	FUNDACION HUMANITARIA CAMINO VERDE NIT 900.301477-6	PROCESO Gestión de documental FORMATOS BPM Contrato de aporte N° 47002222025	CTC 01.P	03/06/2024
			Versión 3	Página 1 de 1

FORMATO DE CONTROL EN EL PROCESO RECIBO / ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

MODALIDAD: Canasta y Cumbiamba.

UDS: Caseta Mogan. 2

FECHA: 9/ago/25

ASPECTO QUE EVALUAR	C	NC	NA	OBERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
El espacio destinado para el recibo y almacenamiento de alimentos se encuentra en adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección.	OK				
Los alimentos o RPP se encuentran ubicadossobre estibas, canastillas o mesas plásticas como base, que impida el contacto directo de estos con el suelo.	✓				
El menaje, canastillas, estibas se observa en óptimas condiciones higiénico-sanitarias	✓				
Las cantidades de los alimentos de RPP y refrigerios llegan acorde a lo solicitado y a lo establecido con la minuta patrón y a la minuta aprobada para entrega de refrigerios por grupo de edad.	✓				
Las fechas de vencimiento de los alimentos que conforman la RPP y los refrigerios se encuentran vigentes.	✓				
Los empaques de los alimentos que conforman la RPP se encuentran en buen estado y presentación, sellados yrotulados.	✓				

C: CUMPLE

NC: NO CUMPLE N/A:NO APLICA

FIRMA DE RESPONSABLE DE UDS

FIRMA RESPONSABLE DE SALUD Y NUTRICION

Powered by CamScanner

	FUNDACION HUMANITARIA CAMINO VERDE NIT 900.301477-6	PROCESO Gestión de documental FORMATOS BPM Contrato de aporte N° 47002222025	CTC 01.P	03/06/2024
			Versión 3	Página **1** de **1**

FORMATO DE EVALUACION DEL TRANSPORTE Y CONDICIONES HIGIENICAS DEL VEHICULO DE ALIMENTOS

MODALIDAD: familiar y comunitario. **FECHA:** 9/ayo-25

UDS: Casita Magica. 2

ASPECTO PARA EVALUAR	C	N C	N A	OBERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
Los alimentos son transportados en vehículos térmicos y adecuado a la necesidad	✓				
El vehículo que transporta los alimentos se observa en óptimas condiciones higiénico-sanitarias	✓				
El vehículo es utilizado únicamente paratrasportar alimentos.	✓				
El menaje, canastillas, se observa en óptimascondiciones higiénico-sanitarias.	✓				
Las estibas esta adecuado en cantidad y especificación, según lo requerido para cada alimento/ producto.	✓				
el vehículo tiene pisos adecuados	✓				
el vehículo posee menaje o equipos necesarios para proteger las condiciones de los alimentos (frio-calor)	✓				
Los manipuladores/ transportador usan indumentariaadecuada	✓				
El servicio de transporte cumple con lo solicitado orden de compra en cantidad y producto.	✓				
El servicio de cumple con el horario establecidopara la entrega de los alimentos	✓				

C: CUMPLE

NC: NO CUMPLE N/A:NO APLICA

FIRMA DE RESPONSABLE DE UDS

FIRMA RESPONSABLE DE SALUD Y NUTRICION

Powered by CamScanner