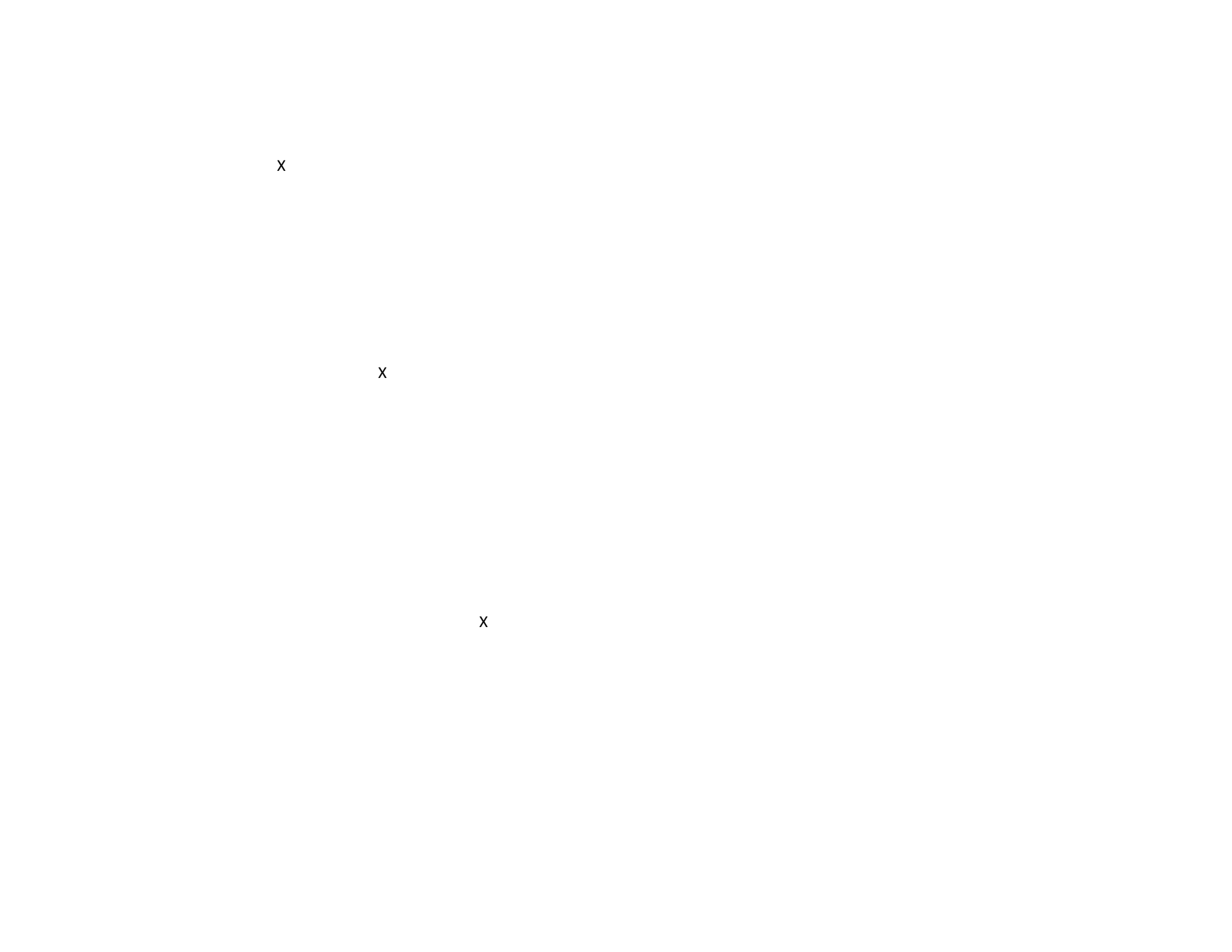
			AGOSTO	SEPTIEMBRE
	INSTRUCTIVOS	BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA		
	Suministro alimentario			
	Inducción al servicio de alimentos. Presentación de foratos de uso diario desde el incio del servicio de diligenciamiento diario	Conceptos generales en relación con el servicio de alimentación y su impacto	x	
1	Instructivo Diseño minuta patrón INS-PSS-043			
2	Instructivo Ciclo de menús y análisis del aporte nutricional INS-PSS-044	Principios de higiene personal del manipulador de alimentos		
3	Instructivo Estandarización de preparaciones INS-PSS-045			
4	Instructivo Guía de preparaciones INS-PSS-046			x
5	Instructivo Generación pedidos de alimentos INS-PSS-047			
6	Instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos INS-PSS-048			
7	Instructivo Recibo de alimentos INS-PSS-012	Inocuidad de los alimentosS 21 de MAYO 2021 1 hora		
8	Instructivo Almacenamiento de alimentos INS-PSS-013			
9	Instructivo Preparación de alimentos INS-PSS-014			
10	Instructivo Servido y distribución de alimentos INS-PSS-015			
11	Instructivo Seguimiento de la operación del servicio de alimentación INS-PSS-016			
12	Instructivo Elaboración ficha técnica INS-PSS-017			
13	Instructivo Compra directa de alimentos para operadores INS-PSS-018			
14	Protocolo Alertas microbiológicas en alimentos PTC-PSS-024			
15	Protocolo Manejo de eventualidades en el servicio de alimentación PTC-PSS-025	Legislación sanitaria		
16	Protocolo Desnaturalización de alimentos PTC-PSS-026			
17	Formato Inspección plan de muestreo porciones servidas FOR-PSS-252			

18	Protocolo Reclamo a proveedores PTC-PSS-023	
19	Formato Minuta patrón FOR-PSS-174	
20	Formato Plan de compras semanal asociados FOR-PSS-175	Criterios de aceptación y rechazo de alimentos.
21	Formato Ciclo de menús FOR-PSS-206	
22	Formato Plan de compras consolidado mensual asociados FOR-PSS-226	
23	Formato Análisis de aporte nutricional FOR-PSS-227	Terminología técnica en el proceso de estandarización de preparaciones y medidas.
24	Formato Verificación de alimentos en bodega de ensamble canastas cabildos indígenas FOR-PSS-228	
25	Formato Estandarización de preparaciones FOR-PSS-229	
26	Formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230	
27	Formato Guía de preparaciones FOR-PSS-231	
28	Formato Verificación transporte de alimentos FOR-PSS-232	
29	Formato Verificación vehículos de transporte de alimentos canastas cabildos indígenas FOR-PSS-233	
30	Formato Ficha técnica FOR-PSS-234	Términos técnicos para diligenciamiento de formato de preparación de alimentos FOR PSS243
31	Formato Control de entrada y salida de alimentos FOR-PSS-235	
32	Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados FOR-PSS-236	
33	Formato Adiciones y cancelaciones de alimentos FOR-PSS-237	
34	Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración FOR-PSS-238	
35	Formato Control de temperatura de equipos de congelación FOR-PSS-239	
36	Formato Reclamo y seguimiento a proveedores FOR-PSS-240	Terminologia técnica en el proceso de inspección de muestreo de porciones servidas FOR PSS 173
37	Formato Aprobación desnaturalización de alimentos FOR-PSS-241	
38	Formato Matriz consolidación alimentos desnaturalizados FOR-PSS-242	

39	Formato Preparación de alimentos FOR-PSS-243
40	Formato reporte de asistencia participantes FOR-PSS-244
41	Formato Autorización cambio de preparaciones FOR-PSS-245
42	Formato Evaluación de características organolépticas FOR-PSS-246
43	Formato Seguimiento de la operación del servicio de alimentación FOR-PSS-247
44	Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual FOR-PSS-248
45	Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación semanal FOR-PSS-249
46	Formato Aceptación de preparaciones FOR-PSS-250
47	Formato reporte resultados aceptación de preparaciones FOR-PSS-251

OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO
x					
	X				


X
X
X

x