SENA	SEGUIMIENTO SEMANAL ALIMENTACIÓN BENEFICIARIAS CENTRO DE CONVIVENCIA		MES DE:	SEPTIEMBRE /2025		MAGALI DEL SOCORRO BENAVIDES SALAZAR	
			SEMANA DEL:	26 DE SEPTIEMBRE 02 DE 2025		DELEGADA DEL CENTRO DE CONVIVENCIA	
			COMIDA:	CENA		CELULAR: 3164058468	
CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN LIMPIA LOPE			NUMERO TOTAL:			CORREO ELECTRONICO: mdbenavidess@sena.edu.co	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	FICHA	VIERNES 26/09/2025	SÁBADO 27/09/2025	DOMINGO 28/09/2025	LUNES 29/09/2025	MARTES 30/09/2025	MIÉRCOLES 1/10/2025	JUEVES 2/10/2025
37	TANIA VANESA TELPUD BOTINA	3288635	—	—	—	Tania Telpud	Tania Telpud	Tania Telpud	Tania Telpud
38	YANIRA JANETH CHAUCANES ASCUNTAR	3228776	—	—	—	—	—	—	—
39	YESICA VIVIANA CUASES INGUILAN	3064359	—	—	—	Viviana Cuases	Viviana Cuases	Viviana Cuases	Viviana Cuases.
40	YESNY YULIANA CANCIMANCE GÓMEZ	3228724	—	—	—	Yesny Gómez	Yesny Gómez	Yesny Gómez	Yesny Gómez
41	YINA JULIANA VILLOTA TUMBACO	3063120	—	—	—	Juliana Villota.	Juliana Villota.	Juliana Villota	Juliana Villota
42	YULIANA KATERINE ASCUNTAR ROQUE	3228782	—	—	—	katerine Ascun	Katerine Ascuntar	Katerin Ascuntar	katerine Ascunta
43	YURANI JISETH TELLO LAGOS	2995151	—	—	Yurani Tello	Yurani Tello	Yurani Tello.	Yurani Tello	Yurani Tello.
44	Geovanna Lizeth Portillo	3171013	—	—	—	—	—	—	Geovanna Portillo
TOTALES			—	—	1	6	6	6	7

Scanned with CamScanner

PROPUESTA DE MENUS PARA SUMINISTRO DE DESAYUNOSSENASERVINARIÑO

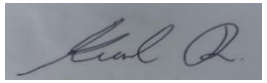
	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES
	MENU 1	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**
BEBIDA	COLADA DE MAIZENA SABOR VAINILLA	AGUA PANELA CON LECHE	CAFÉ EN LECHE	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE
PROTEINA	HUEVOS PERICOS	AREPA CON JAMON Y QUESO	HUEVOS FRITOS (2 UNDS)	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS REVUELTOS CON JAMON
CEREAL	PORCION DE ARROZ		PAN DE COCO	PORCION DE ARROZ	WAFLE (3 TRIANGULOS)
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	PORCION DE FRUTA CON LECHE CONDENSADA	QUESO	QUESO	CALADO DE FRUTOS ROJOS (MORA Y FRESA)
DULCE	MERMELADA		MERMELADA	FRUTA ENTERA	

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
	MENU 6	**MENU 7**	**MENU 8**	**MENU 9**	**MENU 10**
BEBIDA	AGUA PANELA CON LECHE	COLADA DE FRESA	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE	AGUA PANELA CON LECHE
PROTEINA	HUEVO CON TOMATE	HUEVOS CON MAIZITOS	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS FRITOS
CEREAL	PAPA A LA FRANCESA	PAN MANTEQUILLA		PAN DE CUAJADA	PAN CROASSANT
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	PORCION DE FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA PICADA	QUESO	FRUTA PICADA CON LECHE CONDENSADA
DULCE	MERMELADA		MERMELADA	MERMELADA	

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES (08/04/25)	JUEVES
	MENU 11	**MENU 12**	**MENU 13**	**MENU 14**	**MENU 15**
BEBIDA	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE	AGUA PANELA EN LECHE	CAFÉ EN LECHE	YOGURT
PROTEINA	HUEVO CON SALCHICHA	HUEVOS REVUELTOS	AREPA CON JAMON Y QUESO	HUEVOS REVUELTOS CON JAMON	GRANOLA
CEREAL	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PORCION DE ARROZ		WAFLE (3 TRIANGULOS)	
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	QUESO EN PORCION	FRUTA PICADA	CALADO DE FRUTOS ROJOS (MORA Y FRESA)	HUEVO COCINADO
DULCE	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA		FRUTA PICADA

	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES
	MENU 16	**MENU 17**	**MENU 18**	**MENU 19**	**MENU 20**
BEBIDA	COLADA DE AREQUIPE	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE	AGUA PANELA EN LECHE	COLADA DE MAIZENA SABOR BANANO
PROTEINA	HUEVO REVUELTO	HUEVO FRITO (2 UNIDADES)	HUEVO REVUELTO	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	HUEVO PERICO
CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	PAN CROASSANT	PORCION DE ARROZ		PAN CUAJADA
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	QUESO	QUESO	FRUTA PICADA CON LECHE CONDENSADA	QUESO
DULCE	FRUTA ENTERA	MERMELADA	MERMELADA		MERMELADA

	MIÉRCOLES
	MENU 21
BEBIDA	CHOCOLATE
PROTEINA	HUEVO COCINADO
CEREAL	PAMBAZO
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO
DULCE	MERMELADA



KAROL D. RUBIANO MORA
MD. 07531

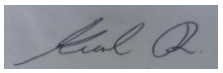
servinariño

MENU SENA -SEMANA 1

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES
1	2	3	4	5	6
SOPA DE CEREALES	SANCOCHO	SOPA DE MAIZ	SOPA DE LOCRO MAS BANANO	SOPA DE MOTE MAS MEDIO BANANO	SOPA DE QUINUA
ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO
CARNE MOLIDA, CHORIZO, CHICHARRON Y HUEVO FRITO	CARNE DE CERDO EN SALSA MIEL MOSTAZA	POLLO ASADO	CHULETA DE POLLO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE CERDO EN CUADROS SALTEADA CON AJONJOLI Y TERIYAKI
REPOLLO MORADO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA DE AGUACATE	VERDURAS MIXTAS: COLIFLOR,HABICHUELAS, ZUQUINI AMARILLO Y PIMENTON Y ZANAHORIA EN BASTONES CON MAYONESA	ENS. DULCE ZANAHORIA, LECHUGA, BASTONES DE MANZANA, PAPAYA, MANGO Y SALSA DULCE DE MANGO	TOMATE EN RODAJAS	ENS. REPOLLO MORADO, LECHUGA, Y TOMATE EN CASCOS PEQUEÑOS , MAIZ AMARILLO CON ADERESO DE VINAGRE DE MANZANA, MIEL, LIMON Y PIMIENTA.	ENSALADA DULCE DE LECHUGA, PAPAYA EN CUADROS, UVAS PASAS, PIÑA CALADA ZANAHORIA RALLADA, CON VINAGRETA DE MANGO
TAJADAS DE MADURO	PAPA DORADA EN CASCOS	MADURO FRITO	ENSALADA RUSA Y MAYONESA	YUCA AL VAPOR	PAPA EN SALSA DE MANI
FRIJOL ROJO	LENTEJA GUISADA	GARBANZOS GUISADOS		FRIJOL ROJO GUISADO CON SALCHICHA	ARVEJA GUISADA
JUGO DE TOMATE	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA
JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA
FLAN DE VAINILLA	POSTRE DE GELATINA	POSTRE DE FRESA	FLAN DE LECHE	MOUSSE DE FRUTOS ROJOS	POSTRE CARNAVAL DE GELATINA

CENA CONVIVENCIA

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES
1	2	3	4	5	6
FRUTA CON GRANOLA Y YOGURTH	FRUTA VARIADA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA MIXTA CON YOGURT	FRUTA ENTERA	FRUTA MIXTA LECHE CONDENSADA	FRUTA MIXTA CON QUESO RALLADA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	HAMBURGUESA DE CARNE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FILETE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE RES GUISADA	GOULASCH	PAPA A LA FRANCESA	POLLO DESMECHADO EN SALSA BBQ	CHULETA DE CERDO
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y FRESAS	ZANAHORIA CON ALVERJA GUISADA	REMOLACHA CON ZANAHORIA Y MAYONESA		ARVEJAS CON TOMATE Y LIMON	ENSALADA DE TOMATE CON LECHUGA SAL Y LIMON
PAPA EN CUADROS CON MAYONESA	PAPA AMARILLA FRITA	PAPA DORADA		PAPA EN CUADROS CON SALSA ROSADA	LAPINGACHOS
AROMATICA DE FRUTAS ROJAS	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MORA	AGUA H2O	COLADA MAIZENA DE VAINILLA	AROMATICA DE PIÑA, MANGO Y MENTA



KAROL D. RUBIANO MORA
MD. 07531

MIÉRCOLES
7
SOPA DE GUINEO
ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA
POLLO BROSTER
ENS. REPOLLO ESCALDADO, ZANAHORIA, MANGO, UVAS PASAS Y COCO EN SALSA CHANTILLI
PAPA CHORREADA
LENTEJA GUISADA
JUGO DE MORA
JUGO DE GUAYABA
POSTRE DE PIÑA CALADA

MIÉRCOLES
7
FRUTA MIXTA CON MIEL Y JUGO DE NARANJA
ARROZ CON BLANCO
FILETE DE CERDO EN SALSA BBQ
ENS. HABICHUELA CON TOMATE, CEBOLLA, MAICITOS Y MAYONESA
PLATANO MELADO CON QUESO
JUGO DE MANGO

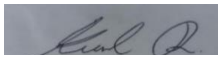
servinariño

MENU SENA -SEMANA 2

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
8	9	10	11	12	13	14	15
SOPA DE TRIGO	AJIACO CON AGUACATE	CREMA DE VEGETALES CON BANANO	SOPA FULL DE POLLO	SOPA DE PASTA	SOPA DE PLATANO FRITO CON AGUACATE	SOPA DE VERDURAS CON BANANO	SOPA DE MOTE
ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON PIMENTON	ARROZ ITALIANO CON CABELLOS DE ANGEL	ARROZ BLANCO CON MIX DE VEDURAS	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TRUCHA APANADA	POLLO AL HORNO	CARNE DE CERDO EN SALSA MIEL MOSTAZA	CARNE EN GOULASCH	FILETE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	CHURRASQUITO DE POLLO EN SALSA BBQ	CHULETA DE CERDO	PICADA MIXTA
ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA Y ZANAHORIA Y LIMON	PEPINO ,LECHUGA Y TOMAATE CON VINAGRETA MIEL MOSTAZA	ENS. LECHUGA, TOMATE , ZANAHORIA, CUBOS DE AGUACATE,PEREJIL Y APIOVINAGRETA EN AGUACATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, RABANOS, QUESO Y FRESAS CON VINAGRE DE MANZANA	ENS.LECHUGA, ESPINACA RUSTICO, MAICITOS, TOMATE EN CUADRO, QUESO CON ADERESO DE ACEITE, PIMIENTA, VIANGRE DE MANZANA, MIEL DE AVEJA Y LIMON	ENS. DE LECHUGA,ZANAHORIA PASAS, PIÑA CALADA, COCO, CREMA BATIDA DULCE	ENS. TOMATE, PEPINO EN CASCOS Y CEBOLLA EN JULIANAS SIN PEREJIL Y SALSA DE AGUACATE	BROCOLI, COLIFLOR, ZUQIUINI, HABICHUELAS, ZANAHORIA Y PIMENTON EN BASTONES, MAYONESA
PATACON	EMPANADITA	PASTA FRIA CON MAIZITO Y ALVERJAS EN SALSA DE MAIZ DULCE	PAPAS CRIOLLA AMARILLA FRITA	PLATANO MADURO CON MIEL Y PEDAZO DE QUESO	PAPA EN CASCOS CON SALSA DE MANI	PAPA EN CUADROS CON MAYONESA Y	TUBITOS DE PASTA EN SALSA BLANCA
ALVERJA SECA GUISADA	LENTEJAS GUISADA		GARBANZO GUISADO CON CHORIZO	BLANQUILLO GUISADO	ARVEJA GUISADA	FRIJOL ROJO GUISADO	LENTEJA GUISADA CRIOLLA CON CUADRITOS DE PAPA
JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE
JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA
FLAN DE CARAMELO	POSTRE DE GELATINA	MOUSSE DE FRUTOS ROJOS	MIX DE MORA	POSTRE DE LIMON	ARROZ CON LECHE	POSTRE DE CHOCOLATE	BOCADILLO

CENA CONVIVENCIA

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
8	9	10	11	12	13	14	15
FRUTA PICADA CON MERMELADA DE MORA	FRUTA EN CUADROS CON GRANOLA Y YOGURTH	FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA ENTERA	FRUTA MIXTA CON YOGURT	FRUTA MIXTA CON LECHE CONDENSADA	COLADA DE AVENA CON PASAS	FRUTA MIXTA CON GRANOLA Y YOGURT
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	CUARTO DE POLLO ASADO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
CARNE DE RES GUISADA A LA NAPOLITANA	ALBONDIGAS AL HORNO EN SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA	CARNE DESMECHADA SALTEADA	PAPA SALADA	FRICASE EN TIRAS DE CERDO	FILETE DE CERDO A LA PLANCHA	POLLO EN PRESA EN SALSA BBQ	CARNE DESMECHADA SALTEADA
ENS. DE LECHUGA, MANGO, PIMENTON Y CEBOLLA CON VINAGRE	ENS. FRIA DE ACELGA, FRESAS, MANGO, RABANO VINAGRETA LIMON MIEL SAL Y PIMIENTA Y AJONJOLI	ZANAHORIA CON ALVERJAS GUISADAS	ARROZ BLANCO	PAPA EN CUADROS CON MAYONESA	ENS. ESPINACA, PEPINO, FRESAS Y AGUACATE CON LIMON	MIX DE VERDURAS CON MAYONESAS Y JAMON	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO
PAPA EN CASCOS AL HORNO	CRIOLLA FRITA	ABORRAJADOS DE MADURO	AJI DE MANI	ENS. REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	CRIOLLA FRITA	PAPA EN CASCOS EN SALSA CRIOLLA	ABORRAJADO CON GUAYABA Y QUESO
COLADA DE AREQUIPE	AGUA DE PANELA OCN LECHE	REFRESCO DE FRESA	AGUA H20	JUGO DE GUAYABA	AGUA DE PANELA CON LECHE	SALPICON	AROMATICA DE FRUTAS MIXTAS



KAROL D. RUBIANO MORA

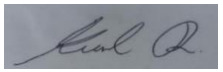
servinariño

MENU SENA -SEMANA 3

VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
16	17	18	19	20	21
SOPA AJIACO CON AGUACATE	CREMA DE AHUYAMA+ PAPA FOSFORITO	SOPA DE GUINEO	SOPA DE ARROCILLO Y BANANO	POLIADA DE MAZORCA	SOPA DE MAIZ
ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURO EN CUADROS
FRICASE DE POLLO EN CUADROS CON JAMON Y CHAMPIÑONES (VERSATIE Y PESTO)	FILETE DE PESCADO AL AJILLO	POLLO AL HORNO EN SALSA BBQ	CARNE CERDO A EN SALSA DE FRUTAS	CHULETA DE CERDO CON TAJADA DE LIMON	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA
ENS. LECHUGA, TOMATE, ESPINACA, UVAS PASAS , MANI, ZANAHORIA RALLADA, COCO DULCE, VINAGRETA DE MANGO	ENS, TOMATE, LECHUGA, PEPINO, APIO Y RABANO EN SALSA RANCH	RODAJA DE TOMATE	ENS, LECHUGA, TOMATE CEBOLLA, PEPINO, AGUACATE Y LIMON CON PEREJIL	ENSALADA PASTA FRIA	ENS VERDE (LECHUGA, PEPIN0 EN JULIANAS, ZANAHORIA EN JULIANAS, VINAGRETA DE MIL MOSTAZA Y SAL.)
PAPA PURE A LA CREMA	PATACON	PAPA EN CUADROS CON MAYONESA ALVERJA Y ZANAHORIA Y SALCHICHA EN CAMA HOJA DE LECHUGA	PURE DE PAPA AMARILLA	PAPA FRANCESA	PAPA DORADA
GARBANZO CON CHORIZO	BLANQUILLO GUISADO CON CHORIZO		ARVEJAS GUISADAS		ULLOCO CON MANI
JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO PIÑA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE LULO
JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA
POSTRE DE AREQUIPE	FLAN DE COCO	MERMELADA DE PIÑA	ESPONJADO DE FRESA	MOSSE DE FRUTAS	POSTRE DE 3 LECHES

CENA CONVIVENCIA

VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
16	17	18	19	20	21
FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA MIX CON QUESO RALLADO Y CREMA DE LECHE		FRUTA MIXTA CON MIEL Y NARANJA	FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA CON MIEL Y NARANJA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PICADA (PAPA AMARILLA FRITA, AREPA, CARNE DE RES, POLLO Y CERDO Y PLATANO MADURI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
HAMBURGUESA DE RES	GULASH EN SALSA DE CHAMPIÑONES		BISTECK NAPOLITANO	ROLLO DE POLLO CON VERDURAS Y HUEVO Y SALSA DULCE	POLLO AL HORNO EN SALSA DE LIMON Y PIMIENTA
REMOLACHA CON ZANAHORIA Y MAYONESA	ALVERJA Y ZANAHORIA, SALCHICHA CON MAYONESA	AGUA H20	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESAS Y ZANAHORIA Y MANZANA	TOMATE EN CUADROS CON PEPINO Y LIMON
YUCA AL VAPOR EN SALSA DE PIMENTON	PURE DE PAPA	SOBRE DE SALSA	PASTEL DE YUCA FRITO	PAPA EN CUADROS CON ALVERJA Y ZANAHORIA CON MAYONESA	ESPAGUETTY EN SALSA CRIOLLA
COLADA DE FRESA	JUGO DE MANGO		AGUA DE PANELA CON MARACUYA Y CANELA	AVENA CON CANELA	CANELAZO DE MORA



KAROL D. RUBIANO MORA
MD. 07531

PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDO

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

Contenido

1. INTRODUCCION 3
2. JUSTIFICACION 4
3. OBJETIVO 5
3.1. OBJETIVO GENERAL 5
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 5
4. ALCANCE 5
5. DEFINICIONES GENERALES 6
6. LINEAMIENTOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS 8
7. CRITERIOS PARA LA SEPARACIÓN EN LA FUENTE 9

PROGRAMA DE MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

CONTENIDO

INTRODUCCION 3
1. JUSTIFICACION 4
2. OBEJTIVOS 5
2.1. OBJETIVO GENERAL 5
2.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS 5
3. ALCANCE 5
4. DEFINICIONES EN EL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 6
5. CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS (CIP) 7
6. MEDIDAS PREVENTIVAS DE LA UNIDAD DE SERVICIO 8
7. CONTROL QUÍMICO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN 9
8. ACCIONES CORRECTIVAS 9
9. PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR EL CONTROL QUÍMICO 9
10. ANEXOS 10

PROGRAMA DE ABASTESIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

CONTENIDO

- INTRODUCCION 3
- JUSTIFICACION 4
- OBEJTIVOS 5

.1. OBEJTIVO GENERAL 5

.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS 5

- ALCANCE 5
- DEFINICIONES GENERALES 5
- TRATAMIENTO DE AGUA PARA CONSUMO 7
- DISTRIBUCION DEL AGUA 7
- Manejo de almacenamiento de agua potable 8
- Diseño del tanque de almacenamiento – planta de producción 8
- Capacidad del tanque 9
- Tratamientos realizados de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable – plan de producción 9
- Controles fisicoquímicos y microbiológicos 10

➢ Técnica de determinación de cloro y ph 10

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			
servinariño	CODIGO: PGSGA-07	VERSION: 001	ACTUALIZACIÓN: 03 de Enero de 2025	VIGENCIA: 03 de Enero de 2027

CONTENIDO

CONTENIDO 2
1. INTRODUCCION 3
2. JUSTIFICACION 4
3. OBJETIVOS 4
3.1. OBJETIVO GENERAL 4
3.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS 4
4. ALCANCE 4
5. MARCO NORMATIVO 5
6. DEFINICIONES GENERALES 5
7. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS 8
7.1. ¿QUE SE DEBE TENER LIMPIO Y DESINFECTADO? 9
8. GENERALIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 10
8.1. FUNCIONES DEL PROCESO 11
9. METODOS DE LIMPIEZA 11
10. PREPARACION DE SOLUCIONES 12
11. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) 14
18. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA DESINFECCION 15
19. DESCRIPCION DE LOS POES 17
12. LAVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS 31
12.1. Método para lavar y desinfectar frutas, hortalizas y verduras frescas: 32
13. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS DE DISTRIBUCION 33
13.1 DISPOCICIONES GENERALES 33
14. ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL 35
15. ELEMENTOS DE ASEO 38
16. ANEXOS 40

Objetivo: Brindar capacitación en educación sanitaria a los manipuladores de alimentos en temas relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM e higiene y manipulación de alimentos, según lo programado en el plan de capacitación del establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU".**

Alcance: La jornada de capacitación aplica a todos los manipuladores de alimentos del establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU",** quienes realizan la preparación, distribución y servidor de dietas terapéuticas en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud.

Municipio y Fecha: Pasto, Enero 23 y 24 del 2025
Duración: 10 Horas/Según lo establecido en el cronograma.
Responsable: JOSE ANTONIO CHAVES YELA, Ing. de Alimentos- Esp. en Epidemiologia. Autorizado mediante Resolución 4628 del 11 de diciembre del 2023 del Instituto Departamental de Salud de Nariño
Lugar de capacitación: Área social del Establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU"**
Direccion: Cra 44 No. 18 A 67
Metodología: Taller Teórico - Practico
Evaluación de Impacto: Se realizará mediante el desarrollo de talleres o de evaluación en sitió y de acuerdo a la temática abordada.

No.	TEMA	DURACIÓN (HORAS)	RESPONSABLE	FECHA
1	**BPM y Resolución 2674 de 2013** • (Capítulos 3: Personal manipulador de alimentos; Capitulo 8: Restaurantes y establecimientos) • (Requisitos de edificaciones, o infraestructura, iluminación, ventilación, drenajes equipos, procesos. Materia prima, prevención, contaminación cruzada) **NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE:** • Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 2184 del 2019	5	Ingeniero de alimentos contratado	23 de enero de 2025

Elaborado por: Jose Antonio Chaves Yela Ingeniero de Alimentos	**Revisó y aprobó**: Representante Legal del Establecimiento de Comercio	**Vigente a partir:** 5/02/2025

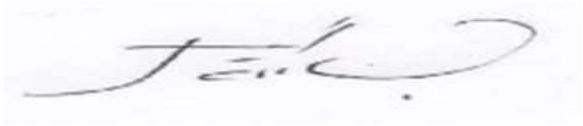
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS • Certificación medica • Vestimenta de trabajo • Plan de capacitación para manipuladores de alimentos • Hábitos de higiene personal y medidas de protección de los alimentos • Peligros físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos • Nociones básicas de microbiología de alimentos. • ETA (enfermedades transmitidas por los alimentos).			
2	**Plan de saneamiento y planes y programas complementarios:** **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE:** • Contar con tanque de almacenamiento de agua • Agua suficiente con calidad potable • Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua • Registro del Cloro Residual y pH. **PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS:** • Medidas preventivas para combatir las posibles plagas en el establecimiento. • Medidas correctivas cuando invadieron las plagas en el establecimiento. • Registro de estas actividades **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** • Selección de detergentes y desinfectantes • Pasos para hacer una adecuada limpieza. • Preparación de las soluciones de detergentes y forma de aplicación. (selección de detergentes, concentraciones, tiempos de exposición) • Pasos para realizar la desinfección de las superficies • Preparación de soluciones desinfectantes (selección de desinfectantes, concentraciones, tiempos de exposición **PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS**	5	Ingeniero de alimentos contratado	24 de enero de 2025

Elaborado por: Jose Antonio Chaves Yela Ingeniero de Alimentos	**Revisó y aprobó**: Representante Legal del Establecimiento de Comercio	**Vigente a partir:** 5/02/2025

	• Código de colores para los recipientes de almacenamiento temporal de los residuos en el establecimiento • Clasificación de los residuos • Ruta de evacuación de los residuos			
	TOTAL HORAS DE CAPACITACION:	10 Horas		

Referencias Normativas:

Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional
Resolución 2674 de 2013
Resolución 2184 del 2019



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

SERPRO INGENIERIA S.A.S.

NIT: 900.485.011 - 7

REPORTE DE RECOLECCIÓN
Y MOVILIZACIÓN DE RESIDUOS ACEITOSOS
CORPONARIÑO RESOLUCIÓN NÚMERO 741 DEL 19/11/12

	DIA	MES	AÑO			No. RRMAU
FECHA RECIBIDO	14	03	25	MUNICIPIO	Pasto	4545
FECHA VENCIMIENTO	14	03	25	DEPARTAMENTO	Nariño	

DATOS DEL GENERADOR

RAZÓN SOCIAL: Servi Nariño E4

REPRESENTANTE LEGAL: Diana Maritza Acencia

NIT/CC: 900 225500-2 CEL: 316 6285765 TEL:

CORREO EMAIL:

DIRECCIÓN: Kra 44 #18-5. BARRIO / CORREG.: Pandiaco

NOMBRE DE QUIÉN ENTREGA: CARGO:

TIPO DE ALMACENAMIENTO

				B	R	A
AUTOMOTOR	—	TAMBORES	—			
INDUSTRIAL	—	TANQUE	—	—	—	—

CANTIDAD ENTREGADA

TAMBORES	FIRMA DE QUIÉN ENTREGA
GALONES	
KILOS 98.5.	

CLASIFICACIÓN 8 SEGÚN DECRETO 4741 DE DICIEMBRE 30 2005 M.A.V. D.

DATOS DEL MOVILIZADOR O DISPOSICIÓN FINAL

NOMBRE DE QUIEN RECIBE	FIRMA
Diego Gudiño	

OBSERVACIONES:
45.7 kg Aceite de cocina
44.2 RAEE + 8.60K =

Por un mejor futuro, Serpro "Protegemos el Medio Ambiente"

Vereda Botanilla Lote 5 Catambuco - Pasto - Nariño
Cel 318 644 5281 - 317 675 5966 - TEL: 722 8102
e-mail: residuospeligrososnar@hotmail.com

María del Carmen Girón R. - NIT 30.732 409 - 9 - Cel. 301 501 7163 - Pasto

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	Julio de 2025	Sept Tiem. de 2027

MES: Septiembre AÑO: 2025 Bodega

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	A.M																				
	P.M																				
2	A.M																				
	P.M																				
3	A.M																				
	P.M																				
4	A.M																				
	P.M																				
5	A.M																				
	P.M																				
6	A.M	FIN de SEMANA																			
	P.M																				
7	A.M																				
	P.M																				
8	A.M																				
	P.M																				
9	A.M																				
	P.M																				
10	A.M																				
	P.M																				
11	A.M																				
	P.M																				
12	A.M																				
	P.M																				
13	A.M			FIN DE SEMANA																	
	P.M																				
14	A.M																				
	P.M																				
15	A.M																				
	P.M																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIÓNES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembre AÑO: 2025 Bodega

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	A.M																				
	P.M																				
17	A.M																				
	P.M																				
18	A.M																				
	P.M																				
19	A.M																				
	P.M																				
20	A.M																				
	P.M																				
21	A.M			DESCANSO																	
	P.M																				
22	A.M																				
	P.M																				
23	A.M																				
	P.M																				
24	A.M																				
	P.M																				
25	A.M																				
	P.M																				
26	A.M																				
	P.M																				
27	A.M			FIN DE SEMANA																	
	P.M																				
28	A.M																				
	P.M																				
29	A.M																				
	P.M																				
30	A.M																				
	P.M																				
31	A.M																				
	P.M																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembre AÑO: 2025 Cocina

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	A.M																				
	P.M																				
2	A.M																				
	P.M																				
3	A.M																				
	P.M																				
4	A.M																				
	P.M																				
5	A.M																				
	P.M																				
6	A.M																				
	P.M																				
7	A.M																				
	P.M																				
8	A.M																				
	P.M																				
9	A.M																				
	P.M																				
10	A.M																				
	P.M																				
11	A.M																				
	P.M																				
12	A.M																				
	P.M																				
13	A.M																				
	P.M																				
14	A.M																				
	P.M																				
15	A.M																				
	P.M																				

L: Limpieza
D. Desinfección
N.A. No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño
Nutrición Integral Avanzada

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembre AÑO: 2025 Cocina

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	A.M																				
	P.M																				
17	A.M																				
	P.M																				
18	A.M																				
	P.M																				
19	A.M																				
	P.M																				
20	A.M																				
	P.M																				
21	A.M																				
	P.M																				
22	A.M																				
	P.M																				
23	A.M																				
	P.M																				
24	A.M																				
	P.M																				
25	A.M																				
	P.M																				
26	A.M																				
	P.M																				
27	A.M																				
	P.M																				
28	A.M																				
	P.M																				
29	A.M																				
	P.M																				
30	A.M																				
	P.M																				
31	A.M																				
	P.M																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

servinariño
Nutrición Integral Avanzada

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembre — AÑO: 2025 — Pisos y Paredes

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
2	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
3	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
4	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
5	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
6	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
7	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
8	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
9	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
10	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
11	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
12	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
13	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
14	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
15	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIÓNES:

Scanned with CamScanner

servinariño
Nutrición Integral Avanzada

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: | AÑO: 2025

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	Dieys	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	Dieys	
17	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
18	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
19	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
20	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
21	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
22	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
23	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
24	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							Dieys	
25	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	
26	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	
27	A.M	FIN DE SEMANA																			
	P.M																				
28	A.M																				
	P.M																				
29	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	
30	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	
31	A.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	
	P.M			–	–	–	–			–	–	–	–							• Lorena Tinaza	

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembre AÑO: 2025 Mensaje

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	A.M																			Yeimi	
	P.M																			Yeimi	
2	A.M																			Yeimi	
	P.M																			Yeimi	
3	A.M																			Yeimi	
	P.M																			Yeimi	
4	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
5	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
6	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
7	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
8	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
9	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
10	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
11	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
12	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
13	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
14	A.M																			Dieyo	
	P.M																			Dieyo	
15	A.M																			Dieyo	
	P.M																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembre AÑO: 2025 Menaje

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
17	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
18	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
19	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
20	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
21	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
22	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
23	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
24	A.M																			Diego	
	P.M																			Diego	
25	A.M																			Vero	
	P.M																			Vero	
26	A.M																			Vero	
	P.M																			Vero	
27	A.M	FIN DE SEMANA																			
	P.M																				
28	A.M																				
	P.M																				
29	A.M																			Lorena Tirado	
	P.M																			Lorena Tirado	
30	A.M																			Lorena Tirado	
	P.M																			Lorena Tirado	
31	A.M																			Lorena Tirado	
	P.M																			Lorena Tirado	

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIÓNES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembre AÑO: 2025 Area de Cajas

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	A.M																				
	P.M																				
2	A.M																				
	P.M																				
3	A.M																				
	P.M																				
4	A.M																				
	P.M																				
5	A.M																				
	P.M																				
6	A.M	FIN de Semana																			
	P.M																				
7	A.M																				
	P.M																				
8	A.M																				
	P.M																				
9	A.M																				
	P.M																				
10	A.M																				
	P.M																				
11	A.M																				
	P.M																				
12	A.M																				
	P.M																				
13	A.M	FIN de Semana																			
	P.M																				
14	A.M																				
	P.M																				
15	A.M																				
	P.M																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

servinariño
Nutrición Integral Avanzada

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: | AÑO: 2025

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	A.M																				
	P.M																				
17	A.M																				
	P.M																				
18	A.M																				
	P.M																				
19	A.M																				
	P.M																				
20	A.M																				
	P.M																				
21	A.M																				
	P.M																				
22	A.M																				
	P.M																				
23	A.M																				
	P.M																				
24	A.M																				
	P.M																				
25	A.M																				
	P.M																				
26	A.M																				
	P.M																				
27	A.M																				
	P.M																				
28	A.M																				
	P.M																				
29	A.M																				
	P.M																				
30	A.M																				
	P.M																				
31	A.M																				
	P.M																				

DESCANZO

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIÓNES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	02 SEPTI de 2025	SEPTIEM de 2027

MES: SeptiemBRE AÑO: 2025 Salon

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	A.M		✓	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	✓	—	—	—	—	—	—	Gina	✓
	P.M		✓	✓	—	—	—	—	—	—	—		✓	—	✓	—	—	—	—	Gina	✓
2	A.M		✓	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Gina	✓
	P.M		✓	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Gina	✓
3	A.M		✓	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Gina	✓
	P.M		✓	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	/	—	Gina	✓
4	A.M		✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Gina	✓
	P.M		✓	—	—	—	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Gina	✓
5	A.M		/	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Vicky	✓
	P.M		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	✓
6	A.M		/	/	/	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Vicky	✓
	P.M		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	✓
7	A.M					FIN DE SEMANA															
	P.M																				
8	A.M		/	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	/	/	/	—	—	Vicky	/
	P.M		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	/
9	A.M	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	/
	P.M	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	/
10	A.M	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	/
	P.M	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	/
11	A.M	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	/
	P.M	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	/
12	A.M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Vicky	/
	P.M	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	/
13	A.M																				
	P.M																				
14	A.M																				
	P.M																				
15	A.M			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Vicky	/
	P.M			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Vicky	/

FIN DE SEMANA

L: Limpieza
D. Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: | AÑO: 2025 | Salón

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	A.M																				
	P.M																				
17	A.M																			Veiky	
	P.M																			Veiky	
18	A.M																			Veiky	
	P.M																			Veiky	
19	A.M																				
	P.M																				
20	A.M			FIN DE SEMANA																	
	P.M																				
21	A.M																				
	P.M																				
22	A.M																			Ginna	
	P.M																			Ginna	
23	A.M																			Ginna	
	P.M																			Ginna	
24	A.M																			Gina	
	P.M																			Gina	
25	A.M																			Gina	
	P.M																			Gina	
26	A.M																			Gina	
	P.M																			Gina	
27	A.M																			Gina	
	P.M																			Gina	
28	A.M																			Gina	
	P.M																			Gina	
29	A.M																			Gina	
	P.M																			Gina	
30	A.M																			Gina	
	P.M																			Gina	
31	A.M																			Gina	
	P.M																			Gina	

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembre AÑO: 2025 Baños + Lockers

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			Diana	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			Diana	
2	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			Diana	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			Diana	
3	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			[illegible]	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	
4	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	
5	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	
6	A.M																				
	P.M																				
7	A.M	DESCANSOOO.														✓					
	P.M																				
8	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	
9	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	
10	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna.	
11	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna.	
12	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna.	
13	A.M	FIN DE SEMANA																			
	P.M																				
14	A.M																				
	P.M																				
15	A.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓			Ginna	

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: | AÑO: 2025

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	A.M	—	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina.	✓
	P.M	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓			—	—			Gina.	✓
17	A.M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina.	✓
	P.M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina.	✓
18	A.M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—				✓
	P.M	—	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—				✓
19	A.M	—	✓	—	—	—	—	—	—	✓	✓	—	—			✓	✓			Gina.	✓
	P.M	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			—	—			Gina.	✓
20	A.M	—	DESCANSO																		
	P.M	—																			
21	A.M	—																			
	P.M	—																			
22	A.M	—	✓	—	—	—	—	—	—	—	✓	✓	—			—	—			Gina	✓
	P.M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina	✓
23	A.M	—	✓	✓	✓	✓	—	—	—	—	✓	—	✓			—	—			Gina	✓
	P.M	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	—			Gina.	✓
24	A.M	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			—	—			Gina	✓
	P.M	—	✓	—	—	—	✓	✓	✓	✓	—	✓	—			—	—			Gina	✓
25	A.M	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓			—	—			Gina	✓
	P.M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓			Gina	✓
26	A.M	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓			Gina	✓
	P.M	—	✓	✓	✓	✓	—	—	✓	✓	✓	✓	✓			✓	—			Gina.	✓
27	A.M	✓	FIN	DE	SEMA	NA															
	P.M	—																			
28	A.M	—																			
	P.M	—																			
29	A.M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina	✓
	P.M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina	✓
30	A.M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina	✓
	P.M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina	✓
31	A.M	—	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina	✓
	P.M	✓	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—			Gina.	✓

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIÓNES:

Scanned with CamScanner

servinariño
Nutrición Integral Asistencial

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembre AÑO: 2025 Oficina

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
2	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
3	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
4	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
5	A.M			—	—	—	—			—	—										
	P.M			—	—	—	—			—	—										
6	A.M			DESCANSO																	
	P.M																				
7	A.M																				
	P.M																				
8	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
9	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
10	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
11	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
12	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
13	A.M			FIN DE SEMANA																	
	P.M																				
14	A.M																				
	P.M																				
15	A.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	
	P.M			—	—	—	—			—	—									Ginna	

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: | AÑO: 2025

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO F
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
17	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
18	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
19	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
20	A.M			DESCANSO																	
	P.M																				
21	A.M																				
	P.M																				
22	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
23	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
24	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
25	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
26	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
27	A.M																				
	P.M																				
28	A.M			FIN DE SEMANA																	
	P.M																				
29	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
30	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	
31	A.M																			Gima	
	P.M																			Gima	

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

servinariño

CRONTROL DIARIO DE RESIDUOS

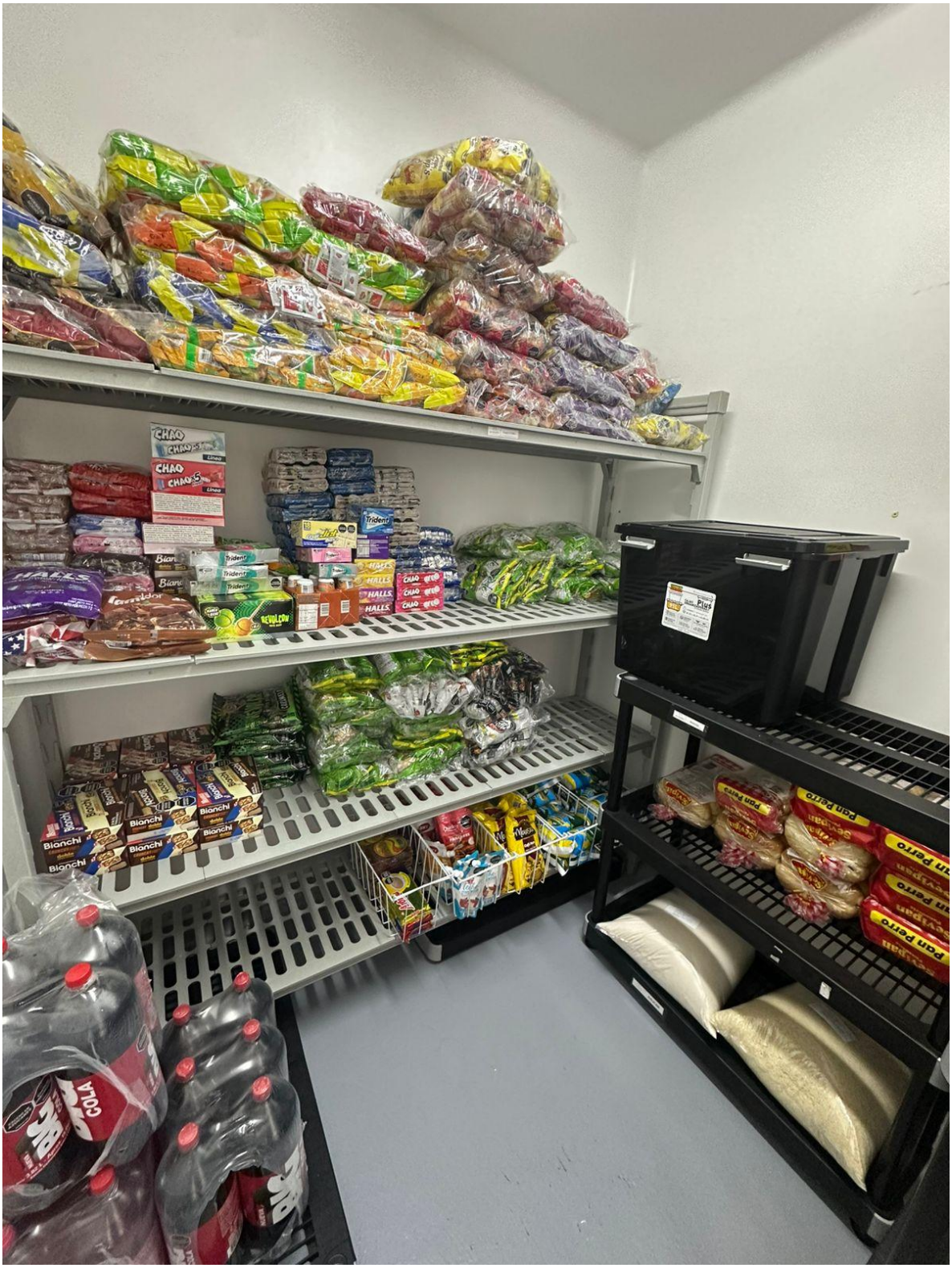
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 13	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

LUGAR DE GENERACION: Sena Azo MES: Septiembre

DIA	RESIDUOS SOLIDOS						PESO TOTAL RESIDUOS	RESPONSABLE
	RESIDUOS ORGANICOS	PESO	RESIDUOS NO APROVECHABLES	PESO	RESIDUOS APROVECHABLES (PLASTICO, CARTÓN, VIDRIO)	PESO		
1		40 K		3 K		0,5 K	43,5 K	Alcida y Jamik
2		—		—		—	—	—
3		20 K		1 K		0	21 K	Jeimi
4		115 K		2 K		0	49 K	Veicky
5		17 K		3 K		1 K	21 K	Ginna y Chef
6		—		—		—	—	—
7		—		—		—	—	—
8		—		—		—	—	—
9		50 K		4 K		1 K	55 K	Aleida y Paola
10		—		—		—	—	—
11		—		—		—	—	—
12		—		—		—	—	—
13		—		—		—	—	—
14		—		—		—	—	—
15		—		—		—	—	—
16		70 K		6 K		1 K	77 K	Alcida y Paola
17		—		7 K		—	7 K	Veicky
18		—		—		—	—	—
19		—		—		—	—	—
20		—		—		—	—	—
21		—		9 K		1 K	—	Ginna
22		—		—		—	—	—
23		—		11 K		2,3 K	13,6 K	Veicky
24		—		—		—	—	—
25		—		—		—	—	—
26		90 K		9 K		2 K	101 K	Cano y Alcida
27		—		—		—	—	—
28		—		—		—	—	—
29		—		15 K		—	—	Fernando
30		—		21 K		3 K	24 K	Paola y Ginna
31		—		17 K		2 K	19 K	Alcida

Scanned with CamScanner

ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



REGISTRO FOTOGRAFICO BOLSAS PARA SEPARACIÓN DE RESIDUOS



REGISTRO CAFETERIA PRESTANDO SERVICIO

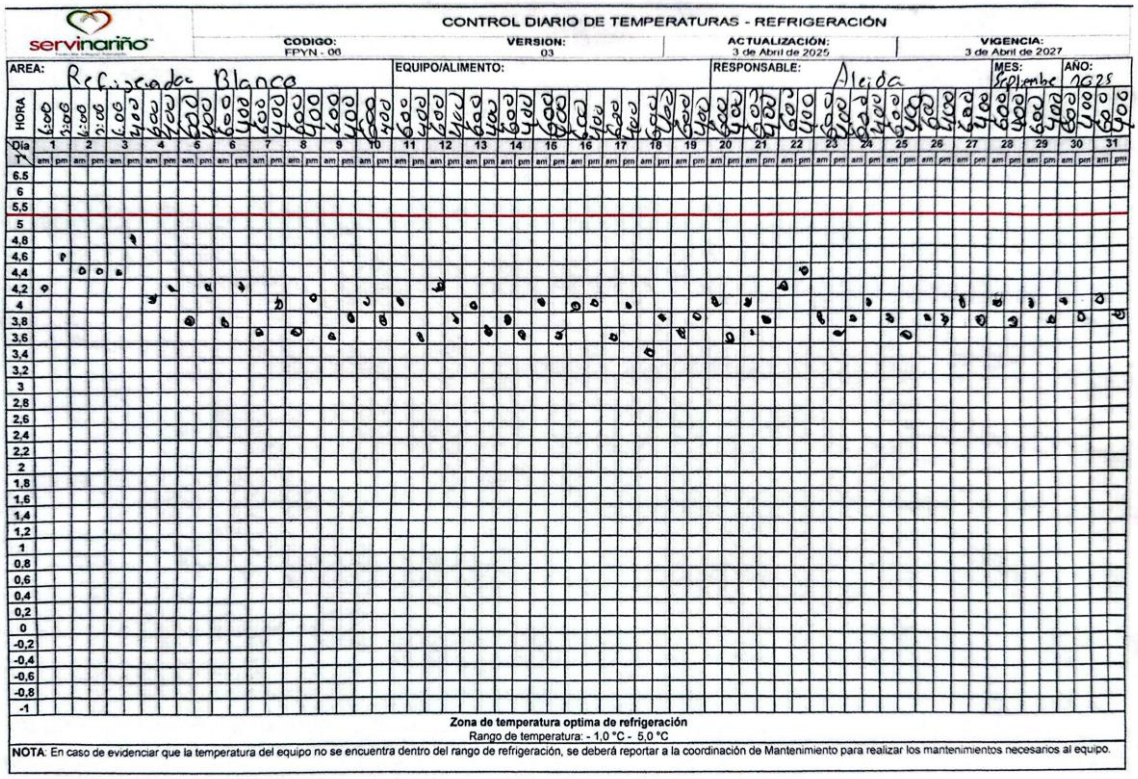




REGISTRO CAFETERIA PRESTANDO SERVICIO



REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE TEMPERATURAS



CONTROL DIARIO DE TEMPERATURAS - REFRIGERACIÓN

servinariño

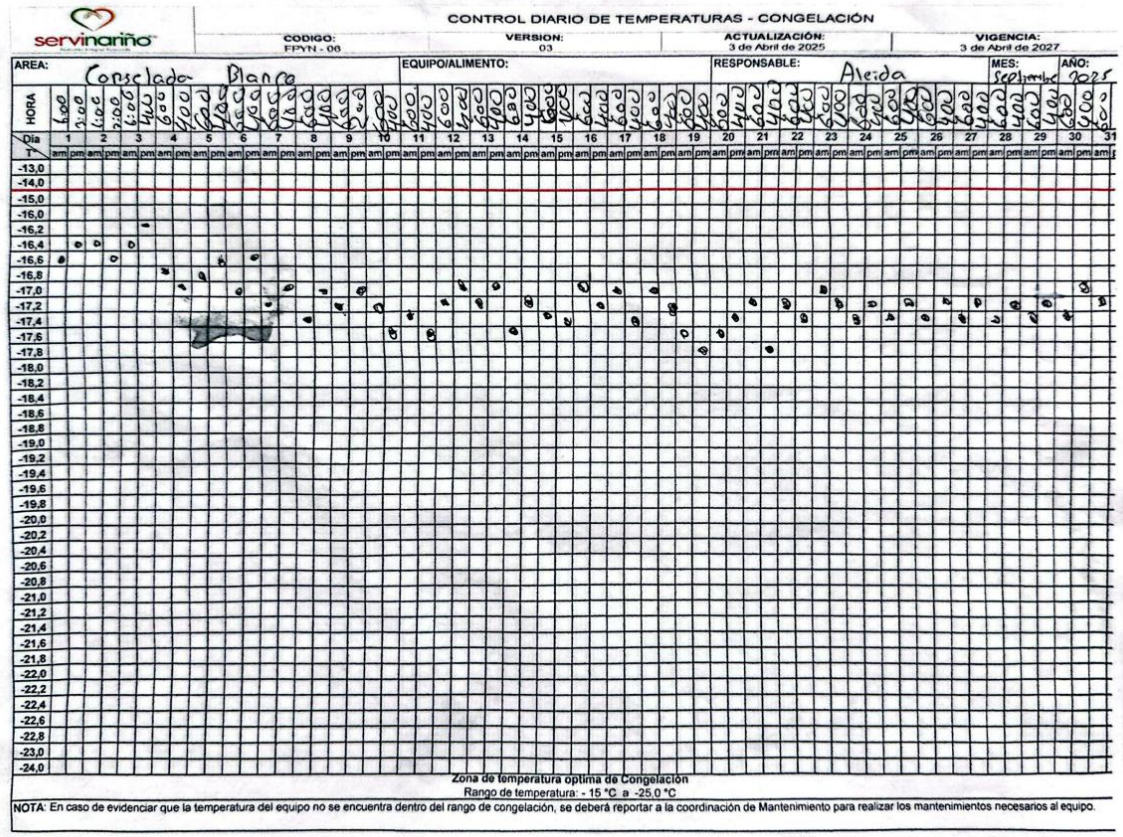
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 06	03	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

AREA: Refrigerado Blanco | EQUIPO/ALIMENTO: | RESPONSABLE: Aleida | MES: Septiembre | AÑO: 2025

HORA | Día 1–31 | 1ª am / pm

Zona de temperatura optima de refrigeración
Rango de temperatura: - 1,0 °C - 5,0 °C

NOTA: En caso de evidenciar que la temperatura del equipo no se encuentra dentro del rango de refrigeración, se deberá reportar a la coordinación de Mantenimiento para realizar los mantenimientos necesarios al equipo.



CONTROL DIARIO DE TEMPERATURAS - CONGELACIÓN

servinariño

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 06	03	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

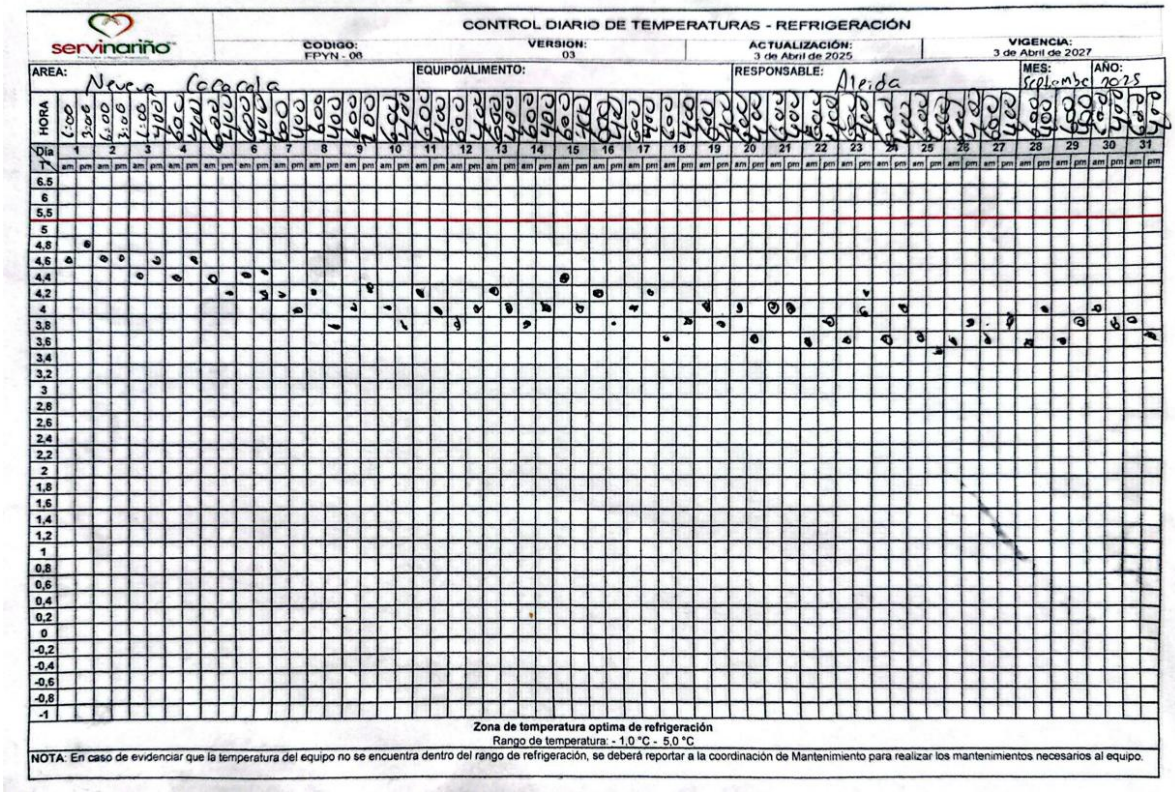
AREA: Congelado Blanco | EQUIPO/ALIMENTO: | RESPONSABLE: Aleida | MES: Septiembre | AÑO: 2025

HORA | Día 1–31 | 1ª am / pm

Zona de temperatura optima de Congelación
Rango de temperatura: - 15 °C a -25,0 °C

NOTA: En caso de evidenciar que la temperatura del equipo no se encuentra dentro del rango de congelación, se deberá reportar a la coordinación de Mantenimiento para realizar los mantenimientos necesarios al equipo.

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE TEMPERATURAS



CONTROL DIARIO DE TEMPERATURAS - REFRIGERACIÓN

servinariño

CODIGO: FPYN - 08 | VERSION: 03 | ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025 | VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

AREA: Nevera Cocacola | EQUIPO/ALIMENTO: | RESPONSABLE: Aleida | MES: Septiembre | AÑO: 2025

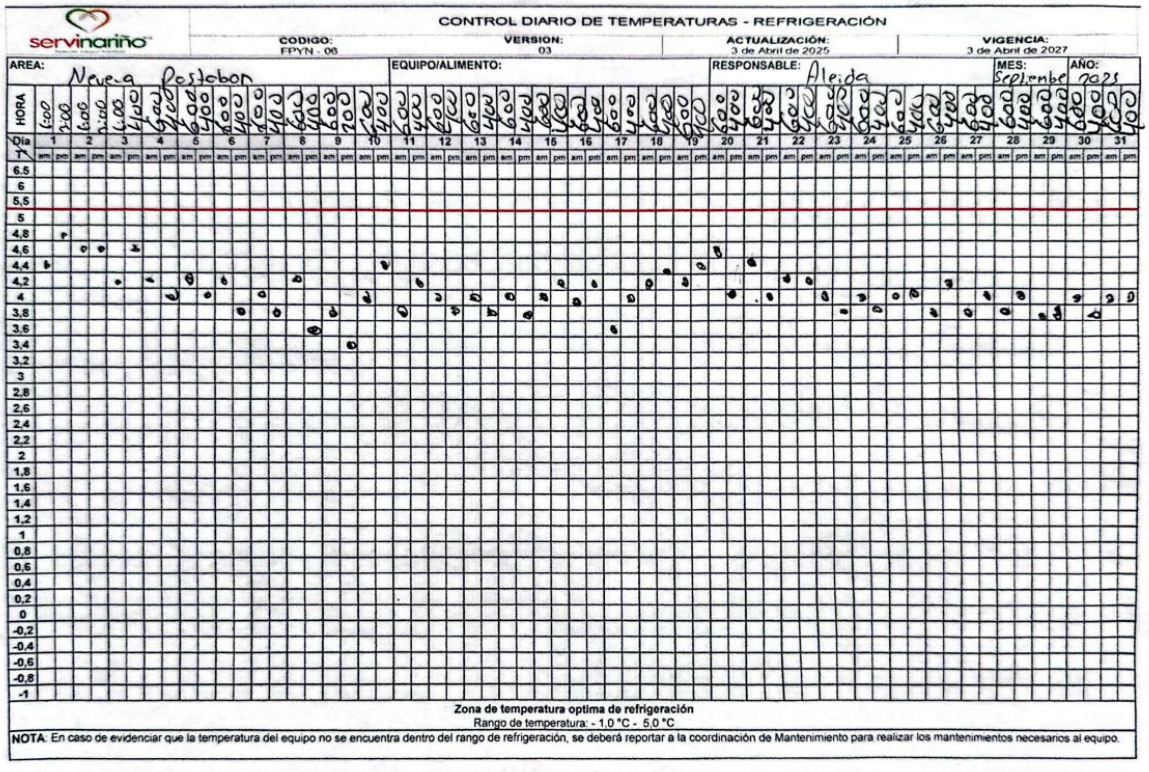
HORA

Día

T°

Zona de temperatura optima de refrigeración
Rango de temperatura: - 1,0 °C - 5,0 °C

NOTA: En caso de evidenciar que la temperatura del equipo no se encuentra dentro del rango de refrigeración, se deberá reportar a la coordinación de Mantenimiento para realizar los mantenimientos necesarios al equipo.



CONTROL DIARIO DE TEMPERATURAS - REFRIGERACIÓN

servinariño

CODIGO: FPYN - 08 | VERSION: 03 | ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025 | VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

AREA: Nevera Postobon | EQUIPO/ALIMENTO: | RESPONSABLE: Aleida | MES: Septiembre | AÑO: 2025

HORA

Día

T°

Zona de temperatura optima de refrigeración
Rango de temperatura: - 1,0 °C - 5,0 °C

NOTA: En caso de evidenciar que la temperatura del equipo no se encuentra dentro del rango de refrigeración, se deberá reportar a la coordinación de Mantenimiento para realizar los mantenimientos necesarios al equipo.

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DIARIO DE CLORO RESIDUAL Y PH

servinariño

MONITOREO CLORO RESIDUAL Y PH PARA LOS PUNTOS DE SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 15	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Septiembe LUGAR SENA

SUPERVISOR/SUPLENTE: Carlos Villota CARGO Supervisor

Dia	TOMA DE MUESTRA				VALOR DE CLORO RESIDUAL			
	PUNTOS DE MUESTREO		HORA DE MUESTREO	UBICACIÓN DEL PUNTO DE MUESTREO	RANGO RESOLUCIÓN 2115/2007 AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO CLORO (0,3 - 2,0). PH (6,5 - 9,0)	Cloro residual Libre (mg/L)	pH	Observaciones
	CD	TA						
1		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal
2		X	07:00 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal
3		X	08:30 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal
4		X	08:30 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal
5		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.1	Ideal
6		X	07:00 Am	Menaje		1.6	7.1	Ideal
7		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal
8		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal
9		X	09:00 Am	Lavamanos		1.8	7.7	Ideal
10		X	09:00 Am	Lavamanos		1.8	7.7	Ideal
11		X	09:00 Am	Lavamanos		1.6	7.6	Ideal
12		X	09:00 Am	Lavamanos		1.6	7.6	Ideal
13		X	06:00 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal
14		X	06:00 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal
15		X	09:00 Am	Menaje		1.8	7.6	Ideal
16		X	06:00 Am	Menaje		1.6	7.7	Ideal
17		X	06:00 Am	Menaje		1.6	7.7	Ideal
18		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.1	Ideal
19		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.1	Ideal
20		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.1	Ideal
21		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal
22		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.1	Ideal
23		X	09:00 Am	Menaje		1.4	7.1	Ideal
24		X	09:00 Am	Lavamanos		1.4	7.1	Ideal
25		X	09:00 Am	Lavamanos		1.6	7.1	Ideal
26		X	09:00 Am	Lavamanos		1.6	7.6	Ideal
27		X	09:00 Am	Lavamanos		1.8	7.6	Ideal
28		X	09:00 Am	Menaje		1.4	7.9	Ideal
29		X	09:00 Am	Menaje		1.4	7.0	Ideal
30		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.8	Ideal
31		X	09:00 Am	Menaje		1.6	7.6	Ideal

Puntos de muestreo:
CD: conexión domiciliaria
TA: Tanque de Almacenamiento

NOTA: Realizar la toma de muestras a diario

INSTRUCCIONES

0. Lavado de manos
1. Limpieza y desinfección de Elementos de Protección Personal (EPP)
2. Aplicación de gel antibacterial
3. Llenar ambos tubos hasta donde le indique la marca con la muestra de agua.
4. Añadir 4 gotas de Fenol rojo al tubo de la izquierda y 4 gotas de Ortotolidina rojo al tubo de la derecha.
5. Coloque los tapones en ambos tubos y agite el kit hasta que el agua este perfectamente mezclada.
6. Comparar el color del agua de los tubos con la escala de colores (pH, cloro, Br)
7. Verificar que los resultados de cloro residual y pH este entre los rangos de la norma
8. Enjuagar los tubos con agua y vuelva a colocar los tapones

PRECAUCIONES CON EL FENOL Y LA ORTOTOLIDINA

1. En caso de contacto con los ojos, láveselos con agua durante 15 minutos y consulte con un especialista
2. Vestir prendas protectorasy fajas para proteger su piel y sus ojos

VoBo Coordinadora de Producción y nutrición

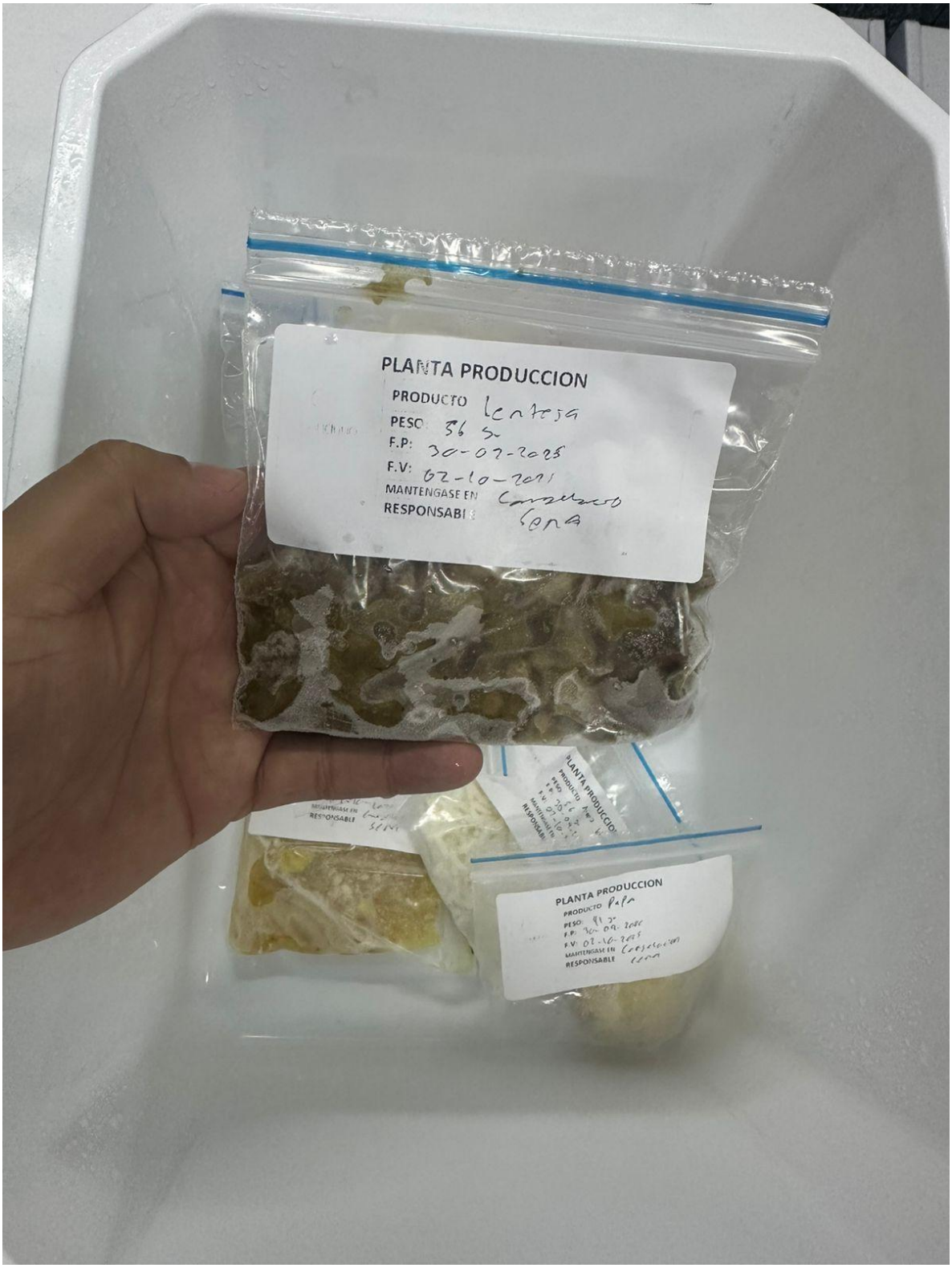
REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DIARIO DE MUESTRAS TESTIGO



REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DIARIO DE MUESTRAS TESTIGO



REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DIARIO DE MUESTRAS TESTIGO



REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DIARIO DE BASURAS

servinariño

CRONTROL DIARIO DE RESIDUOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 13	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

LUGAR DE GENERACION: Sena Azo MES: Septiembre

DIA	RESIDUOS SOLIDOS						PESO TOTAL RESIDUOS	RESPONSABLE
	RESIDUOS ORGANICOS	PESO	RESIDUOS NO APROVECHABLES	PESO	RESIDUOS APROVECHABLES (PLASTICO, CARTÓN, VIDRIO)	PESO		
1		40 K		3 K		0,5 K	43.5 K	Alcida y Jamik
2		—		—		—	—	—
3		20 K		1 K		0	21 K	Jeimi
4		115 K		2 K		0	49 K	Veicky
5		17 K		3 K		1 K	21 K	Ginna y Chef
6		—		—		—	—	—
7		—		—		—	—	—
8		—		—		—	—	—
9		50K		4 K		1 K	55 K	Aleida y Paola
10		—		—		—	—	—
11		—		—		—	—	—
12		—		—		—	—	—
13		—		—		—	—	—
14		—		—		—	—	—
15		—		—		—	—	—
16		70K		6 K		1 K	77 K	Alcida y Paola
17		—		7 K		—	7 K	Veicky
18		—		—		—	—	—
19		—		—		—	—	—
20		—		—		—	—	—
21		—		9 K		1 K	—	Ginna
22		—		—		—	—	—
23		—		11 K		2.3 K	13.6 K	Veicky
24		—		—		—	—	—
25		—		—		—	—	—
26		90 K		9 K		2 K	101 K	Cano y Alcida
27		—		—		—	—	—
28		—		—		—	—	—
29		—		15 K		—	—	Fernando
30		—		21 K		3 K	24 K	Paola y Ginna
31		—		17 K		2 K	19 K	Alcida

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL SEMANAL DE PLAGAS

servinariño

INSPECCIÓN CRONTROL DE PLAGAS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 14	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

FECHA: 05-09-2025 LUGAR Sena Azo

RESPONSABLE: Carlos A. Villota CARGO SUPERVISOR

ASPECTOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
A. ALREDEDORES Y ACCESOS	**SI**	**NO**	**N.A**	
Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua.	✓			
Ausencia de lotes baldios, pasto alto o huevos en los	✓			
Perimetro contra roedores.	✓			
Las puertas tiene luz inferior menor de 1 cm de alta.	✓			
Los marcos de puertas y ventanas son herméticos	✓			
Paredes y techos libres de rotos o respiraderos.	✓			
Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros.	✓			
B. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.				
Empalmes de pisos y paredes a media caña	✓			
Paredes interiores lisas libres de ranuras.	✓			
Facilidad de limpieza y desinfección.	✓			
iluminación suficiente.	✓			
Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	✓			
Desagües con rejillas y a prueba del ingreso de roedores.	✓			
C. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior	✓			
Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes.	✓			
Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus	✓			
D. ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad.	✓			
Ausencia de materiales caídos en desuso	✓			
Protección de alimentos contra la contaminación por plagas.	✓			
E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Área independiente y en buen estado de aseo.	✓			
Recipientes tapados y limpios	✓			
Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente.	✓			
F. MANEJO DE EFLUENTES LIQUIDOS				
Conducciones cerradas y limpias	✓			
Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla.	✓			
G. HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS.				
Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas.	✓			
Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores	✓			
Ausencia de excrementos de roedores, pájaros u otros	✓			
Ausencia de voladores (insectos)	✓			

NOTA: Este formato se diligenciara semanalmente en todos los puntos de atención de Servinariño.

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL SEMANAL DE PLAGAS

servinariño

INSPECCIÓN CRONTROL DE PLAGAS

CODIGO: FSGA - 14	VERSION: 01	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

FECHA: 12-09-2025 LUGAR Sena Ayo

RESPONSABLE: Carol A. Villota CARGO SUPERVISOR

ASPECTOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
A. ALREDEDORES Y ACCESOS	**SI**	**NO**	**N.A**	
Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua.	✓			
Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huevos en los	✓			
Perímetro contra roedores.	✓			
Las puertas tiene luz inferior menor de 1 cm de alta.	✓			
Los marcos de puertas y ventanas son herméticos	✓			
Paredes y techos libres de rotos o respiraderos.	✓			
Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros.	✓			
B. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.				
Empalmes de pisos y paredes a media caña	✓			
Paredes interiores lisas libres de ranuras.	✓			
Facilidad de limpieza y desinfección.	✓			
iluminación suficiente.	✓			
Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	✓			
Desagües con rejillas y a prueba del ingreso de roedores.	✓			
C. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior	✓			
Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes.	✓			
Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus				
D. ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad.	✓			
Ausencia de materiales caídos en desuso	✓			
Protección de alimentos contra la contaminación por plagas.	✓			
E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Área independiente y en buen estado de aseo.	✓			
Recipientes tapados y limpios	✓			
Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente.	✓			
F. MANEJO DE EFLUENTES LIQUIDOS				
Conducciones cerradas y limpias	✓			
Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla.	✓			
G. HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS.				
Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas.	✓			
Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores	✓			
Ausencia de excrementos de roedores, pájaros u otros	✓			
Ausencia de voladores (insectos)	✓			

NOTA: Este formato se diligenciara semanalmente en todos los puntos de atención de Servinariño.

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL SEMANAL DE PLAGAS

servinariño	INSPECCIÓN CRONTROL DE PLAGAS			
	CODIGO: FSGA - 14	VERSION: 01	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

FECHA: 19-09-2025 LUGAR Sena Ayc

RESPONSABLE: Cador A. Villota CARGO SUPERVISOR

ASPECTOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
A. ALREDEDORES Y ACCESOS	**SI**	**NO**	**N.A**	
Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua.	✓			
Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huevos en los	✓			
Perimetro contra roedores.	✓			
Las puertas tiene luz inferior menor de 1 cm de alta.	✓			
Los marcos de puertas y ventanas son herméticos	✓			
Paredes y techos libres de rotos o respiraderos.	✓			
Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros.	✓			
B. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.				
Empalmes de pisos y paredes a media caña	✓			
Paredes interiores lisas libres de ranuras.	✓			
Facilidad de limpieza y desinfección.	✓			
iluminación suficiente.	✓			
Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	✓			
Desagües con rejillas y a prueba del ingreso de roedores.	✓			
C. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior	✓			
Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes.	✓			
Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus	✓			
D. ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad.	✓			
Ausencia de materiales caídos en desuso	✓			
Protección de alimentos contra la contaminación por plagas.	✓			
E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Área independiente y en buen estado de aseo.	✓			
Recipientes tapados y limpios	✓			
Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente.	✓			
F. MANEJO DE EFLUENTES LIQUIDOS				
Conducciones cerradas y limpias	✓			
Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla.	✓			
G. HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS.				
Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas.	✓			
Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores	✓			
Ausencia de excrementos de roedores, pájaros u otros	✓			
Ausencia de voladores (insectos)	✓			

NOTA: Este formato se diligenciara semanalmente en todos los puntos de atención de Servinariño.

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL SEMANAL DE PLAGAS

servinariño

INSPECCIÓN CRONTROL DE PLAGAS

CODIGO: FSGA - 14	VERSION: 01	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

FECHA: 26-09-2025 LUGAR Sena Ayo

RESPONSABLE: Carlos A. Villota CARGO SUPERVISOR

ASPECTOS	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE N.A	OBSERVACIONES
A. ALREDEDORES Y ACCESOS				
Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua.	✓			
Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huevos en los	✓			
Perimetro contra roedores.	✓			
Las puertas tiene luz inferior menor de 1 cm de alta.	✓			
Los marcos de puertas y ventanas son herméticos	✓			
Paredes y techos libres de rotos o respiraderos.	✓			
Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros.	✓			
B. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.				
Empalmes de pisos y paredes a media caña	✓			
Paredes interiores lisas libres de ranuras.	✓			
Facilidad de limpieza y desinfección.	✓			
iluminación suficiente.	✓			
Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	✓			
Desagües con rejillas y a prueba del ingreso de roedores.	✓			
C. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior	✓			
Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes.	✓			
Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus	✓			
D. ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad.	✓			
Ausencia de materiales caídos en desuso	✓			
Protección de alimentos contra la contaminación por plagas.	✓			
E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Área independiente y en buen estado de aseo.	✓			
Recipientes tapados y limpios	✓			
Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente.	✓			
F. MANEJO DE EFLUENTES LIQUIDOS				
Conducciones cerradas y limpias	✓			
Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla.	✓			
G. HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS.				
Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas.	✓			
Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores	✓			
Ausencia de excrementos de roedores, pájaros u otros	✓			
Ausencia de voladores (insectos)	✓			

NOTA: Este formato se diligenciara semanalmente en todos los puntos de atención de Servinariño.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE BPM DEL PERSONAL

