DSC INTERNATIONAL SAS

DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

OBLIGACIÓN ESPECIFICA Ñ.

RESPUESTAS A REQUERIMIENTOS

Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, UApA, y demás actores que participan en el PAE.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

Gmail

DSC INTERNATIONAL <dscipiales2025@gmail.com>

Cordial saludo de paz, por medio de la presente pido se revise el siguiente requerimiento para que sea subsanado de manera inmediata.

2 mensajes

PAE Programa de Alimentación Escolar <paesemi@semipiales.gov.co>
Para: DSC INTERNATIONAL <dscipiales2025@gmail.com>, Cobertura Educativa ETC Ipiales <cobertura@semipiales.gov.co>

8 de mayo de 2025, 4:04 p.m.

Ipiales
ALCALDÍA MUNICIPAL

CARLOS IVAN PALACIOS ORBES
Líder Equipo PAE
Secretaría de Educación
Cel. 3177899953

Requerimiento entregas .pdf
456K

DSC INTERNATIONAL <dscipiales2025@gmail.com>
Para: PAE Programa de Alimentación Escolar <paesemi@semipiales.gov.co>
CC: Cobertura Educativa ETC Ipiales <cobertura@semipiales.gov.co>

31 de julio de 2025, 2:59 p.m.

Buenas tardes

Por medio de la presente, me permito remitir la respuesta al requerimiento de las entregas realizadas el 8 de mayo del 2025.

Requerimiento y respuesta entregas.pdf

[Texto citado oculto]

DSC INTERNATIONAL SAS

Ipiales, 31 de julio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS ORBES
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
Ciudad.

ASUNTO: Respuesta requerimiento 1050-1301-PAE-252- Requerimiento de entregas prorroga 02- CONTRATO No. 020_2025.

Respetado Ingeniero.

Reciba un cordial saludo de parte del Equipo que Integra DSC IPIALES operador Programa de Alimentación Escolar.

De acuerdo a la ejecución del Contrato No.020_2025 nos permitimos indicar que el día 8 de mayo del 2025, no se afecto el servicio en ningún instante, aunque se tuvieron retrasos en las entregas, hubo total normalidad en la prestación del servicio.

Para dar validez a lo anteriormente expuesto, se anexan las remisiones de entrega de los alimentos, los cuales se encuentran firmadas por los rectores de cada institución educativa, sin novedad alguna.

Sin otro particular, agradecemos su atención, comprensión y colaboración.

Atentamente,

TATIANA NEIRA GARZON
C.C 52.416.341 de Bogotá DC
Representante Legal.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales | Secretaría de Educación

Dirección: Carrera 6 N°11-50 Edificio Zafiro
Correo contactenos@semipiales.gov.co
Teléfono: 602 7256243 / Ipiales Nariño

1050-1301-PAE-252

Ipiales, 8 de mayo de 2025.

Señora:

Tatiana Neira Garzón
Representante Legal DSC International SAS
Operador del Programa de Alimentación Escolar PAE Ipiales

Asunto: Requerimiento de entregas prorroga 02 del 2025

Cordial saludo de paz,

En atención a la prórroga aprobada mediante supervisión del contrato CD 020 de 2025, en la cual se autorizó la extensión del servicio hasta el día doce (12) de mayo de 2025, con fundamento en el balance financiero que arrojó un saldo a favor del Municipio, me permito exhortarles formalmente a cumplir de manera íntegra con la entrega de los complementos alimentarios durante los días adicionales establecidos.

El día de hoy, 08 de mayo de 2025, se han recibido múltiples quejas por parte de varias instituciones educativas, señalando que no se ha entregado de forma completa la totalidad de los alimentos correspondientes al servicio prorrogado, lo cual contraviene lo establecido en el alcance de la extensión aprobada y afecta directamente la adecuada prestación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Por lo anterior, se les requiere dar cumplimiento inmediato a las condiciones pactadas en la prórroga del contrato, garantizando la entrega completa y oportuna de los complementos alimentarios durante los cuatro (04) días adicionales de calendario escolar, sin perjuicio de las acciones contractuales a que haya lugar en caso de persistencia de incumplimiento.

Atentamente,

WHILMER ORLANDO BENAVIDES
Subsecretario de Cobertura Educativa (E)

Elaboró: Claribel Cuasmayan Bustos – Abogada contratista

Revisó: Carlos Ivan Palacios Orbes- Lider equipo PAE contratista.

Powered by CamScanner

DSC INTERNATIONAL SAS

DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

OBLIGACIÓN ESPECIFICA O.

SOPORTES DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS

Realizar el mantenimiento correctivo de equipos de manera inmediata al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

UT NUTRIPAE IPIALES 2023	SOLICITUD MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Alimentos Aprender	ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES
		FECHA DE MODIFICACIÓN	14/1/2025
		VERSION	1

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: D 9 M 05 A 2025	HORA:	MUNICIPIO:	Ipiales
INSTITUCION:	TOMAS ARTURO	SEDE:	TOMAS ARTURO

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP	

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

MARCA	MODELO	SERIAL	EQUIPO	
			PREVENTIVO	CORRECTIVO
ESTUFAS				
NEVERAS			X	
CONGELADORES				
LICUADORAS				
OLLA A PRESION				
TERMOMETRO				
GRAMERAS				
OTRO. CUAL ?				

OBSERVACIONES:

Arreglo instalación electrica.

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
	FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		
CORRECTIVO		

NOMBRE TÉCNICO:	Eduardo Mera	CEDULA:	87710548
FIRMA:			

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Aura Nañez	CEDULA:	37006986
CARGO :	Manipulador	NUMERO DE TELEFONO	

Aura Nañez

FIRMA DE QUIEN RECIBE

Scanned with CamScanner

UT NUTRIPAE IPIALES	SOLICITUD MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Alimentos para Aprender	ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES
		FECHA DE MODIFICACIÓN	14/1/2025
		VERSION	1

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: D 06 M 05 A 2025	HORA:	MUNICIPIO:	Ipiales
INSTITUCION:	Gabriel García	SEDE:	Gabriel García Márquez

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP	

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

MARCA	MODELO	SERIAL	EQUIPO	
			PREVENTIVO	CORRECTIVO
ESTUFAS				
NEVERAS			X	
CONGELADORES				
LICUADORAS				
OLLA A PRESION				
TERMOMETRO				
GRAMERAS				
OTRO. CUAL ?				

OBSERVACIONES:

obstrucción por hirsla

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
	FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		
CORRECTIVO	X	

NOMBRE TÉCNICO:	Eduardo Mera	CEDULA:	87105408
FIRMA:			

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Nancy estrada	CEDULA:	37007530
CARGO :	Manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	

Nancy Estrada,

FIRMA DE QUIEN RECIBE

Scanned with CamScanner

DSC INTERNATIONAL SAS

DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

OBLIGACIÓN ESPECIFICA P.

SOPORTES DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento alimentario preparado en sitio am /pm y complemento almuerzo ; que se clasifique como alimentos de alto riesgo, donde se identifique claramente el concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INFORME DE ANALISIS No. M-25-64527-0

INFORMACION DEL CLIENTE
CLIENTE: DSC INTERNATIONAL SAS NIT/CC: 901770604-1
DIRECCION: CL 19 # 15 - 52
TELEFONO: 3107243005
MAIL: DSCIPIALES2025@GMAIL.COM
CIUDAD: IPIALES
CONTACTO: PIEDAD CARRILLO
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO
LUGAR DE TOMA DE ITEM: INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL SUCRE - IPIALES - DSC INTERNATIONAL SAS
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-05-02 HORA: 09:17:00
FECHA DE RECEPCION: 2025-05-03 HORA: 11:27:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-05-03
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-05-06
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION (+)			FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)		
25-64527	PRODUCTO TERMINADO: SANDUCHE DE POLLO - MODALIDAD COMPLEMENTO - MENÚ			DSC INTERNATIONAL SAS		
PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	**CANT.ENTREG.(UN)**	**FECHA DE PROD (+)**	**FECHA VENC (+)**	**LOTE (+)**	**T° ÍTEM DE ENSAYO**	**T. RECEPCION**
BOLSA RESELLABLE X 300 g	1	2025-05-02	N.E	N.E	77.8°C	3.9°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud y protección social - Resol. 1407/22	CUMPLIMIENTO
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<10	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<10	NO APLICA
Búsqueda de Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Búsqueda de Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	<100	+/- 1	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 Acreditado.	<100	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO | *APROBO: GERENTE*

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"No es posible emitir declaración de conformidad frente a la norma Resol. 1407/22 Numeral 14.1 -Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al publico- debido a que no se cumple con el número de ítems de ensayo requeridos"

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

-Los resultados son validos unicamente para el ítem analizado.

-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:

-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.

-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

-Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INFORME DE ANALISIS No. M-25-64528-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: DSC INTERNATIONAL SAS NIT/CC: 901770604-1
DIRECCION: CL 19 # 15 - 52
TELEFONO: 3107243005
MAIL: DSCIPIALES2025@GMAIL.COM
CIUDAD: IPIALES
CONTACTO: PIEDAD CARRILLO
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: INSTITUCION EDUCATIVA DEL SUR - IPIALES - DSC INTERNATIONAL SAS
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-05-02 HORA: 10:29:00
FECHA DE RECEPCION: 2025-05-03 HORA: 11:27:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-05-03
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-05-06
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION (+)	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)
25-64528	PRODUCTO TERMINADO: POLLO A LA NARANJA - MODALIDAD TIPO ALMUERZO - MENÚ	DSC INTERNATIONAL SAS

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD (+)	FECHA VENC (+)	LOTE (+)	T° ÍTEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
BOLSA RESELLABLE X 300 g	1	2025-05-02	N.E	N.E	77.8°C	3.9°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud y protección social - Resol. 1407/22	CUMPLIMIENTO
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<10	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<10	NO APLICA
Búsqueda de Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Búsqueda de Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	<100	+/- 1	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 Acreditado.	<100	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"No es posible emitir declaración de conformidad frente a la norma Resol. 1407/22 Numeral 14.1 -Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al publico- debido a que no se cumple con el número de ítems de ensayo requeridos"

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

-Los resultados son validos unicamente para el item analizado.

-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:

-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.

-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

-Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

DSC INTERNATIONAL SAS

DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

OBLIGACIÓN ESPECIFICA Q.

CARTAS DE GESTIÓN INFRAESTRUCTURA

Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

DSC INTERNATIONAL SAS

Ipiales, junio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 020 DE 2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA Q

Apreciados Señores

Yo, TATIANA NEIRA GARZÓN, en mi calidad de Representante Legal de la **DSC IPIALES** con **901.770.064- 1**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-05-2025 y el 12-05-2025). No se reportó ningún daño o fallas en la infraestructura de alguna sede educativa. En cumplimiento de lo establecido en la obligación Especifica Q. ***Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.***

Cordialmente,

TATIANA NEIRA GARZÓN
REPRESENTANTE LEGAL
DSC IPIALES

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

DSC INTERNATIONAL SAS

DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

OBLIGACIÓN ESPECIFICA R.

SOPORTES DILIGENCIADOS DE LYD Y CONTROL DE RESIDUOS DE LAS SEDES EDUCATIVAS

Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: San Francisco Javier

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible] | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATÓN, RATA												Cucarachas																			
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X		X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X		X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X		X	X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X		X	X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L		M		MI		J		V		S		D
RESPONSABLE	X		X	X	X	X	X		X				

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Chapeco

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ronal Ricardo Jurado | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Capellanes

Nombre Responsable del diligenciamiento: Jhon Del Corral Cortes DEPSA | Mes/Año: 2 - 12 May 0.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Institución Educativa Comfamiliar Andes

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yanetth Carolina Chamorro Yandun | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS	X				X	X	X	X	X			X																				
MESONES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES	X				X	X	X	X	X			X																				
JARRAS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS	X				X	X	X	X	X			X																				
OLLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS	X				X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS	X				X	X	X	X	X			X																				
HORNOS	X				X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA	X				X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X				X	X	X	X	X			X																				
SILLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
VASOS	X				X	X	X	X	X			X																				
PLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA	X				X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GUANTES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas	C			C	C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos	C			C	C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques	C			C	C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
COLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
SABOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD	C			C	C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA				**Roedores**																		**Cucarachas**										
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X			X	X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X			X	X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.							L						M					MI				J				V				S		D
RESPONSABLE	X			X	X	X	X	X	X			X																				

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Agroindustrial Pasos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Dilva Chacua | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Las Cruces

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Pelaez | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Chapalaque

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible] | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATA / RATÓN																						Cucarachas										
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.		L			M			MI				J			V			S			D										
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Chabuapc

Nombre Responsable del diligenciamiento: Lina Gomez | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Soledad

Nombre Responsable del diligenciamiento: Claudia Pantoja | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS	X				X	X	X	X	X			X																				
MESONES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES	X				X	X	X	X	X			X																				
JARRAS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS	X				X	X	X	X	X			X																				
OLLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS	X				X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS	X				X	X	X	X	X			X																				
HORNOS	X				X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA	X				X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X				X	X	X	X	X			X																				
SILLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
VASOS	X				X	X	X	X	X			X																				
PLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA	X				X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GUANTES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques	C				C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
COLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
SABOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD	C			C	C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATÓN / RATA																															Cucarachas
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																															OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X			X	X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X			X	X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X			X	X	X	X	X	X			X																			
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X			X	X	X	X	X	X			X																			

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001	Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales — Nombre de la Sede: Yaskata

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria Daniela Pastuna — Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA							**Roedores**																**Cucarachas**									
ILUSTRACIÓN																															
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

																																OBSERVACIONES
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Rosal de San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: María Villa | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATÓN, RATA																						Cucarachas										
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Inagan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria lopez | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.		L			M			MI				J				V				S											D
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: CE. Guaicaon.

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sandra chitan | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

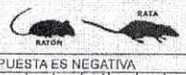
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																															OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																			
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																			
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																			
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																			
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																															OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																			
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																			

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X					

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Cotuaquer bajo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yohana Imbacuan | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

		UTCP-PSB-RPS-001	Actualización 13/01/2025
Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Institución Educativa Nuevo Colombo
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Sandra Patricia Cabrera	Mes/Año:	2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

		UTCP-PSB-RPS-001	Actualización 13/01/2025
Nombre del municipio:	Ipiales.	Nombre de la Sede:	ciudad de Ipiales
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Lolina Caicedo	Mes/Año:	2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
		Roedores																														
ILUSTRACIÓN																																
		Cucarachas																														
																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X	X		X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X	X		X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X	X		X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X	X		X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.		L			M			MI			J			V			S			D											
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X	X		X																				

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: I.E.T. Cooperativa CUR

Nombre Responsable del diligenciamiento: Natalia del Pilar Montenegro | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

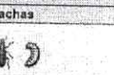
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Escuela N°3 De Pasto

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nubia Lopez Cabal | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS	X				X	X	X	X	X			X																				
MESONES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES	X				X	X	X	X	X			X																				
JARRAS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS	X				X	X	X	X	X			X																				
OLLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS	X				X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS	X				X	X	X	X	X			X																				
HORNOS	X				X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA	X				X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X				X	X	X	X	X			X																				
SILLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
VASOS	X				X	X	X	X	X			X																				
PLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA	X				X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GUANTES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques	C				C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C				C	C	C	C	C			C																				
COLOR	C				C	C	C	C	C			C																				
SABOR	C				C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD	C				C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registro la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X			X	X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X			X	X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Institución Educativa Comercial Carlos Pallares

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diego Chamorro Toro | Mes/Año: 2 - 12 Nov 40.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMÓMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X					

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Institución Educativa [illegible] | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible]

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS	X				X	X	X	X	X			X																				
MESONES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES	X				X	X	X	X	X			X																				
JARRAS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS	X				X	X	X	X	X			X																				
OLLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS	X				X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS	X				X	X	X	X	X			X																				
HORNOS	X				X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA	X				X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X				X	X	X	X	X			X																				
SILLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
VASOS	X				X	X	X	X	X			X																				
PLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA	X				X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GUANTES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques	C				C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
COLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
SABOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD	C			C	C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																															Cucarachas
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X			X	X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X			X	X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L			M			MI			J			V			S			D												
RESPONSABLE	X			X	X	X	X	X	X			X																				

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Cotoaquer alto

Nombre Responsable del diligenciamiento: Carmen Yoel | Mes/Año: 2 - 12 May 0.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		**Roedores**																														**Cucarachas**
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACIÓN EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.							L					M					MI					J					V				S	D
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Toda de los lugares

Nombre Responsable del diligenciamiento: Martha Castro | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		Roedores																				Cucarachas										
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.		L			M			MI				J				V				S				D							
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio:	Ipiales.	Nombre de la Sede:	Colegio de Maria
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Dunia Bastidas	Mes/Año:	2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.					L							M					MI					J					V				S	D
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Los Marcos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Angie Guancha | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Urambud

Nombre Responsable del diligenciamiento: Liz Goelod | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores			Cucarachas		
ILUSTRACIÓN								
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA								OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N		N	N	N	N	N	N
¿Hay presencia de plagas muertas?	N		N	N	N	N	N	N
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N		N	N	N	N	N	N
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N		N	N	N	N	N	N
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA								

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.					L				M				MI				J				V				S					D	
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: [illegible] | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible]

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN		Roedores (RATÓN / RATA)										Cucarachas																				
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.		L			M			MI				J				V				S										D	
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Las animas

Nombre Responsable del diligenciamiento: Olga Tepud | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
		Roedores											Cucarachas																			
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X	X			X																				

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Dcp De Cotacachi

Nombre Responsable del diligenciamiento: Cicyp Dario De Jesus Gonzalez Chavez | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: CHACUAD

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible] | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N	N			N																			
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N	N			N																			
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N	N			N																			
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N	N			N																			
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																			
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																			

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHECKEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: C. E. la victoria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Marisol Cardenas | Mes/Año: Mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la table

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS																																
PAREDES		X							X																						
VENTANAS		X							X																						
PUERTAS		X							X																						
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																			
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																			
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																			
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																			
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																			
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																			
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																			
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																			
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																			
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																			
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																			
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																						
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																						
ESTANTERIAS		X							X																						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																						
TECHOS									X																						
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																						
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																			
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																			
VENTANAS									X																						
PAREDES									X																						
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																			
TECHOS									X																						
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																			
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																			
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																			
BANDEJAS												X																			
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																			
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																			
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																			
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																						
Desinfección de huevos		C							C																						
Desinfección de empaques		C							C																						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																			
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																			
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																			
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																			
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA									Roedores																						Cucarachas	
ILUSTRACIÓN																															
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleve las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA					X							X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE Marisol Cardenas	X X						

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio:	Ipiales - la victoria	Nombre de la Sede:	C. E. La Palma
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Diana Meneses	Mes/Año:	mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la table

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS									X																							
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																							
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																							
ESTANTERIAS		X							X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																							
TECHOS									X																							
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																							
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		**Roedores**										**Cucarachas**																				
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Diana Meneses

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales – la Victoria | Nombre de la Sede: C.E. El Telar

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Chamorro | Mes/Año: Mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS									X																							
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																							
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																							
ESTANTERIAS		X							X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																							
TECHOS		X							X																							
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																							
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS					X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS					X	X	X	X	X			X																				
PLATOS					X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS					X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencia mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Diana Chamorro

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales - La Victoria | Nombre de la Sede: C.E San Jorge

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nelcy Carey | Mes/Año: Mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS									X																							
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																							
GRAMERA																																
TERMÓMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																							
ESTANTERIAS		X							X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																							
TECHOS		X							X																							
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																							
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA					Roedores																Cucarachas											
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE NELCY

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales-La Victoria | Nombre de la Sede: I.E. La Victoria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Margoth Rocalde | Mes/Año: Mayo - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS																																
PAREDES									X																						
VENTANAS									X																						
PUERTAS									X																						
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																			
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																			
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																			
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																			
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																			
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																			
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																			
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																			
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																			
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																			
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																			
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																						
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																						
ESTANTERIAS		X							X																						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																						
TECHOS									X																						
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																						
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																			
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																			
VENTANAS		X							X																						
PAREDES		X							X																						
PISOS		X							X																						
TECHOS		X							X																						
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																			
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																			
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																			
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																			
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																			
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																			
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																						
Desinfección de huevos		C							C																						
Desinfección de empaques		C							C																						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																			
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																			
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																			
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																			
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		**Roedores**										**Cucarachas**																				
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA					X							X																			
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE Margoth Rocalde	X	X					

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Técnica Comercial Gran Colombia

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible] | Mes/Año: 2 - 12 2024

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores									Cucarachas																				
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registro la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

		UTCP-PSB-RPS-001	Actualización 13/01/2025
Nombre del municipio:	Ipiales.	Nombre de la Sede:	Gabriel García Primaria
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Nancy estrada	Mes/Año:	2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N	N			N																			
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N	N			N																			
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N	N			N																			
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N	N			N																			
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X	X			X																			
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X	X			X																			

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Gabriel García Márquez

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yuli Chalapud | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
					Roedores																											
ILUSTRACIÓN																																		
					Cucarachas																											
																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.					L			M			MI			J			V			S			D								
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales-la victoria | Nombre de la Sede: C.E. El Coltún

Nombre Responsable del diligenciamiento: Liliana Yarpaz | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS																																
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																							
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																							
ESTANTERIAS		X							X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																							
TECHOS		X							X																							
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																							
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE Liliana Yarpaz							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales - La Victoria | Nombre de la Sede: C.E. VillaFlor

Nombre Responsable del diligenciamiento: Milena Arteaga | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS									X																							
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X																							
HORNOS																																
REFRIGERADOR									X																							
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																						
ESTANTERIAS		X							X																						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																						
TECHOS																																
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																						
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																															
ILUSTRACIÓN																																
TIPO DE PLAGA	Cucarachas																															
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Milena Arteaga

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales - La Victoria | Nombre de la Sede: C.E. Villamoreno

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sonia Muñoz | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS																																
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																							
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																							
ESTANTERIAS		X							X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																							
TECHOS									X																							
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																							
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																							
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																							
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Sonia Muñoz

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales la victoria | Nombre de la Sede: C.E-Arrayan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Elisabet Carvajal | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS																																
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR									X																							
GRAMERA																																
TERMOMETRO		X							X																							
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																							
ESTANTERIAS		X							X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																							
TECHOS									X																							
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																							
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																							
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																							
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																				Cucarachas											
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N				N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?	N				N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N				N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	S				S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Elisabeth carvajal

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales - La victoria | Nombre de la Sede: C. E. EXFloria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Paola Chaguezac | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS																																
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																							
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																							
ESTANTERIAS		X							X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																							
TECHOS									X																							
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																							
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																							
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																							
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		Roedores										Cucarachas																				
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pase el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Paola Chaguezac

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales - La Victoria | Nombre de la Sede: C. E San Jose Alto

Nombre Responsable del diligenciamiento: Elsa Quitiaquez | Mes/Año: Mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS																																
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR									X																							
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																						
ESTANTERIAS		X							X																						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																						
TECHOS									X																						
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																						
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																					Cucarachas										
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleve las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Elsa Quitiaquez

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales - La Victoria | Nombre de la Sede: C.E. El Salado

Nombre Responsable del diligenciamiento: C.E. El Salado Amparo Narvaez | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS									X																							
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																							
GRAMERA																																
TERMOMETRO		X							X																							
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																							
ESTANTERIAS		X							X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																							
TECHOS									X																							
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																							
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X																														
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																							
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																							
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		Roedores																				Cucarachas										
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																OBSERVACIONES
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Amparo Narvaez

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

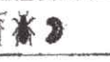
Nombre del municipio: La Victoria - Ipiales | Nombre de la Sede: C-E San Antonio

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nilsa Burgos | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS									X																							
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR		X							X																							
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																							
ESTANTERIAS		X							X																							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																							
TECHOS																																
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																							
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS									X																							
PAREDES									X																							
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS									X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA									Roedores																							
ILUSTRACIÓN																																
TIPO DE PLAGA									Cucarachas																							
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, roidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		S			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																OBSERVACIONES
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales-la victoria | Nombre de la Sede: I. E. Nazaret

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana toloza | Mes/Año: Mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS									X																							
PAREDES									X																							
VENTANAS									X																							
PUERTAS									X																							
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS																																
REFRIGERADOR									X																							
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X							X																						
ESTANTERIAS		X							X																						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X							X																						
TECHOS		X							X																						
CANECAS PARA RESIDUOS		X							X																						
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X							X																							
PAREDES		X							X																							
PISOS		X							X																							
TECHOS		X							X																							
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X							X																						
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C							C																							
Desinfección de huevos		C							C																							
Desinfección de empaques		C							C																							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		Roedores										Cucarachas																				
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			S	S	S	S	S			S																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																OBSERVACIONES
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA					X							X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE anatoloza	X	X					

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio:	Ipiales.	Nombre de la Sede:	Perez Pallares
Nombre Responsable del diligenciamiento:	carolina Pejelo	Mes/Año:	2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Marcelo Miranda

Nombre Responsable del diligenciamiento: Veronica Imbacuan | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N	N		N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X	X		X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X	X		X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X	X		X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X	X		X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X		

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Buenes

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Mantilla | Mes/Año: 2 - 12 May 0.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registro la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Institución Educativa Técnico Agropecuario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diego Hernando Ordoñez Valverde | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Martha Viter | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
		Roedores												Cucarachas																		
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Escuela San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Martha Ortiz | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Loma de Zuras

Nombre Responsable del diligenciamiento: Isaura Sinisterra | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA		Roedores		Cucarachas	
ILUSTRACIÓN					
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA					OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA					

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																															OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																			
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																			
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.		L			M			MI			J			V			S			D										
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																			

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE OSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Lorenzo de Paramal

Nombre Responsable del diligenciamiento: Irma Pepmosa | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
		Roedores												Cucarachas																		
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				-
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Tecnico - Uapa (D)

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Carolina Delgado Delgado | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Institución Educativa Municipal Comercial Sagrado Corazón de Jesús

Nombre Responsable del diligenciamiento: Campos Rosero Cristian Patricio | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATÓN, RATA											Cucarachas																				
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																															OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																			
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																			
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																			

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Obonuco - Yaramal

Nombre Responsable del diligenciamiento: Jessica María Portilla Benavid | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: 																															Cucarachas: 
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: [illegible] | Mes/Año: 2 - 12 May 0.

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible]

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
		Roedores																														
ILUSTRACIÓN																																
		Cucarachas																														
																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registro la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.		L			M			MI			J			V			S			D											
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Yaramillo (Yaramillo) | Mes/Año: 2 - 12 May 0.

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sra Laura Ximena Cabrera

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores (RATÓN, RATA)											Cucarachas																				
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: CA Tinajillas - Yaramal

Nombre Responsable del diligenciamiento: Alcides Ricardo Daza | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATÓN, RATA																															Cucarachas
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.		L			M			MI				J				V				S				D							
RESPONSABLE		X			X	X	X	X	X			X																				

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: El Rosario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ampuero Erazo | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS	X				X	X	X	X	X			X																				
MESONES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES	X				X	X	X	X	X			X																				
JARRAS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS	X				X	X	X	X	X			X																				
OLLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS	X				X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS	X				X	X	X	X	X			X																				
HORNOS	X				X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA	X				X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X				X	X	X	X	X			X																				
SILLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
VASOS	X				X	X	X	X	X			X																				
PLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA	X				X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GUANTES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques	C				C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
COLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
SABOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD	C			C	C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X			X	X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X			X	X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Institución Educativa Seminario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Alexander Erazo | Mes/Año: 2 - 12 Mayo.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS	X				X	X	X	X	X			X																				
MESONES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES	X				X	X	X	X	X			X																				
JARRAS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS	X				X	X	X	X	X			X																				
OLLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS	X				X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS	X				X	X	X	X	X			X																				
HORNOS	X				X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA	X				X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X				X	X	X	X	X			X																				
SILLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
VASOS	X				X	X	X	X	X			X																				
PLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA	X				X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GUANTES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques	C				C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
COLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
SABOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD	C			C	C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N			N	N	N	N	N				N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			N	N	N	N	N				N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N			N	N	N	N	N				N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N			N	N	N	N	N				N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X			X	X	X	X	X				X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X			X	X	X	X	X				X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X			X	X	X	X	X				X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X			X	X	X	X	X				X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: I.E.T.I.C.O.S. Comercial Sagrado

Nombre Responsable del diligenciamiento: Miriam Patricia Benavides | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS	X				X	X	X	X	X			X																				
MESONES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES	X				X	X	X	X	X			X																				
JARRAS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS	X				X	X	X	X	X			X																				
OLLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS	X				X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS	X				X	X	X	X	X			X																				
HORNOS	X				X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA	X				X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X				X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS	X				X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X				X	X	X	X	X			X																				
SILLAS	X				X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS	X				X	X	X	X	X			X																				
PAREDES	X				X	X	X	X	X			X																				
PISOS	X				X	X	X	X	X			X																				
TECHOS	X				X	X	X	X	X			X																				
VASOS	X				X	X	X	X	X			X																				
PLATOS	X				X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS	X				X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS	X				X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS	X				X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X				X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO	X				X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA	X				X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR	X				X	X	X	X	X			X																				
GUANTES	X				X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos	C				C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques	C				C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
COLOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
SABOR	C			C	C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD	C			C	C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N			N	N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X			X	X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X			X	X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X			X	X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Seminario los chilcos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yesica ortega | Mes/Año: 2 - 12 Nov 40.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales. | Nombre de la Sede: Sucre

Nombre Responsable del diligenciamiento: Blanca Cuaspa | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMÓMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATÓN / RATA																						Cucarachas										
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTCP-PSB-RPS-001 | Actualización 13/01/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Tomas Arturo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Aura Narvaez | Mes/Año: 2 - 12 Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CAMPANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PUERTAS		X			X	X	X	X	X			X																				
MESONES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVAPLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUCHARONES		X			X	X	X	X	X			X																				
JARRAS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PLASTICOS		X			X	X	X	X	X			X																				
OLLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
TABLAS DE PICADO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTUFAS		X			X	X	X	X	X			X																				
LICUADORAS		X			X	X	X	X	X			X																				
HORNOS		X			X	X	X	X	X			X																				
REFRIGERADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
CONGELADOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GRAMERA		X			X	X	X	X	X			X																				
TERMOMETRO		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA		X			X	X	X	X	X			X																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X	X	X			X																				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CANECAS PARA RESIDUOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS		X			X	X	X	X	X			X																				
SILLAS		X			X	X	X	X	X			X																				
VENTANAS		X			X	X	X	X	X			X																				
PAREDES		X			X	X	X	X	X			X																				
PISOS		X			X	X	X	X	X			X																				
TECHOS		X			X	X	X	X	X			X																				
VASOS		X			X	X	X	X	X			X																				
PLATOS		X			X	X	X	X	X			X																				
CUBIERTOS		X			X	X	X	X	X			X																				
BANDEJAS		X			X	X	X	X	X			X																				
POCILLOS		X			X	X	X	X	X			X																				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO		X			X	X	X	X	X			X																				
TRAPERO		X			X	X	X	X	X			X																				
ESCOBA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOGEDOR		X			X	X	X	X	X			X																				
GUANTES		X			X	X	X	X	X			X																				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia, escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
Desinfección de alimentos-frutas		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de huevos		C			C	C	C	C	C			C																				
Desinfección de empaques		C			C	C	C	C	C			C																				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
COLOR		C			C	C	C	C	C			C																				
SABOR		C			C	C	C	C	C			C																				
TURBIEDAD		C			C	C	C	C	C			C																				

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
		Roedores											Cucarachas																			
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay presencia de plagas muertas?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N			N	N	N	N	N			N																				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?		N			N	N	N	N	N			N																				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA		X			X	X	X	X	X			X																				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)		X			X	X	X	X	X			X																				
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO		X			X	X	X	X	X			X																				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	X	X	X	X	X	X	X

DSC INTERNATIONAL SAS

DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

OBLIGACIÓN ESPECIFICA S.

SOPORTES DE ENTREGA DE FALTANTES

Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

DSC INTERNATIONAL SAS

IPIALES, junio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 020 DE 2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA S -

Apreciados Señores

Yo, **TATIANA NEIRA GARZÓN,** en mi calidad de Representante Legal Suplente de la **DSC IPIALES** con **901.770.064-1**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-05-2025 y el 12-05-2025). No se presentaron devoluciones o faltantes que pudieran generar afectación a la debida ejecución del Programa por tanto no se cuenta con formatos referentes a esta obligación. En cumplimiento de lo establecido en la obligación Especifica S. ***Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.***

Cordialmente,

TATIANA NEIRA GARZÓN
REPRESENTANTE LEGAL
DSC IPIALES

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

DSC INTERNATIONAL SAS

DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

OBLIGACIÓN ESPECIFICA T.

CONTRATO DE LA BODEGA OPERATIVA Y ADMINISTRATIVA

Presentar un documento de arriendo o de compra de la sede administrativa y bodega que garantice la permanencia durante la duración del contrato, conforme a la propuesta técnica presentada dentro de selección por licitación pública.

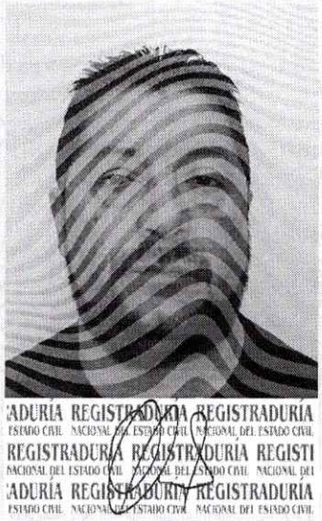
Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA

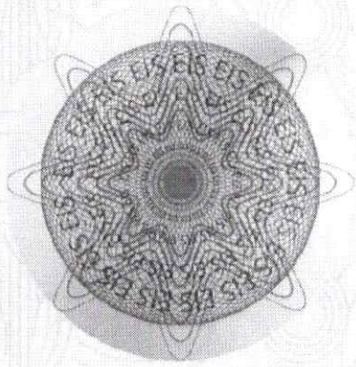
Libertad y Orden

REGISTRADURÍA
NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

CONTRASEÑA



DUPLICADO CC
87.719.487



APELLIDOS / NOMBRES
HUERTAS VALLEJO
ALEX YOBANY

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO
12-JUL-1977
IPIALES - NARIÑO

FECHA DE EXPEDICIÓN
21-FEB-1996

SEXO
MASCULINO

LUGAR DE PREPARACIÓN
IPIALES - IPIALES

OFICINA DE ENTREGA
IPIALES - IPIALES

- Escanee el código para verificar su autenticidad.
- El titular tendrá un plazo máximo de un (1) año para reclamar el documento a partir de la fecha de producción.

ESTE COMPROBANTE ES VÁLIDO HASTA EL 15-NOV-2025

8515381567
15-MAY-2025

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BODEGA

Entre nosotros: **OSCAR OSWALDO HUERTAS VALLEJO,** mayor de edad, domiciliado en el municipio de Ipiales (Nar), identificado con cédula de ciudadanía número 87.713.011 expedida en Ipiales (Nar), quien obra en nombre propio y para efectos de este contrato se denominara **EL ARRENDADOR**, y por otra parte **TATIANA NEIRA GARZON**, mayor de edad, domiciliado en el municipio de Ipiales (Nar), identificado con cédula de ciudadanía número 52.416.341 expedida en Bogotá D.C., quien para efectos de este contrato obrando en nombre y representación de la empresa **DSC INTERNATIONAL SAS**, identificada con NIT 901.770.604-1 y en adelante se denominará **EL ARRENDATARIO**, manifestamos que hemos decidido celebrar un contrato de arrendamiento, que más adelante se detallara, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO.-** EL ARRENDADOR, da al ARRENDATARIO, en calidad de arrendamiento el siguiente bien inmueble: **UNA BODEGA**, ubicada la Calle 19 No. 15 - 416 del municipio de Ipiales (Nar), que consta de: bodega, 2 oficinas, baño con todos sus accesorios correspondientes, dotada de los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, inmueble determinado por sus linderos y demás especificaciones contenidos en el título de adquisición.- **SEGUNDA.- TRADICION.-** El inmueble fue adquirido por EL ARRENDADOR, según escritura pública, otorgada en una de las Notarías de Ipiales, registrada en la Oficina de Registro de Instrumentos Públicos de Ipiales.- **TERCERA.- CANON DE ARRENDAMIENTO.-** EL ARRENDATARIO pagará a favor del ARRENDADOR como canon de arrendamiento la suma de **SEIS MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL ($6.000.000)**, suma de dinero que será cancelada dentro de los primeros cinco (05) días a partir de la fecha de iniciación del contrato. El canon de arrendamiento se incrementara cada año conforme a la ley.- **CUARTA.- DURACION.-** El término de duración del presente contrato se pacta por UN (01) AÑO, el cual inicia el día primero (01) de febrero del año 2025, hasta el día veintiocho (28) de febrero del año 2026.- **PARAGRAFO 1.-** los contratantes de mutuo acuerdo podrán dar por terminado o prorrogar el contrato mediante COMUNICACIÓN ESCRITA, por lo menos con SEIS (6) meses de antelación, al vencimiento de este contrato, dejando constancia de la aceptación de la prórroga, de su duración y de cualquier otra circunstancia que pudiera acordar para modificar este contrato.- **PARAGRAFO 2.-** NO existirá RENOVACION en los siguientes casos: **a)** por incumplimiento en el pago del canon mensual, por NO pago de los servicios públicos, o por no cumplir la CAUSALES del contrato; **b)** cuando EL ARRENDADOR o PROPIETARIO necesite el inmueble para su habitación o para un establecimiento de su propiedad, sustancialmente diferente; **c)** cuando el inmueble va a ser reconstruido, reparado o demolido.- **QUINTA.- ENTREGA Y RESTITUCION DEL INMUEBLE**.- El bien inmueble se entregara en perfectas condiciones tanto en instalaciones eléctricas e hidráulicas, (buen estado de pintura, con pisos en cerámica, baño con sus respectivos accesorios) y en estas mismas condiciones se devolverá al ARRENDADOR, a excepción del deterioro causado por el uso legítimo a la fecha de vencimiento de este contrato, junto con los elementos que lo integran, en caso de incumplimiento, EL ARRENDADOR se verá obligado a hacer efectiva la multa estipulada en el contrato de arrendamiento y continuar con el proceso respectivo de restitución para desalojo de la propiedad por vías legales, además EL ARRENDATARIO se compromete a mantener limpio y en las condiciones físico sanitarias adecuadas.- **PARAGRAFO.-** para los efectos de la restitución del inmueble arrendado por vía judicial, EL ARRENDATARIO renuncia desde ahora de manera formal y expresa a los requerimientos privados y judiciales que en su favor establecen los artículos 2035 del Código Civil y 424 ordinal 2° del código de procedimiento civil.- **SEXTA.- MEJORAS.-** EL ARRENDATARIO no podrá hacer ninguna clase de mejoras en el inmueble que no sean permitidas por la ley, sin el permiso expreso y escrito del arrendador, no podrá exigir pago alguno por las mismas, si a ello hubiere lugar al menos que hubiesen sido

autorizadas u ordenadas por EL ARRENDADOR.- **SEPTIMA.-** EL ARRENDATARIO, recibirá la bodega, en el día primero (01) de marzo del año 2025, en buen estado de funcionamiento todas sus instalaciones hidráulicas y eléctricas, por lo tanto EL ARRENDATARIO no podrá ceder, subarrendar, o anticresar todo o parte del inmueble referido, inmueble que estará destinado para **BODEGA DE ALIMENTOS**, tampoco podrá cambiar la destinación del mismo.- **OCTAVA.-** EL ARRENDADOR manifiesta que el inmueble objeto de este contrato se encuentra libre de todo gravamen, pleito pendiente embargo judicial condiciones resolutoria o limitativas del dominio y que es de su exclusiva propiedad.- **NOVENA.- SERVICIOS PUBLICOS.-** EL ARRENDADOR, entrega el inmueble en buenas condiciones las instalaciones hidráulicas y eléctricas a paz y salvo, servicios públicos como son acueducto, alcantarillado y energía eléctrica; servicios que serán cancelados de manera independiente por EL ARRENDATARIO y que se obliga a mantenerlos al día.- **DECIMA.-** MERITO EJECUTIVO.- El presente contrato de arrendamiento presta MERITO EJECUTIVO, por reunir en su contenido obligaciones claras expresas, liquidas, exigibles y actuales consientes en reclamar el cumplimiento de la cancelación de una suma concreta de dinero.- **DECIMA PRIMERA.- CLAUSULA PENAL.-** Las partes de común acuerdo se imponen una multa por la suma de SEIS MILLONES DE PESOS M.L. ($6.000.000), suma de dinero que podrá hacerse efectiva desde el día siguiente a su infracción o incumplimiento, por la vía ejecutiva, sin necesidad de requerimiento ni constitución en mora.- **DECIMA SEGUNDA.- DOMICILIO CONTRACTUAL.-** Las partes de común acuerdo manifiestan que establecen como domicilio contractual el municipio de Ipiales, lugar de ubicación del inmueble. MANIFIESTAN LOS CONTRATANTES QUE EL PRESENTE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO SE REALIZA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN A LEY 962 DE JULIO 8 DEL 2005, NO SE REQUIERE AUTENTICACION, SALVO QUE LAS PARTES ASI LO REQUIERAN, PERO SI PRESTA MERITO

EJECUTIVO PARA CUALQUIER ACCION LEGAL CONSIGUIENTE. En constancia firmamos el presente en dos ejemplares de un mismo tenor una para cada contratante, hoy primero (01) de febrero del año 2025, en presencia de dos testigos hábiles rogados por las partes.

Oscar Oswaldo Huertas	TATIANA
OSCAR OSWALDO HUERTAS VALLEJO CC.87.713.011	TATIANA NEIRA GARZON CC.19.395.241
EL ARRENDADOR	EL ARRENDATARIO

TESTIGOS	
Monica Bastos	Yomer Hernández
NOMBRE: CC.NO. 1085905332	NOMBRE: CC. NO. 1085951069

DSC INTERNATIONAL SAS

DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

OBLIGACIÓN ESPECIFICA U.

RESPUESTA A PQRS

Emitir respuesta jurídica de fondo, oportuna y congruente a todas y cada una de las quejas, peticiones, reclamos, requerimientos de ciudadanos o de entes de Control.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

DSC INTERNATIONAL SAS

Ipiales, junio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 020 DE 2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA U

Apreciados Señores

Yo, TATIANA NEIRA GARZÓN, en mi calidad de Representante Legal de la **DSC IPIALES** con **901.770.064- 1**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-05-2025 y el 12-05-2025). No se presentaron requerimientos que necesitaran respuestas jurídicas de fondo oportunas y congruentes a quejas, peticiones o reclamos. En cumplimiento de lo establecido en la obligación Especifica U. ***Emitir respuesta jurídica de fondo, oportuna y congruente a todas y cada una de las quejas, peticiones, reclamos requerimientos de ciudadanos o de entes de Control.***

Cordialmente,

TATIANA NEIRA GARZÓN
REPRESENTANTE LEGAL
DSC IPIALES

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com