO MADO POR	FECHA DE DESCARTE
	OLOR	OLOR	OLOR	PRESENTACION	GRANDEZA O PESO					COCCION	CONSERVACION	CONSERVACION	CONSERVACION			
VERDURA	B	B	B	B	B	A				90A	15L					X
JUGO																C
FRUTA																C
SOPA																C
PROTEICO	B	B	B	B	B	A				89L	70L					X
PROTEICO																C
PROTEICO																C
ENERGETICO 1																C
ENERGETICO 2	B	B	B	B	B	A				2A	15L					X
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	B	A				1A	15L					X
GRANDE																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gran tamaño colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aceptado (O) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Declarar que se hace con el producto) Alimento: Quien le envía la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; menús de alimentos que contienen carne, atún, mayonesa, ensaladas. Al empaque del testigo colocar serie o correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 5-8-2025

D A R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CANTIDAD	ACEROSCHINE	MODIFICACION/DESCRIPCION	AFROSADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTES
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAL O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BERENA																
JUGO	B	B	B	B	280g	A				NA	100					
FRUTA																
SOPA																
PROTEICO																
Carne Proteico	B	B	B	B	200g					90	78					
PROTEICO																
ENERGETICO 1																
Panque 2	B	B	B	B	300g	M				80	75					
Arroz	B	B	B	B	280g	A				80	75					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramal/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptable (A) (M: Producto no conforme (M) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Descartar que se hace con el producto) Aprobado (Quitar) (Quitar) la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o por según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contienen carne, almidón, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO _____

FIRMA REVISADO _____



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 6-8-2025

A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ASPECTOS	MODIFICACION/DESCONFORMACION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
	SABOR	OLOR	TEXTURA	APARIENCIA	OTROS					COCCION	CONSERVACION	CONSERVACION	CONSERVACION			
Café	B	B	B	B	220	A				48	73					A
Jugo																R
Fruta																C
Sopa																C
Proteico	B	B	B	B	100	A				80	73					A
Vegetariano	B	B	B	B	90	A				91	73					R
Proteico																C
Energético 1	B	B	B	B	60	A				NA	102					A
Energético 2																C
Amancaes	B	B	B	B	200	A				80	73					R
Verduras Calientes																C
Uranos																C
Ensalada Fria																C
Postre																C

3. Marque con una X el servicio que corresponde a: 1. Desayuno, 2. Almuerzo, 3. Cena, 4. Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es apto para la venta, conservación de colores, textura. 4. En presentación colocar el peso prometido de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (R) PNC: Producto no conforme (M) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Declarar se hace con el producto) APROBADO (Quitar servicio la modificación del producto).

NOTA: En la temperatura producida en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o caso según servicio. Las temperaturas de intervención se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carnes blancas y rojas), ensaladas crujientes y cocidas, postres a base de leche, jugos, masas de alimentos que contengan carne, queso, mayonesa, etc. Al empaque del testigo colocar servicio, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CUENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 6-8-2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SINGulares A EVALUAR					ORDEN N°	ACORDADO PNC	MODIFICACIÓN/DESCONFORMACIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
	SABOR	OLOR	COLORE	PESADO	GRASAS					COCCION	ACORDADO	ACORDADO	ACORDADO			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	70	A				NA	174					
FRUTA																
SOPA	B	B	B	B	70	A				99	734					
CALDO	B	B	B	B	70	A				90	742					
PROTEICO																
PROTEICO																
ALIMENTO 1	B	B	B	B	80	A				89	710					
ENERGETICO 2																
ALIMENTO 3	B	B	B	B	90	A				89	740					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: 1. Desayuno, 2. Almuerzo, 3. Cena, 4. Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Buena (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (A) PNC: Producto no conforme (P) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Decir que se hace con el producto) APROBADO: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en litro o carru según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (Carne, vísceras y rojes), ensaladas frías y heladas, postres a base de leche, jugos, nectares y aminoros que contengan carne, arroz, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 6 - 8 - 2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTADO/PMC	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	OLOR	OLOR	OLOR	PRESENTACION	COMPOSICION					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONSERVACION O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	
JUGO	B	B	B	03	200	A				NA	8L						
FRUTA																	
SOPA																	
PROTEICO	B	B	B	03	100	A				91L	93L						
PROTEICO																	
PROTEICO																	
ENERGETICO 1	B	B	B	03	90	A				96L	94L						
ENERGETICO 2																	
ANEXO	B	B	B	03	95	A				92L	93L						
VERDURACALIENTE																	
GRANOS																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

1. Marcar con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, conservación de colores, textura. 4. En presentación colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PMC: Producto no conforme (R) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la revista temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o campo según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contienen carne, atun, mayonesa, embutidos. A: empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marcar con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA RMLE AL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 2 - 8 - 2025

A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ACEPTACION	MODIFICACION/DESCRIPCION	JUNIORADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	COCCION	CONSERVACION	CONSERVACION			
INCUINER	B	B	B	B	300	4				93L	71L					72 HORAS DESPUES DE COCCION O 48 HORAS REFRIGERADO
ARZO																
FRUTA																
SOPA																
HUEVO R	B	B	B	B	90	A				89L	78L					
JAMON	B	B	B	B	60	A				89L	71L					
PROTECO																
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80	A				94	13L					
ENERGETICO 2																
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es apto para la venta, combinación de colores, textura. 4. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) FNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Dejar que se hace con el producto) A: Prohibido (Quien aprueba la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o coccion según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, masas de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CLARIFICAR CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONGUBA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 2 - 8 - 2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ALUMENEDUNE	MODIFICACIÓN/DEPOSICIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCIÓN Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SAZOR	OLOR	COLORES	PRESENTACIÓN	GRANULOSIDAD					COCCIÓN	CONSERV.	CONSERV.	CONSERV.			72 HORAS DESPUÉS DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	
JUGO	B	B	B	B	180	A				NA	52						
FRUTA																	
SOPA																	
PROTEICO	B	B	B	B	180	A				91	74						
PROTEICO																	
PROTEICO																	
ENERGETICO 1																	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	180	A				82	73						
ENERGETICO 3	B	B	B	B	180	A				88	75						
VERDURAS CALIENTE	B	B	B	B	90	A				89	72						
GRANOS																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En granulometría valorar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (N) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Declarar si se fue con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la cocina temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carta según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Pagar los testigos se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; pastas a base de leche; jugos; salsas de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empujar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerado (R) o congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 7 - 8 - 2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITICO A	ACEPTABLE	MODIFICACION/DSP OSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTO
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV.	CONSERV.	CONSERV.			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	780	A				NA	18L					
MILTA																
SOJA																
Proteico	B	B	B	B	90	A				93L	77L					
PROTEICO																
ENERGETICO																
Proteico	B	B	B	B	90	A				87L	74L					
Proteico	B	B	B	B	780	A				91L	93L					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a G: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colorar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar el producto agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) RNC: Producto no conforme (R) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Dejar que se hace con el producto) APROBADO: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frío o cocción según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigos se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carnes blancas y rojas), ensaldas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, arroz, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CUENTE PARA QUE EL CONDOCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ISSUM

FECHA: 8 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITICO A	ACEPTABLE PNC	MODIFICADOR/DSP OSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTO EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
	SABOR	OLOR	COLORE	PRESENTACION	QUANTIDAD					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
Humbreto	B	B	B	B	200	A				86	73					
JUGO																
FRUTA	B	B	B	B	100	A				76	82					
SOPA																
Humbreto	B	B	B	B	200	A				92	73					
PROTEICO																
PROTEICO																
Proteico 1	B	B	B	B	200	A				84	73					
Proteico 2	B	B	B	B	200	A				74	101					
CERVAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color, Buena (B), Regular (R), Mala (M). 3. NOTA: En preservación evaluar el producto en agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramos (peso) coloque el peso alrededor de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (R) PNC: Producto no conforme (R) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Declarar que se hace con el producto) APROBADO: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la prueba temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o cero según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja), ensalada cruda y cocida, postres a base de leche, jugos, salsas de alimentos que contienen carne, atún, mayonesa, o lácteos. Al momento del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 8 - 8 - 2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CATEGORIA	ACEPTACION	MODIFICACION/DSP OSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	GRANDEZA PESO					COCCION	CONSERVACION	COCCION	CONSERVACION			
BEBIDA																C R
Jugo	B	B	B	B	200	A				NA	100					C R
FRUTA																C R
SOPA																C R
Proteico	B	B	B	B	100	A				910	700					C R
PROTEICO																C R
PROTEICO																C R
Papa	B	B	B	B	80	A				900	700					C R
Desayuno	B	B	B	B	80	A				900	700					C R
Almuerzo	B	B	B	B	200	A				890	700					C R
VERDURA CALIENTE																C R
GRANDES																C R
ENSALADA FRIA																C R
POSTRE																C R

1. Marcar con una X el servicio que corresponde a: Desayuno, Almuerzo, Cena, Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En grama(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aceptado (R) PNC: Producto no conforme (R) (Alimento no cumple para ser entregado a cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (Quien aprueba la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frío o calor según corresponda. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas frías y cocidas, postres a base de leche, jugos; hasta de 4 alimentos que contengan carne, pollo, mayonesa, embutidos. Al llenar el testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Si debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCIÓN Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 8 - 8 - 2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					ENTERO A	ATERRACHADO	MODIFICACIÓN/DESORDEN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCIÓN Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTAR
	SABOR	OLOR	TEXTURA	PRESISTENCIA	GRASAS O ACEITES					COCCIÓN	CONSERVACIÓN	CONSERVACIÓN	CONSERVACIÓN			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	M	NO	4				NA	B					
FRUTA																
SOPA																
Carpacho	B	B	B	B	NO	1				89	70					
PROTEICO																
PROTEICO																
Proteico	B	B	B	B	NO	1				90	73					
Proteico	B	B	B	B	NO	1				NA	5					
Proteico	B	B	B	B	NO	1				NA	18					
MEXQUIM CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: 2. Desayuno, 3. Almuerzo, 4. Cena, 5. Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo (peso) califique el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptable (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MDS/FCaso (Dejar que se haga con el producto) Aprob: Quien aprueba la modificación de producto.

NOTA: en la prueba temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o cero según servicio, las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contienen carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONCORDA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 9 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CANTIDAD	ACERSCUCHING	MODIFICACION/DESCOCCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCAITE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAZO PESO					COCCION	ALBURN	CONGELAR	CONGELAR			
Lechero	B	B	B	B	720	A				90	70					X
JUGO																C
FRUTA																C
SOPA																C
Huevo	B	B	B	B	100	A				90	70					X
PROTEICO																C
PROTEICO																C
ENERGETICO 1																C
ENERGETICO 2	B	B	B	B	900	A				NA	13					X
Proteico	B	B	B	B	3000	A				90	70					X
VERDURA CALIENTE																C
GRANOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evalúe si el producto es agradable a la vista, conservación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PND: Producto no conforme (X) (A) alimento no cumple para ser entregado al cliente (MODIFICADO (Decir que se hace con el producto) APROBADO (Quitar apostrofa la modificación del producto).

NOTA: En la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o punto según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigos se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico(Carnes blancas y rojas) ensaladas crudas y postres; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contienen carne, elote, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marcar con una X si se guarda Refrigerio (R) o Proteico (P).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSLIM

FECHA: 9 - 8 - 2025

D R C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CENTRO A	ACTIVIDAD	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRUPO O RECIPE					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA						
FRUTA																
SOPA																
PROTEICO	B	B	B	B	200	A				96L	73L					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1																
PROTEICO	B	B	B	B	230	A				84L	75L					
PROTEICO	B	B	B	B	200	A				85L	73L					
VERDURA CALIENTE																
PROTEICO	B	B	B	B	90	A				91L	75L					
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. Gr: gramo(s) valore el peso promedio de la porción en envase o en costo según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Si mismo no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Dejar que se lleve con el producto) Aprobado (Dejar que se lleve con el producto) Aprobado (Dejar que se lleve con el producto)

NOTA: en la sala la temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carro según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigos se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico[Carnes blancas y rojas], ensaldas crudas y cocidas; postres a base de leche; Jugo; mezcla de alimentos que contengan carne, almidón, mayonesa, embutidos. 4) empaque de testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 9 - 8 - 2025

D A R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CERTIFICADO	ACTIVIDAD	MODIFICACIÓN/DESCRIPCIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FICHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLORES	PESADO	GRAMA					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																C
JUGO	B	B	B	B	350	A				NA	10	L				C
FRUTA																C
SOPA																C
PROTEICO																C
Amejorillo	B	B	B	B	380	A				39	7	10				C
PROTEICO																C
VERDURA	B	B	B	B	60	A				9	12	3				C
ENERGETICO 2																C
CEBOLLA																C
VERDURA CALIENTE																C
GRANOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En grama/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Dejar que se hace con el producto) Afrónto: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carta según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proximos Carnes blancas y rojas, emulsiones crudas y cocidas, pastes a base de leche, jugos, picados de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embudos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 10 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACIÓN PNC	MODIFICACIÓN/DISPOSICIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLORE	PRESENTACIÓN	GRAMA O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
Carne de res	B	B	B	B	330g	A				93	83					10/08/25
JUGO																10/08/25
FRUTA																10/08/25
SOPA																10/08/25
Protico	B	B	B	B	330g	A				79						10/08/25
PROTEICO																10/08/25
PROTEICO																10/08/25
ENERGETICO 1																10/08/25
ENERGETICO 2	B	B	B	B	90g	A				NA	20					10/08/25
CEBOL																10/08/25
VERDURA CALIENTE																10/08/25
GRANOS																10/08/25
ENSALADA FRIA																10/08/25
POSTRE																10/08/25

3. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(peso) coloque el peso promedio de la porción en suela o en cocina según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (C) (Se hace con el producto) APROB: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigos se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mermas de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X el siguiente Refrigerado (R) u

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 10 - 8 - 2025

D ☒ C ☐ R ☐

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CONTINUA	ACORDADO PNC	MODIFICACIÓN/DEP DICIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRANDEZA O PEQUEÑEZA					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
DESODA																
AJO	B	B	B	B	780	A				NA	10L					
FRUTA																
SOYA																
PROTICO																
PROTICO	B	B	B	B	200	A				811	74L					
ENERGETICO 1																
ENERGETICO 2	B	B	B	B	300	A				831	73L					
VERDURA	B	B	B	B	90	A				702	71L					
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	50	A				571	73L					
GRANOS																
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	90	A				811	8L					
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en gramo en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprob: Quién aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carta según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Protéicos (Carne blanca y roja), ensaladas frías y calientes, pastries a base de leche, etc. Modificar al testigo que contenga carne, queso, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha está a expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 11 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	AUTOPRECIO	MODIFICACION/DESCONFORMACION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERVACION	CONSERVACION	CONSERVACION			
ALIMENTO	B	B	B	B	B	A				59	75					B
JUGO																C
FRUTA	B	B	B	B	B	A				NA	18					C
SOPA																C
PROTEICO	B	B	B	B	B	A				90	13					C
PROTEICO																C
PROTEICO																C
PROTEICO	B	B	B	B	B	A				NA	18					C
PROTEICO	B	B	B	B	B	A				NA	18					C
CEREAL																C
VERDURA CALIENTE																C
VERDURA																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D. Desayuno, A. Almuerzo, C. Cena, R. Refrigenio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de sabores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso (gramos) de la porción en crudo o en cocido según el contrato. 5. A: Aprobado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) M: Malo (X) (Declarar que se hace con el producto) A: Prohibido. Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la celda temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o caso según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, merma de alimentos que conserven carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verdura caliente, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE LO CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 11 - 8 - 2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS GENERALES A EVALUAR					CANTIDAD	ACTIVIDADES	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FICHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLORE	PRESERVACION	EMPAQUE					COCCION	ABRILLO	CONSERVACION	CONSERVACION			72 HORAS DESPUES DE CONSERVACION O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	
JUGO	B	B	B	B	200g	A				78	50						
FRUTA																	
SOPA																	
Almuerzo	B	B	B	B	380	A				88	75						
PROTEICO																	
Pasta	B	B	B	B	100g	A				87	75						
ENERGETICO 1																	
Postre	B	B	B	B	60	A				91	74						
Arroz	B	B	B	B	280	A				89	73						
VERDURA CALIENTE																	
GRANOS																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso: indique el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (B) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) M: Defectuoso (Decir que se hace con el producto) A: Aprobado (Quien garantiza la satisfacción del producto).

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos: Carnes blancas y rojas; ensaladas frías y calientes; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, arroz, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 11 - 11 - 2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ALTERACION	MODIFICACION/DIFUSION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DEICARTE
	SABOR	OLOR	COLO	PRESENTACION	GRAMAJE					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	380	A				NA	B					
FRUTA																
SOPA																
Arroz	B	B	B	B	380	A				B	B					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1	B	B	B	B	400	A				B	B					
ENERGETICO 2																
CEREAL																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
Postre	B	B	B	B	60	A				NA	B					
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a la Desayuno, A la merienda, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colorar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso colóque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (B) PNC: Producto no conforme (D) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (B) (que se hace con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o punto según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para los testigos se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; pastas a base de huevo; jugos; mermeladas; alimentos que contengan crema, leche, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre de producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verdura caliente, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLÓQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APUCA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSJM

FECHA: 12 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CATEGORÍA	ACREDITACIÓN	MODIFICADO/DISEÑO	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOUR	PRESENTACIÓN	UMIDIDAD					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUÉS DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
Leche	B	B	B	B	900	A				NA	00						
Jugo																	
Fruta																	
Sopa																	
Caldero	B	B	B	B	100	A				89	79						
Proteico																	
Proteico																	
Cereal	B	B	B	B	60	A				NA	18						
Cereal	B	B	B	B	80	A				NA	62						
Cereal	B	B	B	B	90	A				NA	18						
Verdura caliente																	
Granos																	
Ensalada fría																	
Postre																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color, textura. 3. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 4. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Dedir que se hizo con el producto) Alimento: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en linea o como según servicio. Las temperaturas de conservacion se deben anotar en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, etc. modifique alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, etc. Al envasar el testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dada de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO FERRARI

FECHA: 17-8-2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ALFABETIZACIÓN	MODIFICACIÓN/DISPOSICIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCIÓN Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS (PZ)	FECHA DE DECARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACIÓN	GRANULOSIDAD					MOXO	ALIMENTO	ALIMENTO	ALIMENTO			72 HORAS DESPUÉS DE CONGELACIÓN	48 HORAS REFRIGERADO
BEBIDA																	
JUGO	B	B	B	B	280	A				NA	9L						
FRUTA																	
SOPA																	
PROTEICO																	
PASTICO	B	B	B	B	100	A				95	A	3L					
PASTICO																	
ENERGETICO 1																	
PASTICO	B	B	B	B	90	A				91	U	75L					
PASTICO	B	B	B	B	80	A				93	U	74L					
VERDURA CALIENTE																	
VERDURA	B	B	B	B	90	A				86	U	73L					
VERDURA	B	B	B	B	80	A				91	U	75L					
POSTRE																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a Dr. Dinayano, ACAI, Umerto, C. Conza, R. Refrigirio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colorar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar al producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. Si el cliente lo coloca al peso prometido de la porción es cruto o en cocido según corresponda. 5. Al Acreditado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (M) que se hace con el producto) A/Prob. Qui

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o cero según corresponda. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del semihor.

Nota: Para nuestras fiestas debes guardar los alimentos de alto riesgo, Proteína (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mariscos, embutidos. Al empaque del testigo colocar sello como el siguiente, nombre de producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda refrigerado (R) o congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENÚ EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL FUENTE, PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 17 - 8 - 2025

D A R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ACEPTE O PNC	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMPERATURA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESEARTE	
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESERVACION	QUANTIDAD O PESO					COCCION	ALIMENTO	ALIMENTO	ALIMENTO			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	
JARRO	B	B	B	B	200g	A				NA	80						
FRUTA																	
SOPA																	
PASTEL	B	B	B	B	100g	A				85	70						
PASTELCO																	
PROTECO																	
ENERGETICO 1																	
PASTEL	B	B	B	B	80g	A				90	75						
PASTEL	B	B	B	B	200g	A				85	70						
VERDURA CALIENTE																	
GRANOS																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a (X) Desayuno, (A) Almuerzo, (C) Cena, (R) Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo (para) colocar el peso promedio de la porción en gramo o en todo según contrato. 5. Al Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Declarar que se hace con el producto) Aprobado (Quien varía la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o seco según servicio. Las temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteína Carne blanca y roja, ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezclas de alimentos que contengan carne, almidón, mayonesa, emulsificantes. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto, fecha. Se debe escribir e imprimir, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X el gusto Refrigerio (R) o Desayuno (D).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CUENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 15 - 8 - 2025

A C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	APTITUD/RECEPCION	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLORE	PRESENTACION	GRANULOSIDAD					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
bebida	B	B	B	B	280	A				91	79					✓
agua																✓
fruta	B	B	B	B	100	A				NA	50					✓
sopa																✓
Protexco	B	B	B	B	200	A				87	73					✓
Protexco																✓
Protexco																✓
Protexco 1	B	B	B	B	250	A				99	74					✓
Protexco 2	B	B	B	B	100	A				NA	50					✓
CEREAL																✓
VERDURA CALIENTE																✓
FRANCO																✓
ENSALADA FRÍA																✓
POSTRE																✓

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D) Desayuno, A) Almuerzo, C) Cena, R) Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, colorar (B) Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En general, por el color que el plato presente en frío o en cocción según contrato. 5. A) Aprobado (A) PNC: Producto no conforme (N) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Declarar que se hace con el producto) APROBADO: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frío o cocción según contrato. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Protexco (carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que cocinen carne, arroz, mayonesa, embucados. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto protexco, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENÚ EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 13-8-2025

D A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CATEGORIA	ACEPTE/RECHAZA	MODIFICACION/DISPONIBILIDAD	APROBADO	TEMPERATURA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	CONOR	TEXTURA	GRANULOSIDAD					COCCION	CONSERVACION	CONSERVACION	CONSERVACION			
BEBIDA																
LUGO	B	B	B	B	220	A				NA	91					
FRUTA																
CHURRUS	B	B	B	B	300	A				89	93					
PROTEICO																
CARNES	B	B	B	B	100	A				88	95					
PROTEICO																
ENERGETICO																
PROTEICO	B	B	B	B	60	A				91	94					
ARROZ	B	B	B	B	280	A				94	92					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el sentido que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, opacidad Buena (B), Regular (R), Mala (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En granulometría coloque el peso promedio de la pander en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Ajustado (A); PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Dejar que se hace con el producto) APROBADO (Quien prueba la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o en frío según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guardó Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMINO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 13-8-2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACIÓN	MODIFICACION/OPCIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCIÓN Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACIÓN	GRANDEZ					COCCIÓN	CONSERV.	CONSERV.	CONSERV.			12 HORAS DESPUÉS DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	
JUZO	B	B	B	B	180	A				14	32						
FRUTA																	
SOPA																	
PROTEICO	B	B	B	B	100	A				93	140						
PROTEICO																	
PROTEICO																	
PROTEICO	B	B	B	B	200	A				412	750						
PROTEICO	B	B	B	B	90	A				89	744						
CERVAL																	
VERDURA CALIENTE																	
GRANDE																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, conservación de colores, textura. 4. En granadines coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido segun contenido. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Declarar se hace con el producto) Aprobó: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la cual la temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en (hora o como según servicio), las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mermelada de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENÚ EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO.

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 11-8-2025

ACR

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CATEGORIA	ACEPTABLE PNC	MODIFICACION/DESPOSICION	ANOMALIA	TIEMPO INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GRANDEZA PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
CHOCOLATE	B	B	B	B	280g	+				94	93						
JUGO																	
FRUTA																	
SOPA																	
PROTEICO	B	B	B	B	180g	A				90	98						
PROTEICO	B	B	B	B	60g	A				90	95						
PROTEICO																	
PROTEICO 1	B	B	B	B	80g	A				90	98						
PROTEICO 2																	
PROTEICO	B	B	B	B	80g	B				94	98						
VERDURA CALIENTE																	
ENSALADA																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (0) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Dejar que se hace con el producto) APROB: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la carta temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mercurio de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, emulsionados. Al ensaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del testigo y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, deberá ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 14 - 8 - 2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ACEPTO/FNC	MODIFICACION/DISPONIBILIDAD	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLO	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																C
JUGO	B	B	B	B	730	A				NA	SI					R
FRUTA																R
SOPA																C
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				912	732					R
PROTEICO																C
PROTEICO																R
PROTEICO	B	B	B	B	50	A				594	744					C
ENERGETICO 2																R
ENERGETICO	B	B	B	B	80	A				912	732					R
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	70	A				594	744					R
GRANOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) FNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (D) si se hace con el producto) Aprobado (R) si se aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o campo según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteicos (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja. COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 14 - 8 - 2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CUBRADO A	ACEP/RECH PNC	MODIFICACION/DISP OSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENCIA n	GRANDE O PEQUEÑO					COCCION	CONSERV	COCCION	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	
JUGO	B	B	B	B	780	A				NA	86						
FRUTA																	
SOPA																	
PROTEICO	B	B	B	B	180	A				97	73						
PROTEICO																	
PROTEICO																	
PROTEICO	B	B	B	B	280	A				83	74						
PROTEICO	B	B	B	B	100	A				59	75						
ARROZ																	
VERDURA CALIENTE																	
GRANOS																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

1. Marque con una X al servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, texturas. 4. En gramo (peso) calque el peso promedio de la porción cocinada o en caldo según contrato. 5. A: Aceptado (A) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Declarar que se hace con el producto) AProb: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la cocina temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o poro según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 15 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CUBIERTA	ALP/ALCP/ALP/ALCP	MODIFICACION/DESCOM	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	OLOR	OLOR	OLOR	PRESENTACION	GRABADO PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
AYOCHI	B	B	B	B	700	A				82	70					
JUGO																
FRUTA	B	B	B	B	100	A				14	10					
SOPA																
PROTEICO	B	B	B	B	100	A				82	70					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1																
ENERGETICO 2	B	B	B	B	100	A				14	10					
ENERGETICO 3	B	B	B	B	100	A				14	10					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Decir que se hace con el producto) APROBADO (Quien aprueba la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carta según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 15 - 8 - 2025

D A C R

[illegible]

1. Marque con una X el servicio que corresponde a Q. Desayuno, A. Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor: Sabor, color Buena (B), regular (R), Mala (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(l) peso: Calor que el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. Al Aceptado (x) PNC: Producto no conforme (x) (alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Poner que se hace con el producto) Aprob

NOTA: en la cocina temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carta según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Prohibido: Carnes blancas y rojas; ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan salmón, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar sello correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marcar con una X si se guardó refrigerado (R) u congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 15-8-2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ACEPTO/RECH PNC	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																C
JUGO	B	B	B	M	200	A				NA	50					R
FRUTA																R
SOPA																C
PROTEICO	B	B	B	M	120	A				90	73					R
PROTEICO																C
PROTEICO																C
PROTEICO	B	B	B	M	200	A				89	75					R
PROTEICO	B	B	B	B	80	A				NA	62					R
PROTEICO	B	B	B	B	80	A				NA	120					R
VERDURA CALIENTE																C
GRANOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar: Buena (B), Regular (R), Mala (M). 3. NOTA: En presentaciones evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Decir que se hace con el producto) A: Hecho. Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la carta temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o cocción según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENÚ EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 16-08-2025

✓ A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION	MODIFICACION/DISPONIBILIDAD	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
JUGO	B	B	B	B	70	A				89	78					
FRUTA																
SOPA																
PROTEICO	B	B	B	B	150	A				96	73					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1																
ENERGETICO 2																
ARROZ	B	B	B	B	70	A				89	75					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aceptado (X) PNCI: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Decir que se hace con el producto) APROBADO (Decir que se hace con el producto).

NOTA: En la cocina temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en seco o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 16-8-2023

D A R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTANCIA	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GUARDE PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	
JUGO	B	B	B	B	780 g	A				NA	82						
FRUTA																	
SOPA																	
PROTEICO	B	B	B	B	300 g	A				91	76						
PROTEICO																	
ENERGETICO 2	B	B	B	B	90 g	A				89	75						
ATROZ																	
VERDURA CALIENTE																	
GRANOS																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Declarar que se hace con el producto) AProb: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o cero según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marquen con una X si se guarda refrigerado (R) u congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCIÓN Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 12 - 8 - 2025

50 A C R

[illegible]

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Buena (B), Regular (R), Mala (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En grama (gramos) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Dejar que se hace con el producto) A Proh: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casita temperatura productos en cocció y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o campo según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alta riesgo: Proteico (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; inancia de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos, al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realice la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha este expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENÚ EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 17 - 8 - 2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					DIFERENCIA	ACEPTACIÓN	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE 72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRANDE O PESO					COCCION	CONSERVACION	COCCION	CONSERVACION			
BEBIDA																C
JUGO	B	B	B	B	780	A				NA	9°C					R
FRUTA																C
SOPA																R
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				93	74°C					C
PROTEICO																R
PROTEICO																C
ENERGETICO 2	B	B	B	B	100	A				89	74°C					R
ARROZ	B	B	B	B	780	A				89	75°C					C
VERDURA CALENTE																R
GRANOS																C
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	100	A				NA	9°C					R
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PBC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (X) prueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en área o carne según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras frías se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja), ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche, jugos, repase de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL COMOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 12 - 8 - 2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ADEC/ALCH/PMC	MODIFICACION/DISPONICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLO	PRESTACION	GRAMA O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																C
JUGO	B	B	B	B	100g	A				NA	100					R
FRUTA																X
SOPIA																C
Carne	B	B	B	B	100g	A				89C	74C					R
PROTEICO																C
PROTEICO																R
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				89C	76C					R
ENERGETICO 2																C
Arroz	B	B	B	B	100g	A				91C	95C					R
VERDURA CALIENTE																C
GRANOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PMC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Declarar que se hace con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea e como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico/ Carnes blancas y rojas/ ensaladas crudas y cocidas/ postres a base de leche/ jugos/ merma de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones irregulares de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APUCA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 19-8-2025

A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION	MODIFICACION/DISPONIBILIDAD	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESGASTE
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GUARDE O PESO					COCCION	CONSERVACION	CONSERVACION	CONSERVACION			
ALIMENTO 1	B	B	B	B	280	A				85	74					B
ALIMENTO 2																C
FRUTA	B	B	B	B	100	A				NA	DL					B
SOPA																C
PROTEICO 1	B	B	B	B	205	A				89	73					B
PROTEICO 2																C
PROTEICO 3																C
PROTEICO 4																C
PROTEICO 5																C
PROTEICO 6																C
PROTEICO 7																C
PROTEICO 8																C
PROTEICO 9																C
PROTEICO 10																C
VERDURA CALIENTE																C
GRANOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(s) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aprobado (X) Pto: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la cocción y temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carne según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL COMEDANTE ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 17 - 8 - 2025

A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACT/PT/CH/PM/C	MODIFICACION/DES/OSION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMATO PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
Leche	B	B	B	B	780	A				90	95					C
JUGO																C
FRUTA																C
SOPA																C
Proteico	B	B	B	B	750	A				80	73					C
PROTEICO																C
PROTEICO																C
Proteico 1	B	B	B	B	100	A				NA	18					C
Proteico 2	B	B	B	B	60	A				NA	60					C
ARROZ																C
VERDURA CALENTE																C
GNIDOS																C
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, colocar Buena (B), Regular (R), Mala (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según corresponda. 5. A: Aprobado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) InOfensivo (Declarar que se hace con el producto) Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas antes y posteriores a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico/ Carnes blancas y rojas; ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o a temperatura ambiente.

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 19 - 8 - 2025

D E C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTABLE PNC	MODIFICACION/DEPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLORE	PRESENTACION	GRABADO O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	70g	A				NA	85					C
FRUTA																C
SOPA																C
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A				91	73					C
PROTEICO																C
PROTEICO																C
PROTEICO 2	B	B	B	B	90g	A				85	74					C
ENERGETICO 2																C
ARROZ	B	B	B	B	70g	A				89	73					C
VERDURA CALENTE																C
GRANOS	B	B	B	B	90g	A				90	73					C
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	80g	A				NA	81					C
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Buño (B), Regular (R), Malo (M), 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (N) PNC: Producto no conforme (N) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO [Declarar que se hace con el producto] Aprobado: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaldas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considere que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 10-8-2025

D A R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO	ALIMENTO	MODIFICACION/DISPONIBILIDAD	AFROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCAFFE
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GRANDEZA O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	80	A				7/8	9/10					
FRUTA																
SOPA																
PROTEICO 1	B	B	B	B	80	A				9/10	9/10					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80	A				8/10	9/10					
ENERGETICO 2																
ARROZ	B	B	B	B	80	A				9/10	9/10					
VERDURA CALIENTE																
GRANDES																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: (En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Doble que se hace con el producto) Añadido: (Doble que se hace con el producto)

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frío o cocción según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico, Carnes blancas y rojas, ensaladas crudas y cocidas, pastries a base de leche, jugos, mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APUCA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 20 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION	MODIFICACION/DISPONIBILIDAD	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLO	PRESENTACION	CANTIDAD PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
Leche	B	B	B	B	700g	A				91°C	73°C					20/8
ALGO																21/8
FRUTA	B	B	B	B	90g	A				12A	10L					22/8
SOPA																23/8
Huevo	B	B	B	B	80g	A				86°C	74°C					24/8
Jamón	B	B	B	B	80g	A				86°C	74°C					25/8
PROTEICO																26/8
ENERGETICO 1																27/8
ENERGETICO 2																28/8
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				92°C	74°C					29/8
VERDURA CALIENTE																30/8
GRANOS																31/8
ENSALADA FRIA																1/9
POSTRE																2/9

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(s) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Decir que se hace con el producto) Aprobado (ignorar la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carne según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras Testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Comes blancas y rojas), ensaldas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto precocido, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 20-8-2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					LIBREDA	ACEPTECHNIC	MODIFICACION/DISPONICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COCCION	TEXTURA	PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																
JUGO	B	B	B	B	750g	A				NA	100					
MILK	B	B	B	B	100g	A				NA	180					
YOGUR	B	B	B	B	380g	A				910	730					
PROTEICO 1																
PROTEICO																
ENERGETICO 1	B	B	B	B	100g	A				890	730					
ENERGETICO 2	B	B	B	B	60g	A				890	730					
ARROZ	B	B	B	B	200g	A				930	740					
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRÍA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según conduto. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODificado (Dejar que se haga con el producto) Altrubi: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en coccion y conservacion, se deben registrar las temperaturas correspondientes a coccion y conservacion en frio o coccion según servicio. (25, temperaturas de conservacion se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio).

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico; Carnes blancas y rojas; ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realiza la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENÚ EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APUCA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 21 - 8 - 2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTACION	MODIFICACION/DSP OSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLO	PRESENTACI N	GRANDE O PESO					COCCION	ALIMENTO	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																C
JUGO	B	B	B	B	750	A				NA	BL					R
FRUTA																C
SOBA																R
PROTECO 1																C
PROTECO	B	B	B	B	300	A				91L	73L					R
PROTECO																C
PROTECO	B	B	B	B	60	A				89L	70L					R
ENERGETICO 2																C
ARROZ	B	B	B	B	780	D				70L	73L					R
VERDURA CALENTE																C
GRANOS																R
ENSALADA FRIA																C
POSTRE																R

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Buena (B), Regular (RL), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(peso) colocar el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hizo con el producto) Aprobado (Quien aprueba la modificación del producto).

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carro según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo, Proteico(Carnes blancas y rojas), ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, pollo, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 27 - 8 - 2025

X A C R

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CUBIERTA	ALICAT/ALICAT	MODIFICACION/DSP OSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	OLOR	OLOR	OLOR	PRESENTACION	GRABADO O PISO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
HUEVO	B	B	B	B	300	A				90	73					27/8
JUGO																27/8
FRUTA																27/8
SOPIA																27/8
HUEVO 1	B	B	B	B	100	A				85	73					27/8
PROTECO	B	B	B	B	100	A				85	73					27/8
HUEVO 2	B	B	B	B	100	A				85	73					27/8
ENERGETICO 2																27/8
ARROZ																27/8
VERDURA CALIENTE																27/8
GRANOS																27/8
ENSALADA FRÍA																27/8
POSTRE																27/8

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje/peso coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) A: Probi. Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o carta según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; merlot de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) y Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENÚ EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 22-8-2025

D E C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					VIGENCIA	ACEPTACION	MODIFICACION/DISPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	PESO					MODULO	AUXILIO	AUXILIO	AUXILIO			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
JUO	B	B	B	B	780	A				11	8					C	
FRUTA																C	
SOPA																C	
PROTEICO 1	B	B	B	B	150	A				81	73					C	
PROTEICO																C	
PROTEICO																C	
PROTEICO 1	B	B	B	B	60	A				90	75					C	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	980	A				78	76					C	
VERDURA CALIENTE	B	B	B	B	90	A				79	75					C	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																C	
POSTRE																C	

1. Marque con una X al servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(s) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Dejar que se hace con el producto) APROBADO (Calen prueba la modificación del producto).

NOTA: En la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frío e como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contienen carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE SU CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSLIM

FECHA: 27 - 8 - 2025

DAY R

[illegible]

3. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almorzo, C: Cena, R: Entrén, 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Buena (B), Regular (R), Mala (M), y NCTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 3. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en el cuadro o en círculo según corresponda. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Motivo (Escriba qué no le gusta del producto) APTU:

NOTA: en la cedula temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio, las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteico (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embudidos. Al empaque del testigo colocarse servicio correos pendiente, nombre del productor, fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marcar con una X si se guarda refrigerada (R) o congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APUCA FIRME EL CUENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 23-08-2025

☒ A ☐ C ☐ R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DEJARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRANDE O PESO			
ALIMENTO	B	B	B	B	100g	A		
JUGO								
FRUTA								
SOPA								
PROTEICO 1	B	B	B	B	100g	A		
PROTEICO								
PROTEICO								
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A		
ENERGETICO 2								
ARROZ	B	B	B	B	100g	A		
VERDURA CALIENTE								
GRANOS								
ENSALADA FRIA								
POSTRE								

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En granaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) AProb: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o canto según venden. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico (Carne blanca y roja); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contienen carne, arroz, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marcar con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inadecuadas de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 23 - 8 - 2025

D A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CUBIERTA	ACEP/RECH/PNC	MODIFICACION/DESCONFORMACION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DECAITE	
	OLOR	OLOR	OLOR	PRESENTACION	GRABAR O PESO					COCCION	CONSERVA	CONSERVA	CONSERVA			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
OTRO																	
JUGO	B	B	B	B	750	A				NA	SI						
FRUTA																	
SOPA																	
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				93	74						
PROTEICO																	
PROTEICO																	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	90	A				84	73						
ENERGETICO 2																	
ARROZ	B	B	B	B	70	A				91	73						
VERDURA CALIENTE																	
VERDURA	B	B	B	B	70	A				89	73						
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	80	A				NA	SI						
POSTRE																	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Desayuno, A: Almorzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, olor, color, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje (peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Dece que se hace con el producto) Añadido: Quien aprueba la modificación del producto.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico; Carnes blancas y rojas; ensaldas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha sido expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APUCA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO.

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ISSUM

FECHA: 03-8-2025

D A X R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACUMULADO PNC	MODIFICACION/DESPOSICION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																	
JUGO	B	B	B	B	780	A				NA	B						
FRUTA																	
SOPA																	
PROTEICO 1	B	B	B	B	380	A				93	93						
PROTEICO																	
PROTEICO																	
PROTEICO 2	B	B	B	B	90	A				87	74						
ENERGETICO 2																	
AFROZ																	
TERMINACION	B	B	B	B	60	A				NA	10						
GRANOS																	
ENSALADA FRUA																	
POSTRE																	



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 24- 8 - 2025

✓ A C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CATEGORIA	ALEP/BUCE/PNC	MODIFICACION/DISPONIBILIDAD	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLOR	PRESENTACION	GRAMAJE O PESO					COCCION	CONSERVACION	CONSERVACION	CONSERVACION			
CHOCOLATE	B	B	B	B	350g	A				89	74					72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO
JUGO																
FRUTA																
SOPA																
PROTEICO 1	B	B	B	B	350g	A				86	70					
PROTEICO																
PROTEICO																
ENERGETICO 1	B	B	B	B	60g	A				74	18					
ENERGETICO 2																
ARROZ																
VERDURA CALIENTE																
GRANOS																
ENSALADA FRIA																
POSTRE																

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NCEA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramaje (peso) coloque el peso provisto de la porción en crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Dejar que se haga con el producto) Aprobado (Dejar que se haga con el producto) Aprobado.

NOTA: en la celda temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en litro o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico/ Carnes blancas y rojas/ ensaladas crudas y cocidas, postres a base de leche/ jugos/ mezcla de alimentos que contienen carne, atun, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 21 - 8 - 2025

D X C R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACEPTABLE PNC	MODIFICACION/DISPONIBILIDAD	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GRANDEZA O PEQUEÑEZA					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			
BEBIDA																C
JUJO	B	B	B	B	80	A				M	B					B
FRUTA																B
SOPA																C
PROTEICO 1	B	B	B	B	100	A				P	B	74				B
PROTEICO																C
PROTEICO																C
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80	A				B	B	73				B
ENERGETICO 2																C
ARROZ	B	B	B	B	70	A				42	78					B
VERDURA CALIENTE																C
GRANOS																C
ENSALADA FRIA	B	B	B	B	80	A				M	B					B
POSTRE																C

1. Marque con una X el servicio que corresponde a: B: Desayuno, A: Almuerzo, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evalúe si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(s) o peso) coloque el peso promedio de la porción en crudo o en cocido según contrato. G: Aceptable (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MODIFICADO (Debe que se hace con el productor) APROBADO (Debe que se hace con el productor) APROBADO (Debe que se hace con el productor)

NOTA: En la cocina templar los productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en frío y cocción según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras de testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico/ Carnes blancas y rojas; ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerado (R) o Congelado (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESSUM

FECHA: 24 - 8 - 2025

D A ~~X~~ R

PRODUCTO	CARACTERISTICAS SENSORIALES A EVALUAR					CATEGORIA	ACEPTO/RECHIZA	MODIFICACION/DESCRIPCION	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCION Y EN CONSERVACION				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS POR	FECHA DE DESCARTE	
	SABOR	OLOR	COLORES	PRESENTACION	GRASA Y PESO					COCCION	CONSERV	CONSERV	CONSERV			72 HORAS DESPUES DE CONGELAR O 48 HORAS REFRIGERADO	
BEBIDA																C	
RISO	B	B	B	M	280g	A				NA	BL					C	
FRUTA																C	
SOPA																C	
PROTEICO 1	B	B	B	B	80g	A				93	74					C	
PROTEICO																C	
PROTEICO																C	
ENERGETICO 1	B	B	B	B	80g	A				89	73					C	
ENERGETICO 2																C	
ARROZ	B	B	B	B	80g	A				89	74					C	
VERDURA CALIENTE																C	
GRANOS																C	
ENSALADA FRIA																C	
PASTRE																C	

1. Marque con una X el servicio que corresponde a D: Delajado, A: Alimento, C: Cena, R: Refrigerio. 2. En características de sabor, color, olor, sabor, color: Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura. 4. En gramo(peso) coloque el peso promedio de la porción se crudo o en cocido según contrato. 5. A: Aceptado (X) PNC: Producto no conforme (X) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) Modificado (Decir que se hace con el producto) Añadi.

NOTA: en la casilla temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio, las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo: Proteico(Carnes blancas y rojas); ensaladas crudas y cocidas; postres a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan carne, atún, mayonesa, embutidos. Al empaque del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realice la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha estado expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CLIENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO

PRUEBA DE ALIMENTOS EN COCCION Y PRODUCTO FINAL Y REGISTRO DE TESTIGOS DE ALIMENTO DIARIO

CONTRATO: ECONOMATO ESUM

FECHA: 25-8-2025

~~SECRET~~

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS PERSONALES A EVALUAR					CRITERIO A	ACREDITACIÓN	MODIFICACIÓN/DISPOSICIÓN	APROBADO	TEMP. INTERNA PRODUCTOS EN COCCIÓN Y EN CONSERVACIÓN				OBSERVACIONES	MUESTRAS TOMADAS PCH	FECHA DE DESCARTÉ	
	SABOR	OLOR	COLORE	PRESENTACIÓN	USUARIO O PESO											72 HORAS DESPUÉS DE CONSERVACIÓN A 40 HORAS REFRIGERADO	
AZÚCAR	B	B	B	B	780g	A					90°C	74°C					
JUGO																	
FRUTA	B	B	B	B	100g	A					NA	10°C					
SOPA																	
HIERVO	B	B	B	B	200g	A					89°C	74°C					
PROTEICO																	
PROTEICO																	
DETERGENTE 1	B	B	B	B	40g	A					NA	18°C					
DETERGENTE 2	B	B	B	B	60g	A					NA	18°C					
ARROZ																	
VENDURA CALIENTE																	
GRANOS																	
ENSALADA FRIA																	
POSTRE																	

3. Marque con una X el servicio que corresponde a D. Desayuno, A. Almuerzo, C. Cena, R. Refrigerio, 2. En características de sabor, color, olor, sabor, colocar Bueno (B), Regular (R), Malo (M). 3. NOTA: En presentación evaluar si el producto es agradable a la vista, combinación de colores, textura, 4. En grameje/peso coloque el peso promedio de la porción en gramo o en onza según contrato, 5. Si Aspiado (D) PNC: Producto no conforme (D) (Alimento no cumple para ser entregado al cliente) MOSificado (Decir que se hace con el productor) A Prob: Quien atribuya la modificación del producto.

NOTA: en la cocción temperatura productos en cocción y conservación, se deben registrar las temperaturas correspondientes a cocción y conservación en línea o como según servicio. Las temperaturas de conservación se toman al inicio, en la mitad y al final del servicio.

Nota: Para las muestras testigo se deben guardar los alimentos de alto riesgo. Proteína: Carnes blancas y rojas; enlatados crudos y cocidos; pollos a base de leche; jugos; mezcla de alimentos que contengan leche, arroz, mayonesa, embutidos. Al empaquetar del testigo colocar servicio correspondiente, nombre del producto y fecha. Se debe escribir el nombre, la persona que realizó la toma del testigo. Marque con una X si se guarda Refrigerada (R) o Congelada (C).

Si se considera que el producto proteico, verduras calientes, productos con crema de leche, ha esta expuesto a condiciones inseguras de tiempo y temperatura, debe ser dado de baja.

COLOQUE CUALQUIER CAMBIO DE MENU EN LA CASILLA DE OBSERVACIONES Y SI APLICA FIRME EL CUENTE PARA QUE EL CONOZCA ESTE CAMBIO

FIRMA DE ADMINISTRADOR O ENCARGADO DE TURNO

FIRMA REVISADO



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

1.-08-2025

CONTROL ABLA	TURNO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
PH1	1.5	Mañana	RESPONSABLE
CLORO 1	1.5	Mañana	RESPONSABLE
PH2	2.5	Tarde	RESPONSABLE
CLORO 2	2.5	Tarde	RESPONSABLE

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DESI.	LIT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HPOCLORITO	200 PPM	30	4:00pm	TURNO MAÑANA
HPOCLORITO	200 PPM	30	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HPOCLORITO	200 PPM	30	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 250PPM/2ML/LITRO de agua. La vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSIÓN AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	Adrián	
	AREA DE PORCIONADO	Diego	
11:00 a. m.	BOVEDA	Diego	
	AUTOSERVICIO	Diego	
	AREA DE PICADO	Diego	
	CANT. MORGANDO	TURNO	OBSERVACIONES
	400ml	MAÑANA	
	370ml	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	BACON CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRRO	✓	SANDIA	✓
GUACAS	✓	REMOLACHA	✓
LINON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAIZORCA	✓
PEREJIL	✓	SEÑIBRE	✓
CILANTRO	✓	ACEITE	✓
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PARA ORJILLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MORA	✓
PERINO	✓	MIRACASTA	✓
LECHUGA	✓	NARANJA	✓
CALABAZO	✓	PAPAYA	✓
CELESTIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZAMAHORRA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	MARICUYELA	✓

INSPECCIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO		RESPONSABLE
		C	NC				C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MASONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV.	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BACULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZARQUES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRITOS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	TALSAS Y SALENOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMO	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANTINOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/OLANOS FRIOS	ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PUNOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NOVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOGISTICO	SABON/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/CRIPET/ABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CONTENEDORES/CLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	ESTIBOS/ACCESORIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

2-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DES	LIT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOLORITO	200 PPM	20	8:30am	TURNOS MAÑANA
HIPOLORITO	200 PPM	20	12:00 p.m.	
HIPOLORITO	200 PPM	20	10:00pm	

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/20LITROS de agua. La vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberse preparado.

ASPERSIÓN AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
20:00h	AREA DE LAVADO	Mariano	
	AREA DE PORCIONADO	Mariano	
11:00 a.m.	BODEGA	Mariano	
	AUTOSERVICIO	Mariano	
	AREA DE PICADO	Mariano	
	CANT. INGRESANDO	TURNOS	OBSERVACIONES
	34 K	MAÑANA	
	18 K	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHICULOS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	PAÑOS CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	GLANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRRI	✓	SANDIA	✓
GUSCAS	✓	SEMOLUCHA	✓
UNION	✓	ARRO	✓
ARRACACHA	✓	MAIDICA	✓
PEREJIL	✓	GENIWE	✓
CLANTRO	✓	ALOS	✓
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA CHOLA	✓	BANANO	✓
PLUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MANA	✓
PURTO	✓	MARACUYA	✓
LECHUGA	✓	NANANA	✓
CAJABABO	✓	PAPAYA	✓
PACINTON	✓	ESPINACA	✓
YONATE	✓	SANAND	✓
CIBOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		HABICHUELA	✓

INSPECCIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
EQUIPO/AREA		C	NC		EQUIPO/AREA		C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV.	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		LITENSIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TAJAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILUTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MINAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TEJIDOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CEJILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/TENALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	PROCESADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO				
	EXTINTORES/CAMBIAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS				
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS				
						BATERIA/DESCARGA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
						CONTENEDORES/CLAP	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
						ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

2-08-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5			
PH	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENS	ETAGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOLORITO	200 PPM	30	8:00am	TURNO MAÑANA
HIPOLORITO	200 PPM	30	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HIPOLORITO	200 PPM	30	20:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 2000PM/20ML/LITRO de agua. La vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO		
	AREA DE PORCIONADO		
11:00 a. m.	BODEGA		
	AUTOSERVICIO		
	AREA DE PICADO		
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	285K	MAÑANA	
	12K	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VASIJAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	SABON CHIRAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LINDO	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
GUANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VASIJAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA OJOLLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MIRACLIYA	✓
PEPINO	✓	NARANJA	✓
LECHUSA	✓	PAPAYA	✓
CAJABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
EQUIPO/AREA	C	NC	EQUIPO/AREA		C	NC			
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MISIONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCUJANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAROTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRITOS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	WIRVILLEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TEJADOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MISIONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUANTOS FRIOS	CUANTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	REVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRAS ENALAGAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCUJAS Y SALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	REFRIGERIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	REFRIGERADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/DESP/ACION	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CAVILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	CONTENEDORES/CLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BOQUEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ENTRAN/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

4-08-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	Mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5			
PH2	7.5	Tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	MIL DENS	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
WPOLORETO	200 PPM	20	4:00pm	TURNO MAÑANA
WPOLORETO	200 PPM	20	12:30 p.m.	TURNO TARDE
WPOLORETO	200 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/LITRO de agua. La vida útil del producto es de 4 horas después de haberse preparado.

ASPERION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00pm	AREA DE LAVADO	Miguel	
	AREA DE PORCIONADO	Miguel	
11:00 a.m.	BODEGA	Miguel	
	AUTOSERVICIO	Oleider	
	AREA DE PICADO	Emilio	
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	31 W	MAÑANA	
	28 W	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURES			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	ARCES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CHANTRO	✓
JAMON	✓	AGUADATE	✓
CHORIZO	✓	SANCHA	✓
BIASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	CON DRE	✓
OLANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPINON	✓	CEBOLLA E	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURES			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA CRULLA	✓	BANANO	✓
TUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MORA	✓
PERNO	✓	MARACUYA	✓
LECHUGA	✓	NARANJA	✓
CALABAZIN	✓	PAPAYA	✓
PIMENTON	✓	ESPINACA	✓
TOMATE	✓	BANANO	✓
CEBOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC		AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZUFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TARJAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERVIDOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MISONES/PSOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/QUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDIS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	ALFARDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LIQUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/DISPE/JARON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CALLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CUBOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:

[Firma manuscrita]



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

5-08-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.7		ADRIAN	
PH			RESPONSABLE	
CLORO 2				

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENS	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOCORITO	300 PPM	20	8:00am	TURNO MAÑANA
HIPOCORITO	300 PPM	20	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HIPOCORITO	300 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/20LITROS de agua. La vida útil del etónico es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERSIÓN AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
2:00pm	AREA DE LAVADO	ADRIAN	
	AREA DE PORCIONADO	ADRIAN	
11:00 a. m.	BOSGA	ADRIAN	
	ALPÓSERO	ADRIAN	
	AREA DE PICADO	ADRIAN	
	CANT. INSERVANDO	TURNO	OBSERVACIONES
	3x1	MAÑANA	
	23x1	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	FINCES CHINAS	✓
SALCHECHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUICATE	✓
CHIRILO	✓	SARDIA	✓
GUACAS	✓	SEMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CIANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PARA CROLA	✓	BANANO	✓
FUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MORA	✓
PERINO	✓	MAROCUTA	✓
LECHUGA	✓	MANANA	✓
CALABAZIN	✓	MANANA	✓
PIRENTON	✓	ESPINACA	✓
TOMATE	✓	BANANO	✓
CEBOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		HARICUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC		AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MISIONES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTIS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAHARES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILITERS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y DUCHILLOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MENAJE	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	CANASTILLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MISIONES/PISOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DUCHILLOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CUARTOS FRIOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PAREDES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	REFRIGERAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	GUACARNE	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	BAGULAS Y BALANZAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	PROCESADOR	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINGUIDOR/CANILLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/DIPE/ABON	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	CONTENEDORES/CLAF	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
				MAÑANA - TARDE - NOCHE		ENTRADA/ACCESOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML. DENS.	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HPOCLORITO	200 PPM	20	4:00pm	TURNOS MAÑANA
HPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.	
HPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm	

NOTA: la concentración debe ser de 200 PPM/20ML de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado.

ASPERSIÓN AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00pm	AREA DE LAVADO	Adriana	
	AREA DE PORCIONADO	Mary	
11:30 a. m.	INOCUIDA	Emilia	
	AUTOSERVICIO	Luis	
	AREA DE PICADO	Madison	
	CAVIT-INORGANICO	TURNOS	OBSERVACIONES
	19 KI	MAÑANA	
	30 KI	TAÑE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VENTANAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HELIVOS	✓	ARCOS CL-ENAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRRO	✓	SANDIA	✓
ELASCAS	✓	REVOLACHA	✓
UNION	✓	AYO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREIL	✓	GOLIBRE	✓
CILANTRO	✓	AVOS	✓
CHAMPSON	✓	CEROLAC	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PARACROLLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYASA	✓
PLATANO	✓	MORA	✓
PETINO	✓	MANACUYA	✓
LEO-LISA	✓	KARANIA	✓
CAJASAZIN	✓	PAPAYA	✓
PIMENTON	✓	ESPINACA	✓
TOMATE	✓	BANANO	✓
CESOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
ECU/PO/AREA	C	NC	ECU/PO/AREA		C	NC			
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRDS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TAJAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	
SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	CANASTILLAS	x			MAÑANA - TARDE - NOCHE	
MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	TERMINOS	x			MAÑANA - TARDE - NOCHE	
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/INGALADOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ZONA LAVADO	ECU/PO/AREA	x	
PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	BATERIA/DISECCION		x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCALITIVOS	EXTINTORES/CAMEROS	x			MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASIF	x	
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ESTIBAS/ACCESOS		x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -- PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

08-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5			
PH	7.5	TADE	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML. DENS.	LT. AGUA	HORA	RESPONSABLE
HPOCLORITO	300 PPM	20	4:00pm	TURNO MAÑANA
HPOCLORITO	300 PPM	20	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HPOCLORITO	300 PPM	20	1:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/20LITROS de agua, la vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberse preparado

ASPERION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00 a.m.	AREA DE LAVADO	Luz	
	AREA DE PORCIONADO	Luz	
11:00 a. m.	BODEGA	Luz	
	ALTO SERVIDO	Luz	
	AREA DE PICADO	Luz	
	CANT. - NORDANGO	TURNO	OBSERVACIONES
	74K1	MAÑANA	
	30K1	TADE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	ASUACATE	✓
CHIRRO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REVOLACHA	✓
UMOR	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CUANTRO	✓	ACOS	✓
CHAMPISON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PARA ONOLLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MORCILLA	✓
PERINO	✓	SAJAJA	✓
LECHUGA	✓	PAPAIA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO	RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO	RESPONSABLE
		C	NC			C	NC
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	
	MESAS	x			MESONAS	x	
	SILLAS	x			ESTUFAS	x	
	DISPENSADORES	x			PLANCHAS	x	
	LINAS DE SERV.	x			BASCUANTES	x	
	ASAPAS	x			CUBIERTOS PARA CALIENTE	x	
	BANDEJAS	x			LITENSILIOS	x	
	CUBIERTOS	x			OLAS	x	
	CUBIERTOS	x			TABLAS Y CUCHILLOS	x	
	SERVILLETOS	x		ALSTAMENTO/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	
COCINA FRIA	SALSAS Y SALINOS	x			CANASTILLAS	x	
	MENAJE	x			TERROCOS	x	
	MESONES/PISOS	x			CUARTOS FRIOS	x	
	CUCHILLOS	x			ESTANTES	x	
	PUERTAS Y PAREDES	x			PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	
	NEVERAS	x			ESTIBAS	x	
	BARRAS/SALADAS	x			BASCULOS Y BALANZAS	x	
	LICUADORAS	x			EQUIPO/AREA	x	
	PROCESADOR	x			BATERIA/COFRE/BAJO	x	
	EXTINTORES/CAVILAS	x		ZONA LAVADO	CONTENEDORES/CLASIF	x	
LOCALIDADES	LOCKERS	x			ESTIBAS/ACCESOS	x	
		x		ZONA BASURAS			
		x					

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

8-08-2025

CONTROL AGUA		TURNO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
PH-1	7.5	Mañana		
CLORO 1	1.5			
PH-2	7.5	Tarde		
CLORO 2	1.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML. DENS.	LT. AGUA	HORA	RESPONSABLE
HPOCLORITO	200 PPM	20	8:00am	TURNO MAÑANA
HPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/20LITROS de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberlo preparado.

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
5:00pm	AREA DE LAVADO	Arizaga	
	AREA DE PORCIONADO	Arizaga	
11:00 a.m.	BODEGA	Arizaga	
	AUTOSERVICIO	Arizaga	
	AREA DE PICADO	Arizaga	
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	34 E	MAÑANA	
	23 W	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
RELIVOS	✓	SALES CHINAS	✓
SALCHEHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRISO	✓	SANDIA	✓
BUASCAS	✓	REVOLACHA	✓
UNION	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MARROCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CILANTRO	✓	ACOS	✓
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		BANANO	✓
PAPA CRULLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	NORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PERINO	✓	NARANJA	✓
LEO-LUJA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HIBISCUS	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC		AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	
COMEDOR Y UNAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV.	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAPATIS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BAÑUELOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ELIAT	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMINOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONIS/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/QUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	REFRIG.	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		REFRIG.	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRAS/MSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	UCHADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADORA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/DISPENSADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BAGUNAS	CONTENEDORES/CLASIF.	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBOS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -- PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

09-08-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	2.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5			
PH2	2.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5			

ASPECTIVO AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	h. hanc	
	AREA DE PORCIONADO	maria	
11:00 a.m.	BODEGA	la	
	AUTOSERVICIO	chela	
	AREA DE PAGO	emile	
	CANT. INGRESADO	TURNO	OBSERVACIONES
	7361	MAÑANA	
	3041	TARDE	

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENS	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HPOCLORITO	200 PPM	20	4:30pm	TURNO MAÑANA
HPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p.m.	TURNO TARDE
HPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2ML/LITRO de agua; La vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberse preparado

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDULAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SANDUCHIA	✓	CLANTRO	✓
JAMON	✓	AGUICATE	✓
CHIRISO	✓	SARDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CUANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPINON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDULAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
RAMA CEBOLLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MORA	✓
PEPINO	✓	MARACUYA	✓
LECHUSA	✓	NARANJA	✓
CALABAZIN	✓	MAIZA	✓
PIÑENTON	✓	ESPINACA	✓
TOMATE	✓	BANANO	✓
CEBOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		HARICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
	EQUIPO/AREA	C	NC			EQUIPO/AREA	C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CAUENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISTRIBUIDORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BAÑILLANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	ASAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERNEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/QUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/COPE/CUBON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/FAMILIAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO				
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BARRIO				
					ZONA BASURAS				
						CONTENEDORES/CLASF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
						ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

10-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

CONTROL AGUA		TURNO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
PH-1	2.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5			
PH-2	2.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5			

DESINFECTANTE	ML DENG	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HPOCLORITO	200 PPM	20	4:00am	TURNO MAÑANA
HPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2ML/LITRO de agua. La vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberlo preparado.

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
5:00am	AREA DE LAVADO	W. J. Muñoz	
	AREA DE PORCIONADO	W. J. Muñoz	
11:00 a. m.	COCINA	W. J. Muñoz	
	AUTOSERVICIO	W. J. Muñoz	
	AREA DE PAGO	W. J. Muñoz	
	CANT. INDIVIDUADO	TURNO	OBSERVACIONES
	20 ml	MAÑANA	
	20 ml	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALICILICA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRRO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REVOLECHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ATACACHA	✓	MAJORCA	✓
PEREJIL	✓	SEÑOR	✓
CILANTRO	✓	ALOS	✓
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA CHOLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MONA	✓
PEREJIL	✓	MARACUYA	✓
LICHUSA	✓	NARANJA	✓
CALABAZIN	✓	PAPAYA	✓
PIMENTON	✓	ESPINACA	✓
TONATE	✓	BANANO	✓
CEBOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	RESPONSABLE
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BARCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZUFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTERILIZOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	OLIBERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	OLIBERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TARJES Y GUICHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MIDAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERANOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MISIONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	GUICHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NOVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MASILLAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LIQUIDORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/DISPENSADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTORES/CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	LOCEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -- PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

17-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENS	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HPOCIDITE	300 PPM	20	4:20pm	TURNO MAÑANA
HPOCIDITE	300 PPM	20	12:00 a.m.	TURNO TARDE
HPOCIDITE	300 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2ML/LITRO de agua. La vida útil del producto es de 4 horas después de haberse preparado.

CONTROL AGUA	TURNO	OBSERVACIONES
PH	7.5	RESPONSABLE
CLORO 1	7.5	
PH	7.5	RESPONSABLE
CLORO 2	7.5	

ASPIRACION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00pm	AREA DE LAVADO	MAÑANA	
	AREA DE PORCIONADO	MAÑANA	
11:00 a.m.	BODIGA	MAÑANA	
	AUTOSERVICIO	MAÑANA	
	AREA DE PICADO	MAÑANA	
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	24/1	MAÑANA	
	31/1	TARDE	

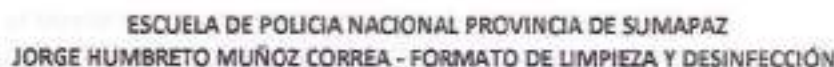
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SAUCHONA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	RENDOLACHA	✓
LINON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CILANTRO	✓	ACOS	✓
CHAMPINON	✓	CEBOLLA C	✓

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
MAIA OROLLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MANACUYA	✓
PERINO	✓	SARAJIA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZON	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO	RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO	RESPONSABLE
		C	NC			C	NC
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	
	MESAS	x			MESONES	x	
	SILLAS	x			ESTUFAS	x	
	DISPENSADORES	x			PLANCHAS	x	
	LINEAS DE SERV	x			BASCULANTES	x	
	AZAPATES	x			CARROS PARA OLLAS	x	
	BANDEJAS	x			UTENSILIOS	x	
	CUBIERTOS	x			OLLAS	x	
	CUBERTEROS	x			TABLAS Y CUCHILLOS	x	
	SERVILLETAS	x			PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	
COCINA FRIA	SALSAS Y SALADOS	x		ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	CANASTILLAS	x	
	MENSAJE	x			TERMINOS	x	
	MESONES/PISOS	x			CUARTOS FRIOS	x	
	CUCHILLOS	x			ESTANTES	x	
	PUERTAS Y PERRAS	x			PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	
	NEVERAS	x			ESTIBAS	x	
	BARRA/ENSALADAS	x			BASCULAS Y BALANZAS	x	
	OLIVADONAS	x			EQUIPO/AREA	x	
	PROCESADOS	x			BATERIA/DISEÑADOR	x	
	EXTINTORES/CANILLAS	x			CONTENEDORES/CLAP	x	
LOCATARIOS	LOCKERS	x		ZONA BASURAS	ESTIBAS/ACCESOS	x	

REVISADO:



07-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DECONTAMANTE	ML DEMO	L7 AGUA	HORA	RESPONSABLE
HPDC04/10	300 PPW	20	4:30am	TURNO NAIRIVA
HPDC05/10	300 PPW	20	12:00 p. m.	TURNO TAPPE
HPDC06/10	300 PPW	20	10:00pm	TURNO NICHY

NOTA: la concentración debe ser de 300 ppm/200 L de agua. La vida útil de amoníacos de 4 horas después de haberse preparado.

ADDITIONAL MATERIALS

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVO	✓	RAÍCES FINAS	
SALICILDA	✓	CILANTRO	
JAMON	✓	ASURCAYE	
CHIRIO	✓	SANDIA	
GUASCAS	✓	REMOLACHA	
JAMON	✓	APKO	
ARRACACHA	✓	MAJORCA	
PEREJIL	✓	SENUBRE	
CILANTRO	✓	ACE	
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	

LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
BANANO	☒	BANANO	☒
PAPA CRUELA	☒	GUAYABA	☒
YUCA	☒	MORCILLA	☒
PLATANO	☒	MARACUYA	☒
PEREJIL	☒	MORCILLA	☒
LECHUGA	☒	PAPAYA	☒
CALABAZH	☒	ESPINACA	☒
FINCHON	☒	BANANO	☒
TOMATE	☒	ZANAHORIA	☒
CHOCLO LARGO	☒	BERROQUE	☒

INSPECCIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS

ÁREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	ÁREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	
ÁREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/ÁREA	C	NC	RESPONSABLE	ÁREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/ÁREA	C	NC	RESPONSABLE	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	MESAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	SILLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	DISPENSADORES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	LINEAS DE SERV	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	AZÚCAR	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRROS PARA OLLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	BARDEAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	CUBIERTOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	CUBIERTOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TARJAS Y CUCHILLOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE			PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
SALSAS Y SALADOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	CANASTILLAS	X			MAÑANA - TARDE - NOCHE		
MENAJE	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	TORNOS	X			MAÑANA - TARDE - NOCHE		
COCINA FRIA	MESONES/FRIOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	CUCHILLOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	PUERTAS Y PERDES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	NEVERAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIVAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	BARRA/ENSALADAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	
	LIQUADORAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ZONA LAVADO	EQUIPO/ÁREA	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE			BAÑOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCATIVOS	EXTINTORES/CANILLAS	X			MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLAF	X	
LOCKERS		X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ESTRIBOS/ACCESOS	X			MAÑANA - TARDE - NOCHE	

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -- PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

13-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH2	7.5		RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

DESINFECTANTE	ML DESIN	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOCORITO	300 PPM	20	8:00am	TURNO MAÑANA
HIPOCORITO	300 PPM	20	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HIPOCORITO	300 PPM	20	10:00am	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 2000PPM/20LITROS de agua. La vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberse preparado.

ASPERION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	MAÑANA	
	AREA DE PORCIONADO	MAÑANA	
11:00 a. m.	BOCOSA	MAÑANA	
	AUTOSERVICIO	MAÑANA	
	AREA DE PICADO	MAÑANA	
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	29 K	MAÑANA	
	31 K	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	SALICILAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIZO	✓	SANCHA	✓
GUASCAS	✓	BENCILACHA	✓
UMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CILANTRO	✓	AIOS	✓
CHAMPISON	✓	CEBOLLA	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA GROLLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MANZANA	✓
PERINO	✓	MANZANA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HINOJIVELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
EQUIPO/AREA		C	NC		EQUIPO/AREA		C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MEZONER	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASILLANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	ASAPATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANOTOS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANCOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SAUCES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/QUARTOS FRIOS	QUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SARITA/CASALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASILLAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	WATERIA/DISEÑADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	BAÑOS	CONTENEDORES/LAV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	ESTIBAS/CONTENED	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

14-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENS	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOLORITO	200 PPM	20	4:00pm	TURNO MAÑANA
HIPOLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.	
HIPOLORITO	200 PPM	20	10:00pm	

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2 MÚLTA de agua. La vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberlo preparado

ASPERSIÓN AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	Miguel Miguel Miguel Miguel	
	AREA DE PORCIONADO		
12:00 a. m.	BOCOSA		
	AUTOSERVICIO		
	AREA DE PICADO		
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	3116	MAÑANA	
	3316	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUIVOS	✓	RAÍCES CHINAS	✓
SALCHECHA	✓	CELANTRO	✓
JAMON	✓	AGUICATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
UNION	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MADRACA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CELANTRO	✓	AYOS	✓
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PARA ORILLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MORA	✓
PEPINO	✓	MARACUYA	✓
LECHUSA	✓	MARAJA	✓
CALAGAZIN	✓	PARAPA	✓
PIRENTON	✓	ESPINACA	✓
TOMATE	✓	BANANO	✓
CEBOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		HABICHUELA	✓

INSPECCIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
	EQUIPO/AREA	C	MC			EQUIPO/AREA	C	MC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV.	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BISCULANES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRILES PARA OLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TARJAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALSEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMINOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	PRIDCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	BATERIA/DISEP/ABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTORES/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	SANOS	CONTENEDORES/CLAF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -- PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

15-08-2025

CONTROL AGUA		TURNO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
PH-1	7.5	MAÑANA	RESPONSABLE	
CLORO 1	7.5			
PH-2	7.5	TADE	RESPONSABLE	
CLORO 2	7.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENO	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HPOLORITO	200 PPM	20	4:00pm	TURNO MAÑANA
HPOLORITO	200 PPM	20	12:00 p.m.	TURNO TARDE
HPOLORITO	200 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la conservación debe ser de 300PPM/2ML/LITRO de agua. La vida útil en el ambiente es de 4 horas después de haberlo preparado.

AMPLIACION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	MILAGROS	
	AREA DE PORCIONADO	EMILIO	
11:00 a.m.	BOLEGA	AGUIRRE	
	AUTOSERVICIO	AGUIRRE	
	AREA DE PICADO	USA	
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	20X1	MAÑANA	
	15X1	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CELANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
UMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MANIACA	✓
PEREJIL	✓	GENIPIRE	✓
CELANTRO	✓	ACE	✓
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
		MANIACA	✓
PAPA CRULLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MOJA	✓
PLATANO	✓	MANACUFA	✓
PERIVO	✓	MANAJUA	✓
LECHUGA	✓	PAJARA	✓
CALABAZO	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	SANANO	✓
TOINATE	✓	ZANA-ORJA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO		RESPONSABLE
		C	NC				C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CAUFITE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		RESCALANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAPATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SALESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MARMAL	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMO	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/OJARES / PISOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		COTIDIA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LIQUIDINAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/GRASA/JABON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTORES/BOBILAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CONTENEDORES/CLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ENTRER/ACCESORI	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS					ZONA LAVADO				
					SANOS				
LOCATIVOS					ZONA BASURAS				

REVISADO:

[Firma]



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

16-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE NG	LIT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOLORITE	200 PPM	20	4:30am	TURNO MAÑANA
HIPOLORITE	200 PPM	20	12:00 p.m.	
HIPOLORITE	200 PPM	20	10:00pm	

NOTA: La concentración debe ser de 200PPM/25LITRO de agua. La vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberse preparado.

ASPERSIÓN AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	litencia	
	AREA DE PORCIONADO	litencia	
11:00 a.m.	BODEGA	litencia	
	AUTOSERVICIO	litencia	
	AREA DE PICADO	litencia	
	CANT. MONEDAS	TURNO	OBSERVACIONES
	2361	MAÑANA	
	7861	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE
VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	BAZOS CHINOS	✓
SALCHICHA	✓	OLANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRTO	✓	SANDA	✓
GUANABO	✓	RESOLACHA	✓
UNION	✓	APKO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	SEMIBRI	✓
CLANTRO	✓	ALDO	✓
CHAMPION	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE
VERDURAS

PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
BANANO	✓	BANANO	✓
GUAYABA	✓	GUAYABA	✓
MORA	✓	MORA	✓
MARACUYA	✓	MARACUYA	✓
MARANA	✓	MARANA	✓
PAPAYA	✓	PAPAYA	✓
CEPINACA	✓	CEPINACA	✓
BANANO	✓	BANANO	✓
ZANAHORIA	✓	ZANAHORIA	✓
HABERUELA	✓	HABERUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO	RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	ESTADO	RESPONSABLE
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DESPENSADORES	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZUFATIS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		CHARROS PARA OLLAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSARIOS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLES Y CUCHILLOS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/PUERTELLAS	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	SALSAS Y SALEROS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		DAMPILLAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MEHATE	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMINOS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESONES/PISOS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PLATOS Y PEROS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SARRA/INSALADAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
LICUADOR	LICUADORAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		SANOS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTRACTOR/CANALIZ	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	BALETA/DESCARGON	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE		CONTENEDORES/CLAS	x	MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -- PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

12-08-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5			
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENS	L' AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOLORITO	200 PPM	30	4:00pm	TURNO MAÑANA
HIPOLORITO	200 PPM	70	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HIPOLORITO	200 PPM	30	12:00am	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 300PPM/2ML/KCA de agua. la vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberlo preparado

ASPERSION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	W. C. R. N. O.	
	AREA DE PORCIONAMIENTO	W. C. R. N. O.	
11:00 a. m.	BODEGA	W. C. R. N. O.	
	AUTOSERVICIO	W. C. R. N. O.	
	AREA DE PICADO	W. C. R. N. O.	
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	3141	MAÑANA	
	7341	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	NUCES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CUANTRIO	✓
JAMON	✓	AGUICATE	✓
CHERO	✓	SANOLA	✓
QUACAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
AVRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIERS	✓
CUANTRIO	✓	ALICE	✓
CHAMPION	✓	CEROLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
BANANO	✓	MAÑANA	✓
GUAYABA	✓	MAÑANA	✓
YUCA	✓	MAÑANA	✓
PLATANO	✓	MAÑANA	✓
PIPIÑO	✓	MAÑANA	✓
LECHUSA	✓	MAÑANA	✓
CAJAMAY	✓	MAÑANA	✓
ESPINACA	✓	MAÑANA	✓
SAVANO	✓	MAÑANA	✓
ZANAHORIA	✓	MAÑANA	✓
HABICHUELA	✓	MAÑANA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC		AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	
COMEDOR Y LUGAR	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DESECHABLES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCUILLANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFRATOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CATEROS PARA Q. LAR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DANDEAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	GUAYUQUEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALIDAS Y SALIDAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TIJERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/ALMACENAMIENTO	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PULVERIZADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCUILLAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LIQUIDADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LUGAR VEST	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	BAÑOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTORES/CANILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CONTENEDORES/LAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

12-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENS	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOCLORITO	200 PPM	20	4:00pm	TURNO MAÑANA
HIPOCLORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.	
HIPOCLORITO	200 PPM	20	10:00pm	

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/2MILICA de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado

CONTROL AGUA	TURNO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
P-1	mañana	responsable	
CLOMO 1	mañana	Juancho	
P-2	tarde	responsable	
CLOMO 2	tarde	Luis	

ASPERION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	responsable	
	AREA DE PORCIONADO	blanca	
11:00 a. m.	BOCINA	responsable	
	AUTOSERVICIO	responsable	
	AREA DE PICADO		
	CANT. INGRESADO	TURNO	OBSERVACIONES
	28 kl	MAÑANA	
	18 kl	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
ELIVOS	✓	RAJES CHITAS	✓
SALCHICHA	✓	OLANTR	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRZO	✓	SANDIA	✓
GUAYABA	✓	REVOLACHA	✓
LINDON	✓	APLO	✓
ARRACHA	✓	MAJO REA	✓
TEREIL	✓	GUINIBE	✓
OLANTR	✓	ACE	✓
CHAMPINON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA DROLLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	MORA	✓
PLATANO	✓	MARADUYA	✓
PEPINO	✓	MANANA	✓
LECHUGA	✓	PAPAYA	✓
CAJASAZN	✓	ESPINACA	✓
PIRMENTON	✓	BANANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	MACHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
EQUIPO/AREA		C	NC		EQUIPO/AREA		C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINTAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAFATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRIS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBERTEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALIMENTOS/PORCIONAMIENTO	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMINOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASILLAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/DISPENSADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CONTENEDORES/CLAF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBES/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -- PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

09-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DE SOL	LITROS DE AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOLORFO	200 PPM	20	2:00pm	TURNO MAÑANA
HIPOLORFO	200 PPM	20	12:00 p.m.	TURNO TARDE
HIPOLORFO	200 PPM	20	10:00am	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/25LITROS de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado.

CONTROL AGUA	TURNO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
PH	7.5	MAÑANA	
CLORO 1	9.5		
PH	7.5	TARDE	
CLORO 2	7.5		

ASPIRACION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	Artes	
	AREA DE PORCIONADO	Artes	
11:00 a.m.	BOCOSA	Artes	
	AUTOSERVICIO	Artes	
	AREA DE PICADO	Artes	
	CANT. INGRESANDO	TURNO	OBSERVACIONES
	25kl	MAÑANA	
	79kl	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VESICULAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	SAUCES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CUANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIZZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
UNION	✓	APIO	✓
ARIACACHA	✓	MAZORCA	✓
PERIL	✓	GENIBRE	✓
CUANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPINON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VESICULAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA O'BOLLA	✓	BANANO	✓
PUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MORA	✓
PERRO	✓	MARACUYA	✓
LECHUGA	✓	NARANJA	✓
CAJABAZIN	✓	PAPAYA	✓
PIMENTON	✓	ESPINACA	✓
TOMATE	✓	BANANO	✓
CEBOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		FRAMBUESA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
EQUIPO/AREA		C	NC		EQUIPO/AREA		C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		VIDRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BOCULANES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZUFRES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TAJEROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDejas	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/PORCIONAMIENTO	TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SAJEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONOS/FRIGOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BALANZAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOGISTICA	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/DISEÑO	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTORES/CANILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	CONTENEDORES/CLASE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBOS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

20-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML DENS	LT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOLORITO	200 PPM	20	4:00pm	TURNO MAÑANA
HIPOLORITO	200 PPM	20	10:00 p. m.	TURNO TARDE
HIPOLORITO	200 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 200PPM/20L de agua. La vida útil del amonio es de 4 horas después de haberse preparado

CONTROL AGUA	TURNO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
FIL	2-5	MAÑANA	
CUORO 1	2-5	TARDE	
FIL	2-5	TARDE	
CUORO 2	2-5	TARDE	

ASPERION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00pm	AREA DE LAVADO	MAÑANA	
	AREA DE PORCIONADO	MAÑANA	
11:30 a. m.	RODIA	MAÑANA	
	ALTO SERVICIO	MAÑANA	
	AREA DE PICADO	MAÑANA	
	CANT. MORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	18 K	MAÑANA	
	18 K	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CILANTRO	✓
SAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
OLASCAS	✓	REMOLACHA	✓
UJORA	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CILANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPINON	✓	ESCALAR	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA CRISLA	✓	GUAYABA	✓
YUCA	✓	NOVA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PERINO	✓	MANAJA	✓
LECHUSA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZIN	✓	ESPINACA	✓
PIÑON	✓	BANANO	✓
COMATE	✓	ZAMAHORA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC		AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MISIONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCUANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	ASACITES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRIOS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBREROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TARJAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/ENTRADA/RECORRIDO	CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MINARI	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMINOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MISIONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	INTERFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	BARBA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULOS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		GAFERA/COPPE/MAON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTORES/CAMELLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CONTENEDORES/CLAF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	LOCIFERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

21-08-2025

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	2.5			
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	2.5			

PREPARACION DE DESINFECTANTES

DESINFECTANTE	ML. DESI	LIT AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOCORITO	200 PPM	20	4:00pm	TURNO MAÑANA
HIPOCORITO	200 PPM	20	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HIPOCORITO	200 PPM	20	11:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 200PPM/20LITROS de agua. La vida útil del producto es de 4 horas después de haberse preparado.

ASPERION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	MARCELO	
	AREA DE PORCIONADO	ALBERTO	
11:00 a. m.	BODEGA	ALBERTO	
	AUTOSERVICIO	MARCELO	
	AREA DE PICADO	MARCELO	
	CANT. INGRESANDO	TURNO	OBSERVACIONES
	23.01	MAÑANA	
	3.11	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RADES CHINAS	✓
SALCHICHAS	✓	CUANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIZZO	✓	SANDIA	✓
GUACAS	✓	REMOLOCHAS	✓
UNION	✓	APIO	✓
AMACACHA	✓	MAJORCA	✓
PEREJIL	✓	GENJIBRE	✓
OLANTRO	✓	ALOE	✓
CHAMPINON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PARA ORILLA	✓	SAVANO	✓
TUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MACADAMA	✓
PERINO	✓	NAVALIA	✓
LECHUSA	✓	PAPAYA	✓
CALABAZON	✓	ESPIRACA	✓
PIMENTON	✓	SAVANO	✓
TOMATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICUITA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR	ESTADO		RESPONSABLE
AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC			C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MISAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MASCULANTES	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAPATIS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CANDE PARA OLAR	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARDEJAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		LITERALES	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLAR	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	SALSAS Y SALIROS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/PORCIONAMENTO	CANASTILLAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		FORMAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESONES/PISOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CUARTOS FRIOS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUENTAS Y PUERTAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIFAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADA	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULOS Y BALANZAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EDUPO/AREA	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/DSPE/ABON	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTOR/CANASTILLAS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CONTINEDORES/CLAS	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOGATIVOS	LOCKERS	X		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	ESTIFAS/ACCESOR	X	MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:

[Firma manuscrita]



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

22-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

CONTROL AGUA		TURNO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana		
COLOR 1	1.5			
PH2	7.3	tarde		
COLOR 2	1.5			

DESINFECTANTE	ML. COND.	LT. AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOCORITO	300 PPM	20	4:05pm	TURNO MAÑANA
HIPOCORITO	300 PPM	20	12:00 p. m.	TURNO TARDE
HIPOCORITO	300 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentracion debe ser de 300PPM/3ML/CAJA de agua. La vida útil de los productos es de 4 horas después de haberse preparado.

ASPIRACION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00pm	AREA DE LAVADO	laucha	
	AREA DE PORCIONADO	mañana	
3:19 p.m.	BODEGA	Adriana	
	AUTOSERVICIO	mañana	
	AREA DE FICADO	mañana	
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	73 y 14/16	MAÑANA	
		TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	RAICES CHINAS	✓
SALCHICHA	✓	CUANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACAPE	✓
CHIRIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOJACHA	✓
LIVON	✓	ARO	✓
ARRACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CUANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMPINON	✓	CEBOLLA	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA CRIOLLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MORA	✓
PERINO	✓	MARACUYA	✓
LECHUSA	✓	NARANJA	✓
CALABAZO	✓	PAPAYA	✓
PIMENTON	✓	ESPINACA	✓
TONATE	✓	BANANO	✓
CEBOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		HABACHELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
EQUIPO/AREA	C	NC			EQUIPO/AREA	C	NC		
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MISIONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV.	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCUANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZARATES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	SALSAS Y SALES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO/POREIONAMIENTO	CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MOLQUE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERNA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PERDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVIRAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARRA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA LAVADO	EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/OSPEL/WASH	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTORES/CANILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CONTENEDORES/CLAF	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:

[Firma manuscrita]



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -- PH Y CLORO

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

23-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH	7.5	mañana	RESPONSABLE	
CLORO 1	1.5			
PH	7.5	tarde	RESPONSABLE	
CLORO 2	1.5			

DESINFECTANTE	ML DESI	LT AGUA	HORA		RESPONSABLE
HIPOLORITO	200 PPM	20	2:00pm		TURNO MAÑANA
HIPOLORITO	200 PPM	20	5:00 p.m.		TURNO TARDE
HIPOLORITO	200 PPM	20	10:00am		TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 3000PPM/15LITROS de agua. La vida útil del amoníaco es de 4 horas después de haberlo preparado.

ASPERSIÓN AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3:00pm	AREA DE LAVADO	Delia	
	AREA DE PORCIONADO	mañana	
11:00 a.m.	BOQUETA	Liberto	
	AUTOSERVICIO	mañana	
	AREA DE PLATO	mañana	
	SANIT. INCREMENTADO	TURNO	OBSERVACIONES
	75.4	MAÑANA	
	78.4	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEREDAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVOS	✓	SABON CHINIS	✓
SALCHICHA	✓	CUANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHIZO	✓	SANDIA	✓
SUJICAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	APIO	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	GENIBRE	✓
CUANTRO	✓	AJOS	✓
CHAMBRON	✓	CEBOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEREDAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
PAPA CRULLA	✓	BANANO	✓
YUCA	✓	GUAYABA	✓
PLATANO	✓	MORSA	✓
PERNO	✓	MARACUYA	✓
LECHUSA	✓	NARANJA	✓
CALABAZON	✓	PIRITA	✓
PIMENTON	✓	ESPINACA	✓
TOMATE	✓	BANANO	✓
CEBOLLA LARGA	✓	ZANAHORIA	✓
		HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR	EQUIPO/AREA	C	NC	RESPONSABLE
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MISAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTUFAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		RESCALANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZAPATOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARRITOS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BANDEJAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	OLIBERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	OLIBERTINOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TABLAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SALSAS Y SAZONS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ENVASILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MENAJE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERRAZOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	MESONES/FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUANTOS FRIOS	CUANTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	BARBA/ENSAJADOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BALANZAS Y BALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BAÑOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EXTINTORES/CLASE	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	EXTINTORES/CANILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ZONA BASURAS	EXTINTORES/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE					

REVISADO:



ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA - FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CENTRO DE OPERACION: ECONOMATO ESSUM

24-08-2025

PREPARACION DE DESINFECTANTES

CONTROL AGUA		TURNO		OBSERVACIONES
PH1	7.5	mañana	RESPONSABLE	
COLOR 1	1.5			
PH2	7.5	tarde	RESPONSABLE	
COLOR 2	1.5			

DESINFECTANTE	Nº. CENSI	LT. AGUA	HORA	RESPONSABLE
HIPOLORITO	300 PPM	20	7:00am	TURNO MAÑANA
HIPOLORITO	300 PPM	20	12:00 p.m.	TURNO TARDE
HIPOLORITO	300 PPM	20	10:00pm	TURNO NOCHE

NOTA: la concentración debe ser de 300PPM/25ML de agua. La vida útil del almondo es de 4 horas después de haberse preparado.

ASPERION AMBIENTAL

HORA	AREA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
8:00am	AREA DE LAVADO	Emile	
	AREA DE PORCIONADO	Arlepio	
11:00 a.m.	BODEGA	marcelo	
	AUTOSERVICIO	marcelo	
	AREA DE PICADO	marcelo	
	CANT. INORGANICO	TURNO	OBSERVACIONES
	24/4	MAÑANA	
	19/10	TARDE	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
HUEVO	✓	KACE CHINIS	✓
SALCHICHA	✓	CUANTRO	✓
JAMON	✓	AGUACATE	✓
CHORIZO	✓	SANDIA	✓
GUASCAS	✓	REMOLACHA	✓
LIMON	✓	WIFI	✓
ARRACACHA	✓	MAZORCA	✓
PEREJIL	✓	SOJA FRE	✓
CUANTRO	✓	AVOS	✓
CHAMPION	✓	ESTOLLA C	✓

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VERDURAS			
PRODUCTO	CUMPLE	PRODUCTO	CUMPLE
SANAND	✓		
PAPA CHOLLA	✓	QUAYABA	✓
YUCA	✓	NORA	✓
PLATANO	✓	MARACUYA	✓
PERNO	✓	NARANJA	✓
UECHUSA	✓	PAPAYA	✓
CALABASH	✓	ESPINACA	✓
PIMENTON	✓	SANAND	✓
FORATE	✓	ZANAHORIA	✓
CEBOLLA LARGA	✓	HABICHUELA	✓

INSPECCION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE	AREA/ZONA A EVALUAR		ESTADO		RESPONSABLE
EQUIPO/AREA		C	NC		EQUIPO/AREA		C	NC	
COMEDOR Y LINEAS	PISOS Y PAREDES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	COCINA CALIENTE	PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		MESONES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTURAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	DISPENSADORES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PLANCHAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LINEAS DE SERV	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	AZARITES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CARROS PARA OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SANDEAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		UTENSILIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		OLLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUBIERTOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TARJAS Y CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	SERVILLETOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
COCINA FRIA	SALSAS Y SALEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS	CANASTILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	VIDRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		TERMINOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	MESONES/PISOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CUARTOS FRIOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	CUCHILLOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTANTES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PUERTAS Y PEROS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		PISOS, PAREDES, PUERTAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	NEVERAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE	ALMACEN/CUARTOS FRIOS	ESTIBAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
LOCATIVOS	SARPA/ENSALADAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BASCULAS Y SALANZAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LICUADORAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		EQUIPO/AREA	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	PROCESADOR	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		BATERIA/DIPE/JAMON	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	EXTINTOR/CAMILLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		CONTENEDORES/CLAS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
	LOCKERES	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE		ESTIBAS/ACCESOS	x		MAÑANA - TARDE - NOCHE
		x		MAÑANA - TARDE - NOCHE			x		MAÑANA - TARDE - NOCHE

REVISADO:



CENTRO DE OPERACIONES:

ECONOMATO ESSUM

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
23-08	ALICIA	ROBERTO	23.02.25	1b	1b	18	13.1204	B	3	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	SALSA	ADOLFO	28.07.26	1b	1b	18	07.176	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	DANABAB	ADOLFO	30.03.26	6b	6b	18	72	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	ASCILO	ADOLFO	18.07.26	20	20	18	2607/1100	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	PASTA	ADOLFO	30.00.26	3a	3a	18	20.25.79	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	SALSAS	ADOLFO	31.07.26	100	100	18	27.25	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	CAFECOL	ADOLFO	03.04.26	35u	35u	18	03.04.26	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	CAFECOL	ADOLFO	20.02.26	10u	10u	18	00.04.26	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	LANTASAS	ADOLFO	05.05.26	60	60	18	07.05.05	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	SAJOL	ADOLFO	06.12.25	70	80	18	06.12.25	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	FRUTILLAS	ADOLFO	27.07.26	30	30	18	07.07.26	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	FRUTILLAS	ADOLFO	27.06.26	20	20	18	06.06.26	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	FRUTILLAS	ADOLFO	03.20.27	3u	3u	18	03.20.27	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	FRUTILLAS	ADOLFO	17.04.26	5b	5b	18	17.04.26	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA
23-08	FRUTILLAS	ADOLFO	20.03.26	20b	20b	18	20.03.26	B	B	A	—	—	B	3		NINGUNA

- NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
 2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
 3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
 4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
 5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
 6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO:



CENTRO DE OPERACIONES:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
23-08	MONOZ	Adolfo	28.07.26	40	40	18°C	28.07.26	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	AZUCAR	Adolfo	07.20.27	3	5	18°C	2507603	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	SAL	Adolfo		2g	2g	18°C	5011/0411	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	MOLODOR	Adolfo	05.12.26	2g	2g	18°C	2.05.25	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	PANOLA	Adolfo	20.10.25	12g	12g	18°C	09.24	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	BOLADILLA	Adolfo	17.08.26	1g	1g	18°C	17.08.25	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	6 MILISTAS MUYU	Adolfo	29.03.26	10g	10g	18°C	2734779 3008.26	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	6 MILISTAS MUYU	Adolfo	29.03.26	2g	2g	18°C	29.03.25	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	6 MILISTAS CAPRI	Adolfo	17.03.26	8g	8g	18°C	17.03.25	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	6 MILISTAS BUNKA	Adolfo	17.04.26	11g	11g	18°C	17.04.25	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	6 MILISTAS FARBAGUS	Adolfo	30.05.26	1g	1g	18°C	29.4	B	B	✓			B	B		NINGUNA
23-08	6 MILISTAS SALS A	Adolfo	30.04.26	1g	1g	18°C	75.3	B	B	✓			B	B		
23-08	6 MILISTAS ENLATADOS	Adolfo	07.10.27	2g	2g	18°C	07.10.25	B	B	✓			B	B		
23-08	6 MILISTAS DANOS FALTA	Adolfo	14.02.26	50	50	18°C	2.26	B	B	✓			B	B		
23-08	CORRAL	Adolfo	17.04.26	70g	70g	18°C	185.25	B	B	✓			B	B		

- NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
 2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
 3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
 4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
 5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
 6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista,

FIRMA REVISADO:



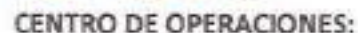
CENTRO DE OPERACIONES:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DÍAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD DE CLIMA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
11-07	QUESO	AIDE	—	200	200	13.6		B	B	A	—	—	B	B		
3-07	QUESO	AIDE	08-08-25	10	10	4	1-07-25	B	B	A	—	—	B	B		
0-04	QUESO	AIDE	—	200	200	13.1		B	B	A	—	—	B	B		
10-07	QUESO	AIDE	18-08-25	10	10	4	7-07-25	B	B	A	—	—	B	B		
15-07	QUESO	AIDE	—	200	200	13.1		B	B	A	—	—	B	B		
17-07	QUESO	AIDE	25-08-25	10	10	4	17-07-25	B	B	A	—	—	B	B		
27-07	QUESO	AIDE	—	200	200	13.1		B	B	A	—	—	B	B		
24-07	QUESO	AIDE	31-08-25	10	10	5	15-07-25	B	B	A	—	—	B	B		
29-07	QUESO	AIDE	—	200	200	13.1		B	B	A	—	—	B	B		
31-07	QUESO	AIDE	2-09-25	10	10	3	28-07-25	B	B	A	—	—	B	B		
5-08	QUESO	AIDE	—	15.10	15.10			B	B	A	—	—	B	B		
11-08	QUESO	AIDE	—													
12-08	QUESO	Santho	10-10-25	15.10	15.10		10-8-25	B	B	A	—	—	B	B		
17-08	QUESO	Santho	20-10-25	15.10	15.10		09-8-25	B	B	A	—	—	B	B		
20-08	QUESO	AIDE	—	15.10	15.10			B	B	A	—	—	B	B		

- NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
 2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
 3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
 4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
 5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
 6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.



ECONOMATO ESSUM

NOTAS:

1. La temperatura de recepción de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepción para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehículo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X según el caso.
6. Cuando la acepta sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.



CENTRO DE OPERACIONES:

ECONOMATO ESSUM

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

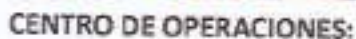
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
23-8	MILKMA	Adulto	08.07.26	20L	20L	18C	080769									
23-8	MILKMA	Adulto	29.04.26	6L	6L	18C	790626									NINGUNA
23-8	MILKMA	Adulto	04.12.25	5K	5K	18C	76.09									NINGUNA
23-8	DRAGONIA	Adulto	07.20.26	4K	4K	18C	078.25									NINGUNA
23-8	NICOSTIA	Adulto	28.02.26	1L	1L	18C	77.26									NINGUNA
23-8	SALSA	Adulto	30.07.27	5	5	18C	79.4									NINGUNA
23-8	SALSA	Adulto	30.12.26	5	5	18C	76.5									NINGUNA
23-8	FEODORA	Adulto	27.07.26	8K	8K	18C	000275 56173									NINGUNA
23-8	PANCHAS	Adulto	09.05.26	2K	2K	18C	2263474 NUEV									NINGUNA
23-8	PAPA	Adulto	20.11.25	10	10	18C	70.4									NINGUNA
23-8	SUPA	Adulto	03.20.26	1000	1000	18C	725.25 M.260									NINGUNA
23-8	MANTAS	Adulto	03.20.26	900	900	18C	4900725 700									NINGUNA
23-8	Colo de p	Adulto	23.07.27	31b	31b	18C	230425 2260622									
23-8	BISCAR	Adulto	30.07.26	3b	3b	18C	2.70.25									
23-8	VINAGRE	Adulto	24.02.27	5	5	18C	1017386									

- NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
 2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
 3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
 4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
 5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
 6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO:



ECONOMATO ESSUM

NOTAS:

1. La temperatura de recepción de productos perecederos (carnicos y lácteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepción para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehículo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X según el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO:



CENTRO DE OPERACIONES:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

ECONOMATO ESSUM

14/08/2020

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD RECIBIDA	CANTIDAD RECHAZADA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
05-Agosto	Alca	Laborallo	05-08-25	30	30	-72	01-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
06-Agosto	Pierna Pernil	Laborallo	14-8-25	45	45	-32	04-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
06-Agosto	Perchuga	Laborallo	13-8-25	30	30	-22	05-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
07-Agosto	Pierna Pernil	Laborallo	15-8-25	54	54	-41	07-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
08-Agosto	Perchuga	Laborallo	16-8-25	35	35	-32	08-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
09-Agosto	Pierna Pernil	Laborallo	16-8-25	48	48	-32	09-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
09-Agosto	Perchuga	Laborallo	17-8-25	30	30	-32	10-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
12-Agosto	Pierna Pernil	Laborallo	20-8-25	54	54	-32	12-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
13-Agosto	Perchuga	Laborallo	21-8-25	30	30	-32	13-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
14-Agosto	Pierna Pernil	Laborallo	21-8-25	45	45	-56	14-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
15-Agosto	Perchuga	Laborallo	22-8-25	60	60	-46	15-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
16-Agosto	Pierna Pernil	Laborallo	23-8-25	54	54	-32	16-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
20-Agosto	Pierna Pernil	Laborallo	28-8-25	45	45	-56	20-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
21-Agosto	Perchuga	Laborallo	29-8-25	10	10	-46	21-8-25	B	B	A	---	---	B	B		
22-Agosto	Perchuga	Laborallo	30-8-25	30	30	-36	22-8-25	B	B	A	---	---	B	B		

- NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
 2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
 3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
 4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
 5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
 6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.



CENTRO DE OPERACIONES:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMFRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	Vence	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (olor, color, textura)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
22 Agosto	Doritos	LabiPula	22 Agosto	50	50	3°C	22-8-25	B	B	A	B		B	B		
22 Agosto	Piñon P.	LabiPula	30 Agosto	30	30	3°C	22-8-25	B	B	A	B		B	B		
23 Agosto	PECHUGA	LabiPula	31 Agosto	90	90	-3°C	23-8-25	B	B	A	B		B	B		

- NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
 2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
 3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
 4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
 5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
 6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.



CENTRO DE OPERACIONES:

ECONOMATO ESSUM

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
01 Agosto	Chorizo	Biff	15-04-25	95	95	4°C	08111	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Salchichas	Biff	20-09-25	30	30	4°C	9922	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Lamón	Biff	24-10-25	30	30	4°C	7844	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Cabano	Biff	10-9-25	20	20	4°C	08072	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Carne Res.	Biff	28-07-26	100	100	-8°C	28-05-25	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Cerdo	Biff	30-12-25	90	90	-8°C	100325	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Molida R	Biff	01-02-26	130	130	-8°C	100325	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Panceta	Biff	10-12-25	40	40	-6°C	1007-25	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	El Pincado	Biff	8-10-25	35	35	-6°C	01-10-25	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Chorizo	Biff	20-09-25	80	80	4°C	15-16-10	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Herbolado	Biff	24-09-25	35	35	4°C	24-18-06	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Cabano	Biff	24-09-25	35	35	4°C	18-18-06	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Salchichas	Biff	12-10-25	45	45	4°C	19-18-03	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Carne + Hilda	Biff	28-9-25	100	100	4°C	12-06-25	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA
01 Agosto	Carne Cerdo	Biff	15-10-25	90	90	4°C	18-08-23	B	3	✓	—	—	B	B		NINGUNA

- NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
 2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
 3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
 4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
 5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
 6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO:



CENTRO DE OPERACIONES:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
8 Agosto	Carnes Res	Bitt	18-08-27	150	150	-18.6	28-07-25	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
8 Agosto	ESPINAZO	Bitt	19-08-27	30	30	-18.6	191817	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15 Agosto	Jalisco	Bitt	20-04-18	40	40	4.6	10-06-25	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15 Agosto	Jalisco	Bitt	30-04-18	50	50	4.6	30-06-25	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15 Agosto	Charito	Bitt	25-10-25	40	40	4.6	25-07-25	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15 Agosto	Cubano	Bitt	28-10-25	30	30	4.6	28-07-25	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15 Agosto	Carnes Res	Bitt	13-06-27	100	100	-18.6	13-06-27	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15 Agosto	Cerdo	Bitt	20-06-26	180	180	-18.6	171815	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15 Agosto	Carnes Res	Bitt	13-06-27	100	100	-18.6	13-06-27	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
15 Agosto	ESPINAZO	Bitt	20-10-25	30	30	4.6	191818	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22 Agosto	Molida	Bitt	13-06-27	100	100	-18.6	13-06-25	B	B	✓	—	—	B	B		NINGUNA
22 Agosto	Cerdo	Bitt	20-06-27	200	200	-18.6	151815	B	B	✓	—	—	B	B		
22 Agosto	Res	Bitt	20-6-27	150	150	-18.6	20-6-25	B	B	✓	—	—	B	B		
22 Agosto	ESPINAZO	Bitt	28-10-15	30	30	-18.6	191816	B	B	✓	—	—	B	B		
24 Agosto		Bitt														

- NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
 2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
 3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
 4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
 5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
 6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO:



CENTRO DE OPERACIONES:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ

JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA

RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (COLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
05-Agosto	Demigala	Adolfo G	18-12-25	2K	1K	20C	1610	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Demigala	Adolfo G	15-02-25	1K	1K	20C	1606	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Chamizano	Adolfo G	01-02-26	3K	3K	20C	0884	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Almendra	Adolfo G	05-07-26	10	10	20C	22640581	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Almendra	Adolfo G	07-07-26	1644	1644	20C	99190707	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Carrots	Adolfo G	03-2027	31b	31b	20C	1507975	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Carrots	Adolfo G	10-04-2026	35	35	20C	26021144	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Chorizo	Adolfo G	06-12-25	3g	3g	20C	0705-0625	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Bocadillo	Adolfo G	23-04-26	5g	5g	20C	23-04-25	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Quilata	Adolfo G	18-05-2026	10g	10g	20C	2144091	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Almendra	Adolfo G	13-12-25	1b	1b	20C	13-12-24	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
05-Agosto	Salsa Negra	Adolfo G	30-01-2027	5T	5T	20C	1791+	B	B	A	—	—	B	B		
05-Agosto	Salsa Oca	Adolfo G	30-01-2027	4T	4T	20C	178.4	B	B	A	—	—	B	B		
05-Agosto	Vinagre	Adolfo G	14-02-2027	3T	3T	20C	06-14-2025	B	B	A	—	—	B	B		
05-Agosto	Vinagre	Adolfo G	10-02-2027	4F	4F	20C	06-15-2025	B	B	A	—	—	B	B		

- NOTAS:
1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
 2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- -2°C.
 3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
 4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
 5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
 6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO:



CENTRO DE OPERACIONES:

ESCUELA DE POLICIA NACIONAL PROVINCIA DE SUMAPAZ
JORGE HUMBRETO MUÑOZ CORREA
RECEPCION DE PRODUCTOS PERECEDEROS

ECONOMATO ESSUM

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO (IMPRESA EN EL EMPAQUE O DIAS DE DURACION)	CANTIDAD PEDIDA	CANTIDAD RECIBIDA	TEMPERATURA DE RECEPCION	LOTE	CARACTERISTICAS SENSORIALES (OLOR, COLOR, TEXTURA)	EMPAQUE	ACEPTADO	ACEPTADO CON CONDICIONES	RECHAZADO	CONDICION DEL VEHICULO	CONDICION DEL TRANSPORTADOR	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
5-Agosto	Frijol	Adolfo G	09-2026	80	80	20°C	211552	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Fideos	Adolfo G	30-10-2026	60	60	20°C	1128409	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Lechuga	Adolfo G	24-06-2026	80	80	20°C	99712406	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Café Regular	Adolfo G	03-04-2026	35kg	35kg	20°C	03-04-25	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Harina trigo	Adolfo G	19-04-2026	60	60	20°C	1410625	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Arroz	Adolfo G	09-05-26	20	20	20°C	ANP0905	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Frijol	Adolfo G	06-12-25	20	20	20°C	FN90612	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Harina trigo	Adolfo G	19-04-26	20	20	20°C	1410625	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Café Regular	Adolfo G	14-06-26	15kg	15kg	20°C	3-3000458	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Mantarrillo	Adolfo G	11-12-25	20kg	20kg	20°C	120604801	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Perrechitos	Adolfo G	19-12-25	30kg	30kg	20°C	0349	B	B	A	—	—	B	B		NINGUNA
5-Agosto	Queso	Adolfo G	04-12-25	3kg	3kg	20°C	1609	B	B	A	—	—	B	B		
5-Agosto	Papa	Adolfo G	12-25	2kg	2kg	20°C	1526	B	B	A	—	—	B	B		
5-Agosto	Mazorca	Adolfo G	08-25-26	3kg	3kg	20°C	1439	B	B	A	—	—	B	B		
5-Agosto	Lechuga	Adolfo G	23-01-2026	1kg	1kg	20°C	0009	B	B	A	—	—	B	B		

- NOTAS: 1. La temperatura de recepcion de productos perecederos (carnicos y lacteos) refrigerados es de 0°C a 5°C.
2. La temperatura de recepcion para productos congelados es de -5°C +/- 2°C.
3. Al evaluar las condiciones sensoriales, empaque, condiciones del vehiculo, el transportador, coloque (B) Bueno, (R) Regular, (D) Deficiente.
4. En el lote coloque el impreso en el empaque si aplica y si no aplica, coloque (NA) No aplica.
5. En aceptado, aceptado con condiciones o rechazado, marque con una X segun el caso.
6. Cuando la acepte sea con condiciones se debe hacer en conjunto de Chef, Administrador y Almacenista.

FIRMA REVISADO:

CONTROL DE PLAGAS URBANAS

RAGA



CONTROL DE PLAGAS RAGA

NIT 1003541042-2

DESDE EL 2009 APORTANDO SERVICIOS EN SALUD PUBLICA

PROTEGIENDO EL MEDIO AMBIENTE.

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE

DSP-CQ-060-2024

CODIGO:
2025-082401

CERTIFICADO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Establecimiento denominado:

“ECONOMATO DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ”

Ubicado en Calle 19 #50-24 Fusagasugá. El día 24 de agosto de 2025 Se realizó la aplicación de una fórmula para control de plagas y control de roedores cumpliendo los requisitos establecidos por la norma sanitaria ley 9/79 - Decreto 1843 de 1991 y exigencias de autoridad sanitaria de vigilancia y control la formula aplicada es:

Producto:	DEMAND DUO, GELFIPRON, RATUNET.
Ingrediente activo:	Lambdacihalotrina, 5%, Fipronil, Brodifacouma al 0.005.
Dosis:	4ml-8ml/lit de agua, 4-6 gotas cada 2 mts lineal, 10-20 g por sitio de aplicación.
Método de aplicación:	Aspersión, manual.
Toxicidad:	Grupo II Medianamente toxico

Vigencia de la certificación

6 meses A Partir De Su Fecha De Expedición

APLICADORES CERTIFICADOS POR EL SENA EN MANEJO SEGURO DE PLAGUICIDAS


Ing. Ana Elena Carreño Cantor
Gerente

Oficina Carrera 8 #6-35 Celular 3045951651. Whatsapp 3045951651



Fusagasugá, agosto 25 de 2025

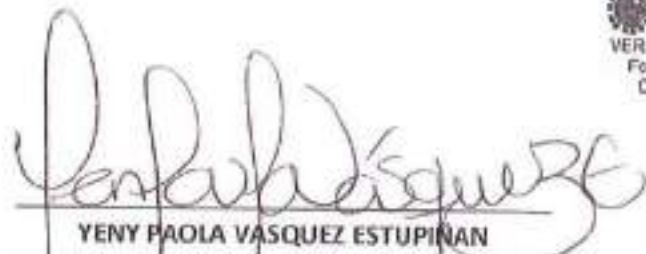
CERTIFICACIÓN

Por medio de la presente la empresa **FORESTALES DE FUSA** hace constar que: que los residuos orgánicos generados por el comedor de estudiantes que está a cargo de la empresa **JHMC con NIT: 79291714-5**, ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, son recolectados y llevados a un punto de descomposición final para proceso de compostaje en donde posteriormente es convertido en abono orgánico para finalmente utilizarlo en el manejo de cultivos de plantas ornamentales y árboles nativos forestales.

NOMBRE DEL RESIDUO	CANTIDAD
RESIDUOS ORGANICOS DE ALIMENTOS	1100 kl

Se expide la presente certificación a los veinticinco (25) días del mes de agosto del 2025.

 **FORESTALES DE FUSA**
VEREDA DE PUERTO DE CHINAUTA
Fca Los Mechudos - Fusagasugá
Cel: 3112031559 - 3106134226


YENY PAOLA VASQUEZ ESTUPINAN
INGENIERA AMBIENTAL Y SANITARIA – PAISAJISTA
REPRESENTANTE LEGAL – FORESTALES DE FUSA
NIT: 1069713108-9

CONTACTO

Finca la Arable II- Vereda Novillero Fusagasugá
3112031559-3106134226
Forestalesdefusacol@gmail.com



GrasasBio
Reciclamiento de Aceites Vegetales Usados

**CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN PARA
EL APROVECHAMIENTO DE ACU**

ACEITE DE COCINA USADO

GRASASBIO S.A.S. BOGOTÁ D.C.

**CERTIFICA LA DEBIDA RECOLECCIÓN DE ACEITES DE FRITURAS GENERADO
POR:**

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	CORREO ELECTRÓNICO	Humberto.munoz@grasasbio.com
C.C./NIT	7529014-5	TELÉFONO	310 855 4502
DIRECCIÓN	CALLE 9# 50-24	CIUDAD	Funagapug - Cundinamarca
SUCURSAL	ESCUELA PROVINCIA DEL SUMAPAZ	BARRIO	Gran Colombia

Hacer saber que GRASASBIO SAS cumpliendo con el Acuerdo 634 del 2016 y Resolución 0316 de 2018 la cual establecen regulaciones para la generación, recolección Y tratamiento de aceites de cocina usados (ACU): Realizo la debida recolección de:

320 4154114	CANTIDAD KL DE ACEITE	NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	PLACA DEL TRANSPORTADOR	FECHA DE EMISIÓN	HORA
3	80 LT	CARLOS TORRES	ERL 068	22 /08/2025	4:00PM

Esta cantidad será aprovechada para Biodisel con el siguiente registro ambiental N° GS - 131 el cual permite el aprovechamiento del residuo aceite de cocina Usado (acu) para la producción de biocombustible (BIODISEL).

GRASASBIO S.A.S cuenta con su propio registro otorgado por la (SDA) secretaria Distrital de ambiente n° TP - 3128 radicado 2017EE177876

RESPONSABLE DE ENTREGA	PERSONAL DE GRASASBIO



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

NIT 901620116-4

Control de asistencia al curso de manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura.

EMPRESA:

	NOMBRE Y APELLIDO	DOCUMENTO	CELULAR	EDAD	FIRMA
1	DORLEEN ANJIAN HERNANDEZ	3444295	3007296537	44	Dorleén Hernández
2	Sulemy Patricia Cruz Chala	1069754055	3074603891	29	Sulemy Cruz
3	Luzmila Noguera	52635011	3013255377	55	Luzmila Noguera
4	Shenalia Norella Parra	1022579878	3249866359	38	Shenalia Parra
5	Yany Luz Rodríguez Rodríguez	52368386	3054281176	49	Yany Rodríguez
6	Yohana Milena Valdebenito Sabogal	1069742314	3016758273	32	Yohana Sabogal
7	Yany Cruz Rodríguez	79766735	3057686462	54	Yany Cruz
8	Andrés Díaz	51979106	314338858	57	Andrés Díaz
9	Albany Rodríguez León	39614775	3102570493	63	Albany Rodríguez
10	XIMARA STACEY HORTADO Ullamil	1006340896	313276960	29	XIMARA HORTADO
11	Luz Ayela Rodríguez P	53931173	3115832804	41	Luz Ayela R.P.
12	Enmanuel Roldán Jiménez	7064723781	3119780151	39	Enmanuel Jiménez
13	Milady Torres Cabre	52853372	3130137519	42	Milady Torres
14	Liliana Rodríguez Roldán	20814860	3192833713	40	Liliana Rodríguez
15	Ofelia Belmar Torres	21797326	3105602318	43	Ofelia Belmar
16	Nayibe Gudiño Velandier	1023670475	3112777195	38	Nayibe Gudiño
17	Jennifer Alexandra Hernández	1013707536	3213008469	33	Jennifer Hernández
18					
19					
20					
21					
22					



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PÚBLICA S.A.S

PLAN DE CAPACITACION

El plan de capacitación es una estrategia diseñada para mejorar las habilidades y conocimientos de los empleados. Este plan tiene como objetivo principal fortalecer las competencias individuales y colectivas de los colaboradores, con el fin de aumentar su conocimiento y contribución a los objetivos y los procesos; mediante la implementación de este plan se espera que los empleados adquieran habilidades y mejoren su desempeño en la aplicación de las prácticas higiénicas y en la manipulación de alimentos, a través del desarrollo de las competencias del hacer, generando una cultura de conciencia en el correcto manejo de las BPM y potencializando competencias que se ven reflejadas en sus labores diarias realizadas.

OBJETIVO GENERAL

Como parte de una estrategia de formación se desarrollarán talleres de capacitación para la formación de los trabajadores que fortalecerán sus habilidades en la manipulación de alimentos y les generarán herramientas para desempeñar sus labores diarias.

PERFIL DEL CAPACITADOR

La capacitación la realiza la Ing. Ana Elena Carreño Cantor, profesional en ingeniería química con número de matrícula profesional 3416 y auditora en HACCP Y BPM.

METODOLOGIA DE TRABAJO

Se cita presencialmente todo el personal operativo verificando su asistencia registrada en el formato en el cual se especifican nombres del personal y documento.

La formación es dividida en sesiones teóricas y prácticas con la ayuda audiovisual de (filmillas o diapositivas) en las cuales se proyecta cada tema por módulo la ingeniera Ana Elena Carreño brinda la debida exposición de los temas ya mencionados; brindando ejemplos los cuales se adaptan a las labores cotidianas que realiza el personal.

TEMAS DE CAPACITACION MODULO 1

Modulo I: conceptos básicos de alimentos y perfil del manipulador

- 1.1 Legislación Alimentaria
- 1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario
- 1.3 Perfil del manipulador de alimentos
- 1.4 Prácticas insitu 30 minutos según actividad
- 1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PÚBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PÚBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, julio 01 de 2025

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)
Relaciono el personal asistente, año en curso:

NOTA: Al finalizar este documento se encuentra adjunto el
listado de los participantes de la capacitación.

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta
completar 10 horas año calendario 2025, según actividad del
establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lección (teórica)	H. prácticas	Total en horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR	X			
VÍAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS			X	
ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS				X



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

OBJETIVOS

- Brindar el conocimiento al personal sobre las condiciones sobre la cuales se rigen todos los procesos tanto normativo como productivo y los cuales se encuentran regidos bajo la resolución 2674 de 2013.
- Comprender y transmitir la responsabilidad asociada al manejo de alimentos
- Preservar la calidad en los procesos de manipulación
- Generar conciencia sobre la importancia de la higiene personal y la aplicación de las BPM.

Resolución 2674 de 2013

Esta resolución regula las actividades de fabricación, envase, importación y comercialización de alimentos y materias primas.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, según clasificación de la sala especializada (SEABA)

Se reconoce a INVIMA como autoridad sanitaria del orden nacional



Perfil del manipulador de alimentos

Un manipulador de alimentos es un trabajador que por diversas circunstancias está en contacto con diferentes tipos de alimentos desde distintas fases: venta, transporte, elaboración, fabricación, envasado, distribución, almacenamiento y suministro. Todas las personas que realizan estas actividades deben contar con formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos; que son complementadas en esta capacitación con conceptos que les permiten a los trabajadores entender la importancia de su labor.



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PÚBLICA S.A.S



Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

ART. 12 Resolución 2674 de 2013

TEMAS DE CAPACITACION MODULO 2

Modulo II: Prevención de la contaminación de los alimentos

- 2.1 Aspectos generales de la contaminación (física, química y biológica)
- 2.2 Peligros químicos, físicos y biológicos
- 2.3 Enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS
- 2.4 Higiene alimentaria (PBM)
- 2.5 Practicas insitu 30 minutos según actividad
- 2.6 Valoración del módulo II

OBJETIVOS

- Identificar los riesgos que llevan a una contaminación alimentaria.
- Garantizar la seguridad e higiene de los procesos y los alimentos que se manipulan
- Prevenir la contaminación
- Evitar la propagación de enfermedades de transmisión alimentaria
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias

Contaminación Alimentaria

La contaminación alimentaria describe una impureza de los alimentos con residuos químicos, alérgenos o microorganismos patógenos. Estas sustancias tienen un efecto perjudicial para la seguridad alimentaria y pueden provocar riesgos para la salud del consumidor.



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

ASPECTOS GENERALES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS



Toda persona u organización que abra un establecimiento al público, tiene la obligación de garantizar un alimento

➤ SANO E INOCUO ➤

Enfermedades transmitidas por los alimentos

Una Eta, es cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.

COMO SE PRODUCEN LAS ETA'S

Se producen por el consumo de alimentos adulterados, alterados o contaminados por parásitos o microorganismos dañinos.

• Dolor de cabeza

• Dolor de estómago

• Dolores musculares

• Muerte en algunos casos



• Vómito

• Deshidratación

• Diarrea



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PÚBLICA S.A.S

Higiene Alimentaria

La higiene alimentaria según la OMS, se define como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, para garantizar la salubridad de los alimentos

LAVAR Y DESINFECTAR ES IMPORTANTE PORQUE:

- Minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso.
- Reduce la infestación por plagas.
- Extiende la vida útil del producto.
- Reduce el riesgo de presencia de microorganismos causantes de enfermedades alimentarias.
- Crea buenas costumbres de limpieza en el personal.



TEMAS DE CAPACITACION MODULO 3

Modulo III: Reglas higiénicas para la manipulación de alimentos

- 3.1 Microorganismos
- 3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 3.3 Higiene personal y conductual
- 3.4 Limpieza y desinfección (Plan básico de saneamiento) art. 26 res 2674
- 3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (OMS)
- 3.6 Practicas insitu 3° minutos según actividad
- 3.7 Valoración del módulo III

OBJETIVOS

- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones
- Obtener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos
- Conocer las formas correctas de manipular, preparar, conservar y consumir los alimentos
- Destacar la importancia de la limpieza y desinfección en los procesos de manipulación.
- Proporcionar información clara y de fácil comprensión que permita al personal manipulador de alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas.
- Identificar los procesos para seleccionar las materias primas de la mejor calidad



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Microorganismos

Los microorganismos son bacterias, virus, parásitos o toxinas de hongos que pueden causar enfermedades.



Requisitos de los manipuladores de Alimentos

Un manipulador de alimentos cumple una función muy importante en la cadena alimentaria y es uno de los actores claves en la prevención de riesgos como posible agente contaminador en el momento de la preparación o venta.

Es muy importante que el manipulador de alimentos cumpla estos requisitos

1. Una completa formación actualizada en higiene y seguridad alimentaria que le permita garantizar la salubridad de los alimentos
2. Aplicar estrictamente las normas de higiene aprendidas
3. Un gran cuidado de su aseo personal

HIGIENE PERSONAL O CONDUCTUAL



Asar personal diario y mantener siempre limpio y completo el uniforme.



Lavarse las manos e conciencia cada vez que vaya al baño, estornude, coja dinero, cambie de área o se ensucie las manos.

5 claves para la inocuidad

1. Mantenga la limpieza
2. Separe los alimentos crudos y cocidos
3. Cocine los alimentos completamente
4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
5. Utilice agua y alimentos seguros para su consumo

Proveer las materias primas de calidad.



Suministros de agua potable.



Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.

Se debe realizar análisis físico-químico microbiológico de la calidad del agua para consumo humano.



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

TEMAS DE CAPACITACION MODULO 4

Modulo IV: Almacenamiento, comercialización y distribución de Alimentos.

- 4.1 Compra y recepción de materias primas
- 4.2 Almacenamiento de alimentos
- 4.3 Método de conservación de alimentos
- 4.4 Empaque y rotulado
- 4.5 Transporte y comercialización de alimentos
- 4.6 Valoración modulo IV
- 4.7 Evaluación final

OBJETIVOS

- Garantizar en estas etapas la calidad de los alimentos.
- Conocer los métodos de conservación de los alimentos
- Identificar y aplicar el método primero en entrar primero en salir.
- Asegurar la cadena de medidas y controles en las etapas de almacenamiento, comercialización y distribución.

Compra y recepción de materia prima

La compra y recepción de materia prima es un proceso complejo pero importante que implica la adquisición de insumos y su rigurosa inspección para garantizar que cumplan con los requisitos de calidad

¿ QUIERES UN BUEN PRODUCTO FINAL?... ESCOGE UNA BUENA MATERIA PRIMA

- Conocer el origen de los productos que están en los puestos, los almacenes o los lugares de almacenamiento.
- Informarse, de ser posible, acerca de las condiciones de transporte y de entrega de los productos.
- Asegurarse de que los productos han sido objeto de una protección rigurosa contra todos los tipos de contaminantes y que sean mantenidos al resguardo del sol y la intemperie.



Se sugiere tener un proveedor confiable, con el transporte y y las condiciones de conservación.



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Almacenamiento de los alimentos

El almacenamiento de los alimentos debe realizarse mediante una clasificación con base en categorías como fechas de ingreso, ingredientes, fecha de caducidad entre otros datos que le permitan preservar su vida útil y conservar la calidad e inocuidad de los alimentos. Es importante recalcar que el almacenamiento debe evitar la multiplicación de microorganismos de esta manera evitaremos que se contaminen.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Refrigeración: (Entre 0°C y 5°C).
- Congelación: (Menor a -18°C).

Hay que mantener la CADENA DE FRIO, que consiste en mantener el frío (refrigeración o congelación) durante todo el proceso por el que pasó el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor.



Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas seguras hasta el destino final.

Durante la capacitación de estos temas se van realizando dinámicas de preguntas y respuestas con el fin de ir evaluando los conocimientos adquiridos por el personal y finalizando los módulos de capacitación se realiza una evaluación escrita con la cual se deja evidencia del resultado obtenido de dicha capacitación.

RESULTADOS DE LA CAPACITACION

A continuación, se adjuntan los soportes de la evaluación realizada al personal frente a la capacitación brindada y los conocimientos adquiridos por ellos. Junto a estos también encontrarán el soporte de asistencia de los colaboradores y por último se adjuntarán evidencias fotográficas del mismo.

Verificando los resultados evidenciamos que las evaluaciones practicadas al personal las obtuvieron una puntuación excelente con lo cual se concreta el cumplimiento en los objetivos propuestos.

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestra empresa **SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S**, cumple con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan comprende las 10 horas anuales y serán reforzadas con información escrita adicional y digital.

Contamos con personal profesional idóneo con formación y experiencia específica en el área de higiene de los alimentos, Buenas prácticas de manufactura (BPM), HACCP.



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PÚBLICA S.A.S

ASÍ DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013
ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS SE ACORDARAN
FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

Ing. Ana Elena Carreño
Auditor Interno HACCP Y BPM
Tarjeta profesional 3416

CERTIFICADO DE TRATAMIENTO No. 24087-23581
TRATAMIENTO DE LODOS PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS UTILIZANDO LA TECNOLOGIA LAMINAS FILTRANTES
Lodo Organico

Según Resolución CAR No1559 de 2006 complementada por Resolución CAR No 1913 de 2016

BIOLODOS S.A. E.S.P. certifica que, en el Parque Ambiental ubicado en Vereda Balsillas del municipio de Mosquera Cundinamarca, bajo la supervisión del Líder Operativo y con la presencia del Coordinador de operaciones se realizó el proceso de tratamiento del residuo que fue transportado por BIOLODOS ANOX SAS ESP identificado con NIT 901231030 y generado por la empresa:

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
79291714-5
Calle 19 # 50-24 Escuela de Policía del Sumapaz

Según formato de recepción de residuos la trazabilidad en la cadena de custodia es la siguiente:

Remisión	Corriente del Residuo	Nombre del Residuo	Cantidad (Kg)	Fecha de Recepción y Tratamiento
35745	N/A	Lodo Organico	1,040	2025-07-14

El residuo fue tratado por el Método Biológico de Láminas Filtrantes®, proceso que garantiza un adecuado tratamiento de los residuos mencionados cumpliendo con la normatividad ambiental vigente.

Atentamente,

CARLOS ALBERTO
LOZANO
ALVARADO

Firmado digitalmente
por CARLOS ALBERTO
LOZANO ALVARADO
Fecha: 2025.07.24
15:36:28 -05'00'

Nota: Este documento está
firmado digitalmente, se puede
verificar su autenticidad
leyendo el siguiente QR



DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	cr	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Excedido SGA y ICBT
NT 1021714	5	ALBERTO CORREA JORGE HUMBERTO	B - MEDIOS DE COMERCIO	SANTA ROSA	Calle 28 E No. 74-34	POOYTA-BOGOTÁ D.C.	(11) 27190	3

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

Periodo		Clave		Tipo		Fecha		Pago		
Periodo	Subid	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banko	Días mora	Valor	
0015-07	2005-08	1401120000	PROYECTOS	0	1021/08/05	2021/08/06	BANCO CASH NORO.		112,191.70	

DOTACION DETALLADA DE APORTES[illegible]

RESUMEN DE PAGO

SEGURO	CODIGO	MIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
LFR (ADMINISTRADORAS: 4)				18	\$3,774,000
COLFONDOS	229001	\$03,227,940	6	1	\$227,800
COLPENSIONES	23-34	\$03,336,004	7	2	\$455,600
PROVIDER	230301	\$03,224,000	8	13	\$2,351,400
PROTECCION	230301	\$03,329,739	0	3	\$539,300
IRL (ADMINISTRADORAS: 1)				20	\$636,400
SEGUROS BOLIVAR	34-7	\$60,002,503	2	20	\$636,400
ICF (ADMINISTRADORAS: 1)				19	\$1,001,300
COLSUBSIDIO	CCF22	\$40,037,336	1	19	\$1,001,300
PS (ADMINISTRADORAS: 5)				20	\$1,167,400
COMPENSAE	EP5008	\$60,066,942	7	1	\$57,000
FAMILIAR	EP5017	\$30,003,564	7	14	\$74,300
NUEVA E.P.E.	EP5037	\$03,156,364	3	2	\$223,100
NUEVA EPS MOVILIDAD	EP5041	\$03,156,364	3	2	\$114,000
SALUD TOTAL	EP5003	\$03,130,937	4	2	\$37,000
TOTAL				20	\$4,579,100

NULAB**LABORATORIO***Somos su soporte competitivo*ICA Registro No. 0008322021 Vigencia 16 de Noviembre de 2021 - NORMA ISO/IEC 17025:2017
16 LAB 002ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS EN:
ALIMENTOS / AGUAS / LÍQUIDOS / SÓLIDOS /
INDUSTRIAL / BIOLÓGICOS /
CONCENTRADOS PARA ANIMALES /
CAPACITACIÓN BPM Y HACER, ASESORIA EN
ASESORAMIENTO DE LA CALIDAD

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202507-A3116

Página 1 de 1

Razón social: Muñoz Correa Jorge Humberto	Cédula de Ciudadanía 79291714-5
Contacto: Ana Elena Carreño	Email: controldeplagasins@hotmail.com
Dirección: Calle 19 # 50-24 Fusagasuga (Escuela de Policía Provincia de Sumapaz)	Teléfono: N/A
Observaciones: N/A	Ciudad: Fusagasuga
Fecha Recepción: 2025-07-30	Fecha Análisis: 2025-07-30
	Fecha Reporte: 2025-08-04

Información del ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Recolección	Presentación	Fecha de Producción	Vida útil
N/A - G.A.	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa plástica	N/A	No

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
300g	N/A	N/A	N/A	N/A	Cliente	A3116

Resultados Mazorca cocida

Especificación: Sugeridos (Alimentos)						
Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	ISO 6579-1:2017 -	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1: 2021 -	Cumple

El ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8-09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:

Olga Galvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2025-08-07, FIN DEL REPORTE.

NULAB

LABORATORIO

Somos su soporte competitivo

ICA Registro No 10000322221 Vigencia 15 de Noviembre de 2018



ISO/IEC 17025:2017
16-LAB-001

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISIOLÓGICOS EN:
ALIMENTOS / AGUAS / DROGAS / COSMÉTICOS /
INDUSTRIAL / ECOLOGICOS /
CONCENTRADOS PARA ANIMALES /
CAPACITACIÓN, BPM Y HACCP, ASESORIAS EN
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202507-A3115

Página 1 de 1

Razón social: Muñoz Correa Jorge Humberto	Cédula de Ciudadanía 79291714-5
Contacto: Ana Elena Carreño	Email: controldeplagas@hotmai.com
Dirección: Calle 19 # 50-24 Fusagasuga (Escuela de Policía Provincia de Sumapaz)	Teléfono: N/A
Observaciones: N/A	Ciudad: Fusagasuga
Fecha Recepción: 2025-07-30	Fecha Análisis: 2025-07-30
Fecha Reporte: 2025-08-04	

Información del ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Recolección	Presentación	Fecha de Producción	Vida útil
N/A - G.A	N/A	Enviada al laboratorio	Bolsa Plástica	N/A	No

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
300g	N/A	N/A	N/A	N/A	Cliente	A3115

Resultados Carne cocida

Especificación: Sugeridas (Alimentos)						
Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	ISO 6579-1:2017 -	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2016 *	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	Menor a 100	± 1	UFC/g	ISO 6888-1: 2021 -	Cumple

El ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados per Alimentos para COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.1.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INNF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:

Olga Galvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2025-08-07. FIN DEL REPORTE.

NULAB

LABORATORIO

Somos su soporte competitivo

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISIOLÓGICOS EN:
ALIMENTOS / AGUAS / LÍQUIDOS / SÓLIDOS /
INDUSTRIAL / BIOTECNIA /
CONCENTRADOS PARA ANIMALES /
CAPACITACIÓN, BMS Y HACCP, ASESORIA EN
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202507-C2475

Página 1 de 1

Razón social: Muñoz Correa Jorge Humberto	Cédula de Ciudadanía: 79291714-5
Contacto: Ana Elena Carreño	Email: controldeplagas@hotmail.com
Dirección: Calle 19 # 50-24 Fusagasuga (Escuela de Policía Provincia de Sumapaz)	Teléfono: N/A
Observaciones: N/A	Ciudad: Fusagasuga
Fecha Recepción: 2025-07-30	Fecha Análisis: 2025-07-30
	Fecha Reporte: 2025-08-05

Información del ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Recolección	Presentación	Fecha de Producción	Vida útil
N/A - G.A.	N/A	Enviada al laboratorio	N/A	N/A	No

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
N/A	N/A	N/A	N/A	Limpio y desinfectado	Ciente	C2475

Resultados Frotis de superficie cuchillo

Especificación: Superficies Limpias y Desinfectadas (Nulab)						
Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Califormes totales	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/superficie	ISO 18593: 2018 - *	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/superficie	ISO 18593: 2018 - *	Cumple
Levaduras	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/superficie	ISO 18593: 2018 - *	Cumple
Mohos	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/superficie	ISO 18593: 2018 - *	Cumple

El ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por Nulab para FROTIS DE SUPERFICIE En los análisis realizados.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Revisó:

Olga Galvez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2025-08-07. FIN DEL REPORTE.

NULAB

LABORATORIO

Somos su soporte competitivo

ICA Registro No LB099322021. Vigencia: 10 de Nov. de 2021



ONAC

ORGANISMO NACIONAL DE Acreditación

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y PARACOLIMBOS EN:
ALIMENTOS / AGUAS / LÍQUIDOS / SÓLIDOS /
INDUSTRIAL / BIOLÓGICOS /
CONCENTRADOS PARA ANIMALES /
CAPACITACIÓN BPM Y HACCP, ASesorías EN
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202507-A3117

Página 1 de 1

Razón social: Muñoz Correa Jorge Humberto	Cédula de Ciudadanía: 79291714-5
Contacto: Ana Elena Carreño	Email: controldeplagas@hotmail.com
Dirección: Calle 19 # 50-24 Fusagasuga (Escuela de Policía Provincia de Sumapaz)	Teléfono: N/A
Observaciones: N/A	Ciudad: Fusagasuga
Fecha Recepción: 2025-07-30	Fecha Análisis: 2025-07-30
	Fecha Reporte: 2025-08-01

Información del ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Recolección	Presentación	Fecha de Producción	Vida Útil
N/A - G.A.	N/A	Envío al laboratorio	Bolsa Plástica Estéril	N/A	No

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
300ml	N/A	N/A	N/A	N/A	Cliente	A3117

Resultados Agua potable grifo cocina

Especificación: Resolución 2115 22-Jun-07 (MINSALUD)						
Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Coliformes totales	Menor a 1	Menor a 1	± 2	UFC/100 cm ³	ISO 9308-1:2014 -	Cumple
E. coli	Menor a 1	Menor a 1	± 2	UFC/100 cm ³	ISO 9308-1:2014 -	Cumple

El ítem de Ensayo CUMPLE con los parámetros especificados por MINSALUD para AGUA POTABLE En los análisis realizados. El resultado menor a 1 es equivalente a cero (0) según ISO 8199:2018.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía IAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:

Olga Gehrez
MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2025-08-01. FIN DEL REPORTE.

CIUDAD: FUSAGASUGA FECHA: 01/03/2023 ACTA N°: 17105
 TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ☒ Restaurantes ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fritería ☐
☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cua
 ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: JOSÉ HUMBERTO MUÑOZ CORREA
 CÉDULA / NIT: 39291314-5 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2329079291314
 NOMBRE COMERCIAL: COMERCIOS Y SERVICIOS DE BUENA PREVENCIÓN DEL SUMAPAZ
 DIRECCIÓN: CALLE 19 # 50-24 MATRÍCULA MERCANTIL: 01051722
 DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: FUSAGASUGA
 Barrio: ☒ Vereda: ☐ Corregimiento: ☐ Localidad: ☐ Sector: ☐ Caserio: ☐ UPZ: ☐
 Cua: ☐ CLAVE: LA GRAN COLOMBIA
 TELÉFONOS: 3181381 FAX:
 CORREO ELECTRÓNICO: humberto.munoz@sumapaz.com
 NOMBRE DEL PROPIETARIO: JOSÉ HUMBERTO MUÑOZ CORREA
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 39291314
 NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JOSÉ HUMBERTO MUÑOZ CORREA
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 39291314
 DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 19 # 50-24
 DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: FUSAGASUGA
 HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 10:24 h NÚMERO DE TRABAJADORES: 15

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 16/03/2023 FAVORABLE: ☒ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS: ☐ DESFAVORABLE: ☐
 % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 91 %

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN: ☒ SOLICITUD DEL INTERESADO: ☐ ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS: ☐
 SOLICITUD OFICIAL: ☐ EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA: ☐ SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN: ☐

OTRO: ☐ Especificar:

EVALUACIÓN

Acceptable (A): Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
 Acceptable con Requerimiento (AR): Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
 Inaceptable (I): Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
 No Aplica (NA): Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
 Crítico (C): Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.4; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	1	0	NECESARIAMENTE PAREDES Y PISOS EN MATERIAL SANITARIO SIN EMBARGO EN ALCA CALIFICAR DE CALERA PAREDES CON AGUJAS.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4)	2	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					91.
La calificación del bloque corresponde al 10% del total del Acta					
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS

5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 3 y 10.)	4	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5, 6, 7 y 8, Artículo 32, Numerales 3, 6 y 7, Artículo 10, Numeral 11.)	4	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 20, Numeral 3.)	9				C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 5.5, Artículo 26, Numeral 1.)	7	0.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		29.5		La calificación del bloque corresponde al 50% del total del año		

II. CONCEPTO SANITARIO		
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
79.5%	FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%
	DESFAVORABLE	< 59.9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	11
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	11

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS	
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.	

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Si	No
	☒

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	
SE EVIDENCIAN CONTRAMUESTRAS DE PREPARADO.	
Por parte del establecimiento:	
X No tiene	

VII. NOTIFICACION DEL ACTA	
Para constancia de la notificación y recepción de la presente acta, firmo por la autoridad sanitaria que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de AGOSTO del año 2023, en la Ciudad de TUSASANA.	
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.	
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.	

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
CEDULA	CEDULA	CEDULA	CEDULA
CARGO	CARGO	CARGO	CARGO
INSTITUCION	INSTITUCION	INSTITUCION	INSTITUCION

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
CEDULA	CEDULA	CEDULA	CEDULA
CARGO	CARGO	CARGO	CARGO

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: FUSA 18/02/2023
 Nombre del establecimiento: ESCUELA DE RECURSOS PRODUCTIVOS DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ
 Dirección: CALLE 19 #30-24 Teléfono: 872 1322
 Nombre del Producto: CALDO DE GALINA DESHIDRATADO

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza e inocuidad.	☒			
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	☒			
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			☒	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	☒			
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	☒			
Contiene la lista de ingredientes.	☒			
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	☒			1500g
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por".				QUILA SA
Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador.	☒			
En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.				
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	☒			1012362
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	☒			Vence 13 FEB 26
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	☒			
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	☒			PS1000597023
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rótulo o etiqueta complementario que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.	☒			
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	☒			

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL

ENTIDAD TERRITORIAL

Firma

Documento de identidad

Cargo

ESTABLECIMIENTO

Firma

Documento de identidad

Cargo

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Fuzaga. 5/8/2025
 Nombre del establecimiento: ESCUELA DE ROCHA PROVINCIA DEL TUMAPAZ
 Dirección: CALLE # 50 29 Teléfono: 8981387
 Nombre del Producto: PASTA ALIMENTICIA SPAGHETTI

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	☒			
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	☒			
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			☒	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	☒			
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentre avalado por la normatividad sanitaria vigente.	☒			
Contiene la lista de ingredientes.	☒			
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	☒			1000g.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "Fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	☒			PRODUCTO ALIMENTICIO RELAJADO.
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	☒			21704025
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	☒			EXP: 11/01/26.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	☒			
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	☒			B500450-1017
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rótulo o etiqueta complementario que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartamo, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.	☒			
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	☒			

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL

ENTIDAD TERRITORIAL

Firma

Documento de identidad

Cargo

ESTABLECIMIENTO

Firma

Documento de identidad

Cargo

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: PAIZA, 31/01/2025
 Nombre del establecimiento: ESCUELA DE PAIZA PROVINCIA DEL CAJAMARCA
 Dirección: CALLE 19 # 5024 Teléfono: 8781387
 Nombre del Producto: CAFE AGUILA ROJA

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	☒			
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	☒			
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			☒	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	☒			
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	☒			
Contiene la lista de ingredientes.	☒			
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	☒			500g
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	☒			Embalaje Aguililla Roja y CIA SA
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	☒			103ABR25M
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	☒			VEN 03ABR26
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	☒			
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	☒			NSA001387016
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rótulo o etiqueta complementario que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartamo, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	☒			

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL: FUSAGASUGÁ

ENTIDAD TERRITORIAL	ESTABLECIMIENTO
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>
Documento de identidad: <u>108484584</u>	Documento de identidad: <u>1015407536</u>
Cargo: <u>Ing. Alimentos</u>	Cargo: <u>Administrador</u>

ANALQUIM LTDA. RECEPCION DE MUESTRAS				CODIGO(S) 287951 No DE MUESTRAS 1			
SEÑORES		BEMA AMBIENTAL SAS		NIT		901448640	
Atn:		N/A		TELEFONO:		3108771307	
DIRECCION:		TV 23 B 2 NORTE 39		DEPARTAMENTO:		CUNDINAMARCA	
MUESTRAS PROCEDENTES DE:		FUSAGASUGA		CADENA DE CUSTODIA:		SI	
FECHA RECEPCION:		2025-07-21					
INFORME A NOMBRE DE		RESTAURANTE: ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ		TELEFONO:		3108554532	
Atn:		JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA		DIRECCION		FUSAGASUGA CARRERA 19 # 50-24 (GRAN COLOMBIA)	
INFORMACION DE LA(S) MUESTRAS							
CODIGO	LUGAR DE TOMA	PUNTO CAPTACION	TIPO DE MUESTRA	FECHA TOMA	HORA TOMA	Envases por Muestra	ENSAYOS
287951	restaurante: escuela de policia provincia de sumapaz	salida trampa de grasas	agua residual domestica	2025-07-21	09:00 - 17:00 h	3	D.B.O. 5, D.Q.O., GyA, SAAM, SST
MUESTREO ANALQUIM: NO				ABONO NO			
No COTIZACION: ---				VALOR 0			
ENTREGA DE RESULTADOS: 2025-08-13				OBSERVACIONES: COTIZACION ANQ-2717-25/ DO: ANQ-PL-266			
RECIBIO: YULY ANDREA FUENTES CUBILLOS				FIRMA: _____			
				NOMBRE QUIEN ENTREGA: ENTREGADAS EN LABORATORIO			
ANQ-PL-022 Rev 02-Feb-10							
El plazo límite para cualquier observación sobre el resultado de los informes, es de 5 días hábiles contados a partir de la fecha de expedición de los mismos.							

Cra. 25 # 73-60 - Telefax: 329 18 73 - 630 99 45 - 231 81 49 - Cel: 315 860 21 96 - Email: resultados@analquim.com - Bogota, D.C. Colombia


[ENVIAR CORREO](#)

GELSA
Grupo Empresarial en Línea
NLT 830.111.257-3
Avenida calle 26 # 69d-91 piso 7
Teléfono (571) 3788888 Bogotá D.C

RECAUDO CONVENIO - 1997 ESCUELA PATRULLEROS SUMA

VALOR DEL RECAUDO: \$ 3.246.000

Fecha del recaudo: 28/07/2025 - 13:17:00
Código del PDV: 585
Nombre del PDV: PDV PU FUSAGASUGA
Código del Asesor: 500729
Terminal: 193140166

Número de autorización: 000044782
ID de transacción: 2090251218058

NOMBRE DEL DEPOSITANTE: JORGE MUÑOZ CORREA
IDENTIFICACIÓN DEL DEPOSITANTE: 79291714
TELÉFONO DE CONTACTO: 3108554532

Esta transacción no tiene anulación o reverso.

Grupo empresarial en línea es operador de
recaudo autorizado por el convenio. cualquier
reclamación o sugerencia será atendida en las
líneas. (+571) 3788888 Extensión 1157-1158
(+571) 3788890
o puede escribirnos al correo:
servicio.alcliente@gelsa.com.co

También puede tramitar su sugerencia
directamente en los canales de atención
del convenio.

Conserve este comprobante como soporte.

GELSA
Grupo Empresarial en Línea
NLT 830.111.257-3
Avenida calle 26 # 69d-91 piso 7
Teléfono (571) 3788888 Bogotá D.C

RECAUDO CONVENIO - 1997 ESCUELA PATRULLEROS SUMA

VALOR DEL RECAUDO: \$ 386.194

Fecha del recaudo: 28/07/2025 - 14:00:16
Código del PDV: 680
Nombre del PDV: PDV PU FUSAGASUGA ESCUELA DE PO
LICIA
Código del Asesor: 502213
Terminal: 191840586

Número de autorización: 000044775
ID de transacción: 2060251160708

NOMBRE DEL DEPOSITANTE: JORGE MUÑOZ CORREA
IDENTIFICACIÓN DEL DEPOSITANTE: 79291714
TELÉFONO DE CONTACTO: 3108554532

Esta transacción no tiene anulación o reverso.

Grupo empresarial en línea es operador de
recaudo autorizado por el convenio. cualquier
reclamación o sugerencia será atendida en las
líneas. (+571) 3788888 Extensión 1157-1158
(+571) 3788890
o puede escribirnos al correo:
servicio.alcliente@gelsa.com.co

También puede tramitar su sugerencia
directamente en los canales de atención
del convenio.

Conserve este comprobante como soporte.

GELSA
Grupo Empresarial en Línea
NLT 830.111.257-3
Avenida calle 26 # 69d-91 piso 7
Teléfono (571) 3788888 Bogotá D.C

RECAUDO CONVENIO - 1997 ESCUELA PATRULLEROS SUMA

VALOR DEL RECAUDO: \$ 420.782

Fecha del recaudo: 28/07/2025 - 14:04:50
Código del PDV: 680
Nombre del PDV: PDV PU FUSAGASUGA ESCUELA DE PO
LICIA
Código del Asesor: 502213
Terminal: 191840586

Número de autorización: 000044776
ID de transacción: 2060251167456

NOMBRE DEL DEPOSITANTE: JORGE MUÑOZ CORREA
IDENTIFICACIÓN DEL DEPOSITANTE: 79291714
TELÉFONO DE CONTACTO: 3108554532

Esta transacción no tiene anulación o reverso.

Grupo empresarial en línea es operador de
recaudo autorizado por el convenio. cualquier
reclamación o sugerencia será atendida en las
líneas. (+571) 3788888 Extensión 1157-1158
(+571) 3788890
o puede escribirnos al correo:
servicio.alcliente@gelsa.com.co

También puede tramitar su sugerencia
directamente en los canales de atención
del convenio.

Conserve este comprobante como soporte.