servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo:	Red Electrica	
MARCA:	REFERENCIA:	SERIE:

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisa tomas electricos, tablero breqes, tomas electricos. 110v. Se revisan luminarias.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:
Nombre de quien recibe:	Nombre de quien recibe:
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota *Firma:* *Cedula:*	*Nombre:* Juan Carlos Recalde *Firma:* Juan Carlos Recalde *Cedula:*

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo: Red Sanitaria – Hidraulica

MARCA:	REFERENCIA:	SERIE:

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisan y ajustan Grifos lavado, baños, Se revisan Sifones, desagues, se realiza mant y pinta pocetas.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	**JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:**
Nombre de quien recibe:	**Nombre de quien recibe:**
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota ***Firma:*** ***Cedula:***	***Nombre:*** Juan Carlos Recalde ***Firma:*** Juan Carlos Recalde ***Cedula:***

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo:	Infra estructa - Red Gas	
MARCA:	**REFERENCIA:**	**SERIE:**

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		**Espacio solo para requerimientos de mantenimiento**	
		Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	**Nombre**	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	**Empresa**	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	**Teléfono**	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisa regulador tanque estacionario, se reemplazan mangueras cedal acometida tanque.
Se revisan valvulas, conectores y acoples. no se evidencia fuga Gas.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	**BAJA DE EQUIPOS**
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	**JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:**
Nombre de quien recibe:	**Nombre de quien recibe:**
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota ***Firma:*** ***Cedula:***	***Nombre:*** Juan Carlos Recalde ***Firma:*** Juan Carlos Recalde ***Cedula:***

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo: Micro Ondas

MARCA: Kalley **REFERENCIA:** KMW07N **SERIE:** B090078

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisa camara calentamiento, se revisan diodos fuente, magnetron, transf HV, limpia ingreso de aire. equipo buen estado

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	**JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:**
Nombre de quien recibe:	**Nombre de quien recibe:**
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota ***Firma:*** ***Cedula:***	***Nombre:*** Juan Carlos Recalde ***Firma:*** Juan Carlos Recalde. ***Cedula:***

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo:	Licuadora Sobre poner	
MARCA: Omnibland	REFERENCIA: J tc	SERIE: S1146 970.

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisa kit cuchillas, acople, motor se limpia interna/. Se revisan escobillas, variador velocidad y suiches espejo bien estado.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:
Nombre de quien recibe:	Nombre de quien recibe:
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota *Firma:* *Cedula:*	*Nombre:* Juan Carlos Recalde *Firma:* Juan Carlos Recalde. *Cedula:*

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo: Estufon Gas Doble Cocina Agua.

MARCA: Genérico **REFERENCIA:** 2P **SERIE:** SNP 1078.

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisan Quemadores, calibra llama, se revisa fuga Gas Conectores, valulas paso Gas ok.
Equipo buen estado.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	**JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:**
Nombre de quien recibe:	**Nombre de quien recibe:**
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota ***Firma:*** ***Cedula:***	***Nombre:*** Juan Carlos Recalde ***Firma:*** Juan Carlos Recalde. ***Cedula:***

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

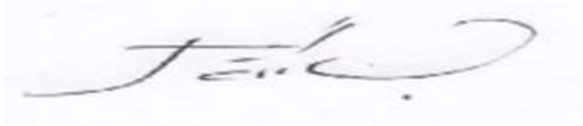
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS • Certificación medica • Vestimenta de trabajo • Plan de capacitación para manipuladores de alimentos • Hábitos de higiene personal y medidas de protección de los alimentos • Peligros físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos • Nociones 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

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



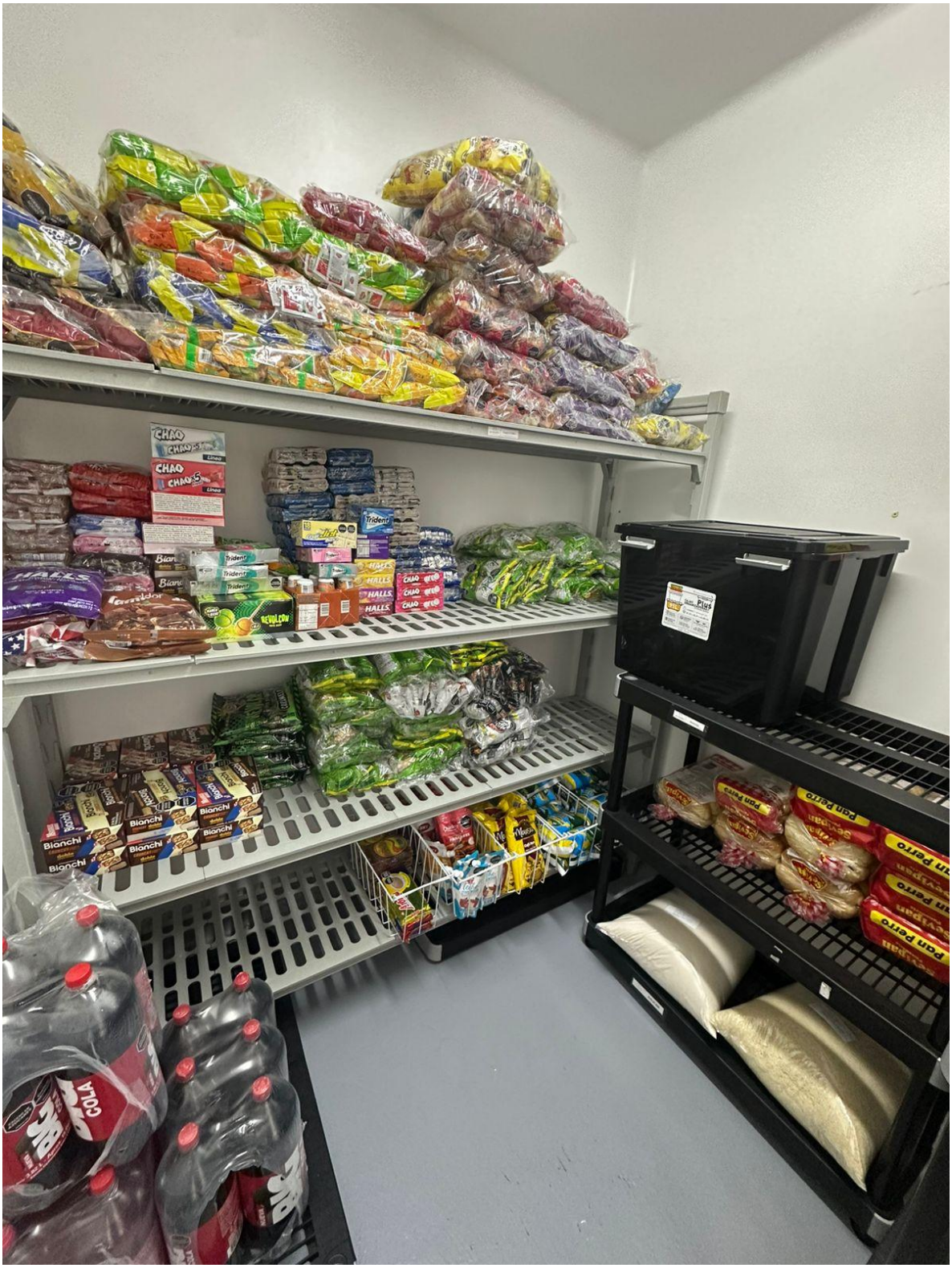
REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



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

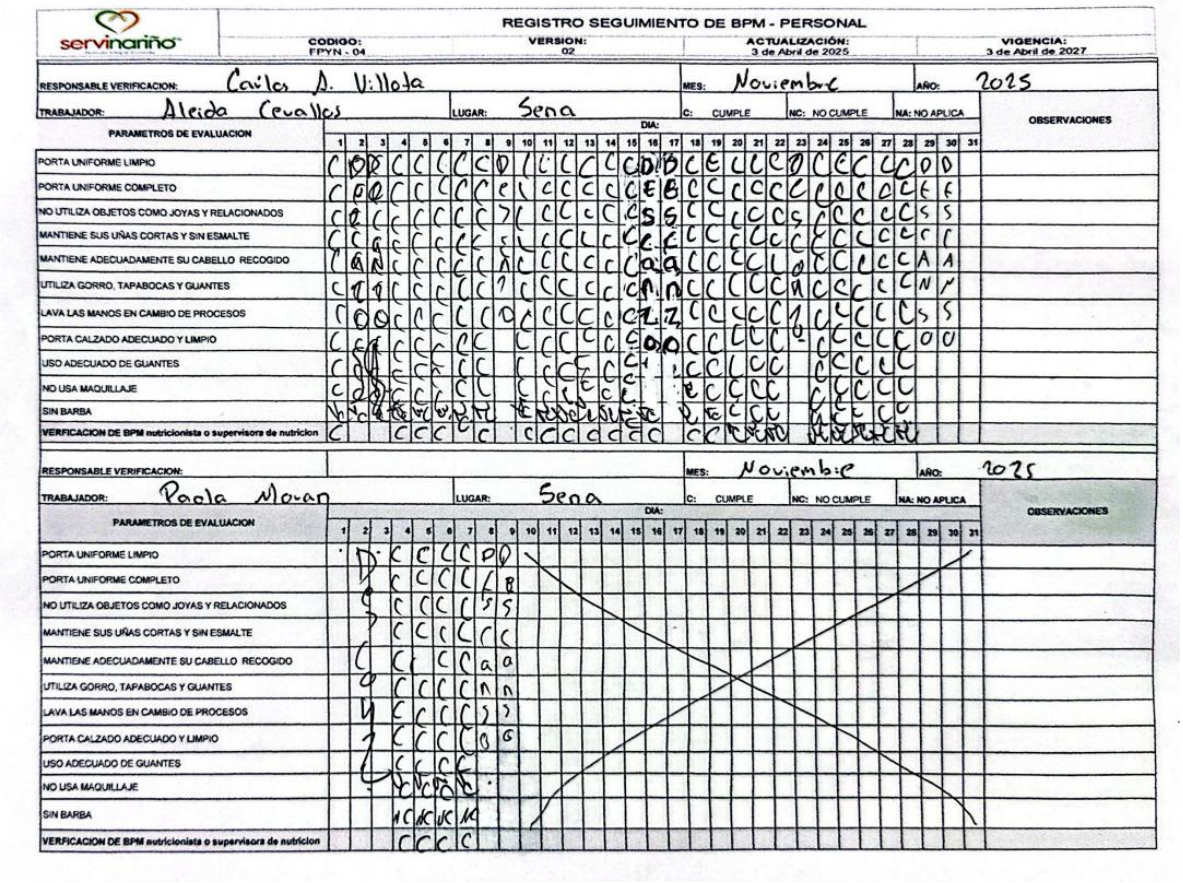




REGISTRO CAFETERIA PRESTANDO SERVICIO



REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE BPM DEL PERSONAL



servinariño

REGISTRO SEGUIMIENTO DE BPM - PERSONAL

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 04	02	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

RESPONSABLE VERIFICACION: Carlos A. Villota — MES: Noviembre — AÑO: 2025

TRABAJADOR: Aleida Cevallos — LUGAR: Sena — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

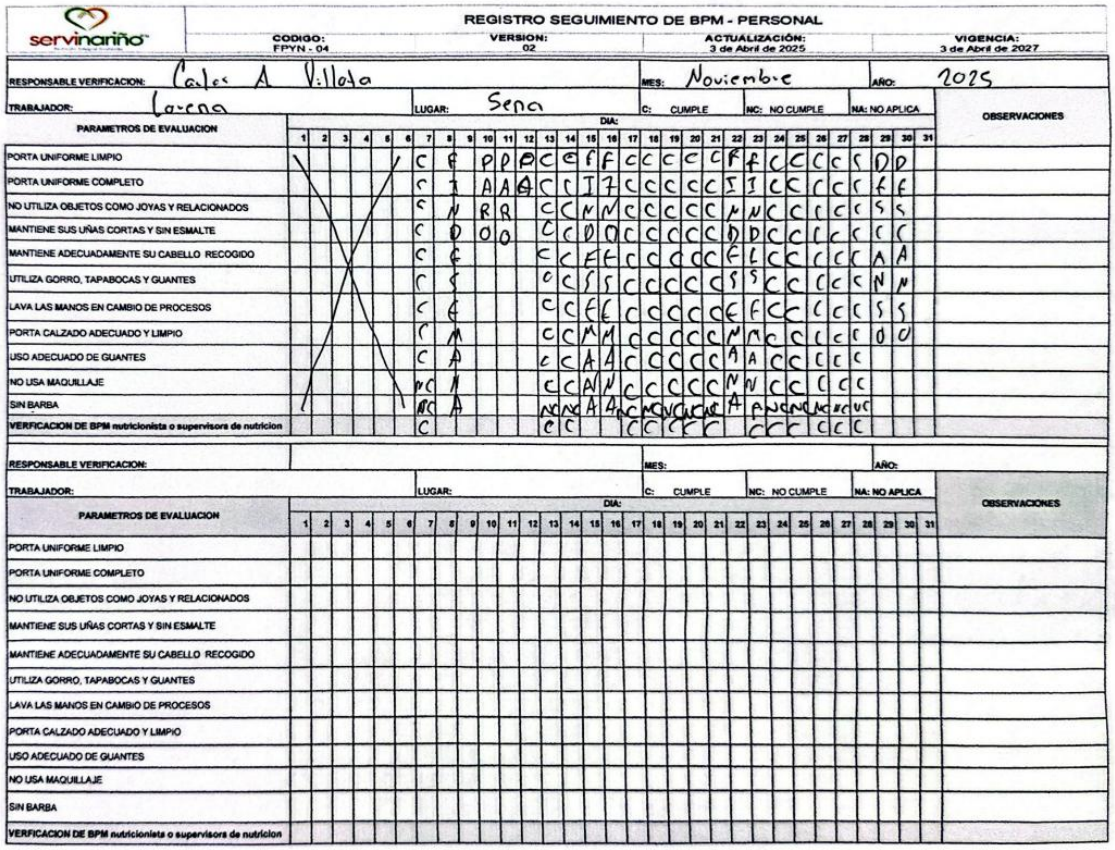
PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO	C	D	D	C	C	C	C	C	D	I	C	C	C	C	C	D	D	C	E	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	D		
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	D	D	C	C	C	C	C	E	I	C	C	C	C	C	E	B	C	C	C	C	C	E	C	C	C	C	C	E	E		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	C	E	C	C	C	C	C	C	7	C	C	C	C	C	C	S	S	C	C	C	C	C	S	C	C	C	C	C	S	S		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	C	C	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	E	E	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	C	A	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	A	A	C	C	C	C	C	A	C	C	C	C	C	A	A		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	C	N	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	N	N	C	C	C	C	C	N	C	C	C	C	C	N	N		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	C	S	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	S	S	C	C	C	C	C	S	C	C	C	C	C	S	S		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	C	O	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	O	O	C	C	C	C	C	O	C	C	C	C	C	O	O		
USO ADECUADO DE GUANTES	C	C	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
NO USA MAQUILLAJE	C	C	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
SIN BARBA	C	C	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
VERFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C					

RESPONSABLE VERIFICACION: — MES: Noviembre — AÑO: 2025

TRABAJADOR: Paola Novan — LUGAR: Sena — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 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
PORTA UNIFORME LIMPIO	·	D	C	C	C	C	D	D																								
PORTA UNIFORME COMPLETO			C	C	C	C	C	B																								
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS			C	C	C	C	S	S																								
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE			C	C	C	C	C	C																								
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO			C	C	C	C	a	a																								
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES			C	C	C	C	n	n																								
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS			C	C	C	C	S	S																								
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO			C	C	C	C	O	O																								
USO ADECUADO DE GUANTES			C	C	C	C																										
NO USA MAQUILLAJE			C	C	C	C																										
SIN BARBA			NA	NA	NA	NA																										
VERFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion			C	C	C	C																										

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE BPM DEL PERSONAL



servinariño

REGISTRO SEGUIMIENTO DE BPM - PERSONAL

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 04	02	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

RESPONSABLE VERIFICACION: Carlos A. Villota — MES: Noviembre — AÑO: 2025

TRABAJADOR: Lorena — LUGAR: Sena — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

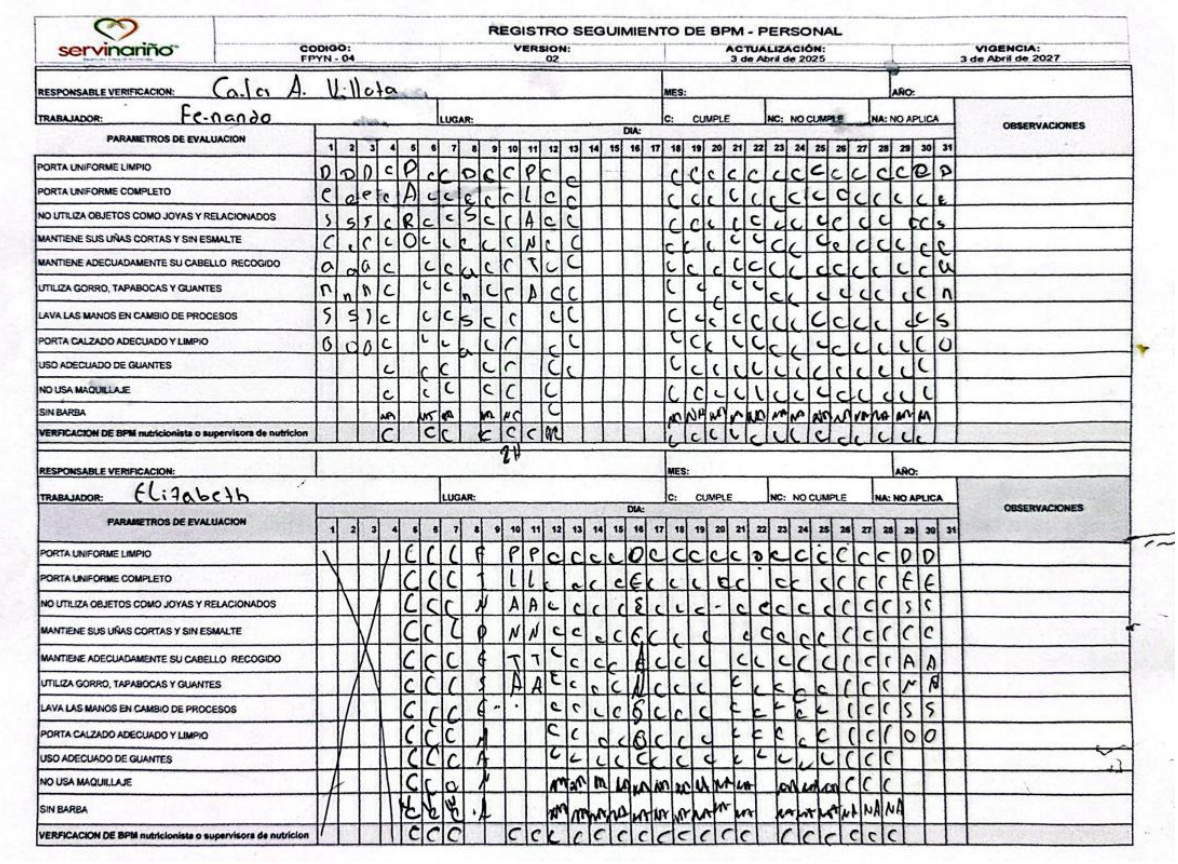
PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO							C	C		P	P	P	C	C	C	F	C	C	C	C	C	F	C	C	C	C	C	D	D		
PORTA UNIFORME COMPLETO							C	I		A	A	A	C	C	I	I	C	C	C	C	C	I	I	C	C	C	C	F	F		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS							C	N		R	R		C	C	N	N	C	C	C	C	C	N	N	C	C	C	C	S	S		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE							C	D		O	O		C	C	D	D	C	C	C	C	C	D	D	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO							C	C					C	C	F	F	C	C	C	C	C	F	F	C	C	C	C	A	A		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES							C	S					O	C	S	S	C	C	C	C	C	S	S	C	C	C	C	N	N		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS							C	C					C	C	F	F	C	C	C	C	C	F	F	C	C	C	C	S	S		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO							C	A					C	C	A	A	C	C	C	C	C	A	A	C	C	C	C	O	O		
USO ADECUADO DE GUANTES							C	A					C	C	A	A	C	C	C	C	C	A	A	C	C	C	C				
NO USA MAQUILLAJE							NC	A					C	C	A	A	C	C	C	C	C	A	A	C	C	C	C				
SIN BARBA							NC	A					NC	NC	A	A	NC	NC	NC	NC	NC	A	A	NC	NC	NC	NC				
VERIFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion							C						C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				

RESPONSABLE VERIFICACION: — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 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
PORTA UNIFORME LIMPIO																																
PORTA UNIFORME COMPLETO																																
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS																																
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE																																
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO																																
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES																																
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS																																
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO																																
USO ADECUADO DE GUANTES																																
NO USA MAQUILLAJE																																
SIN BARBA																																
VERIFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion																																

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE BPM DEL PERSONAL



servinariño

REGISTRO SEGUIMIENTO DE BPM - PERSONAL

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 04	02	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

RESPONSABLE VERIFICACION: Carlos A. Villota — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: Fernando — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

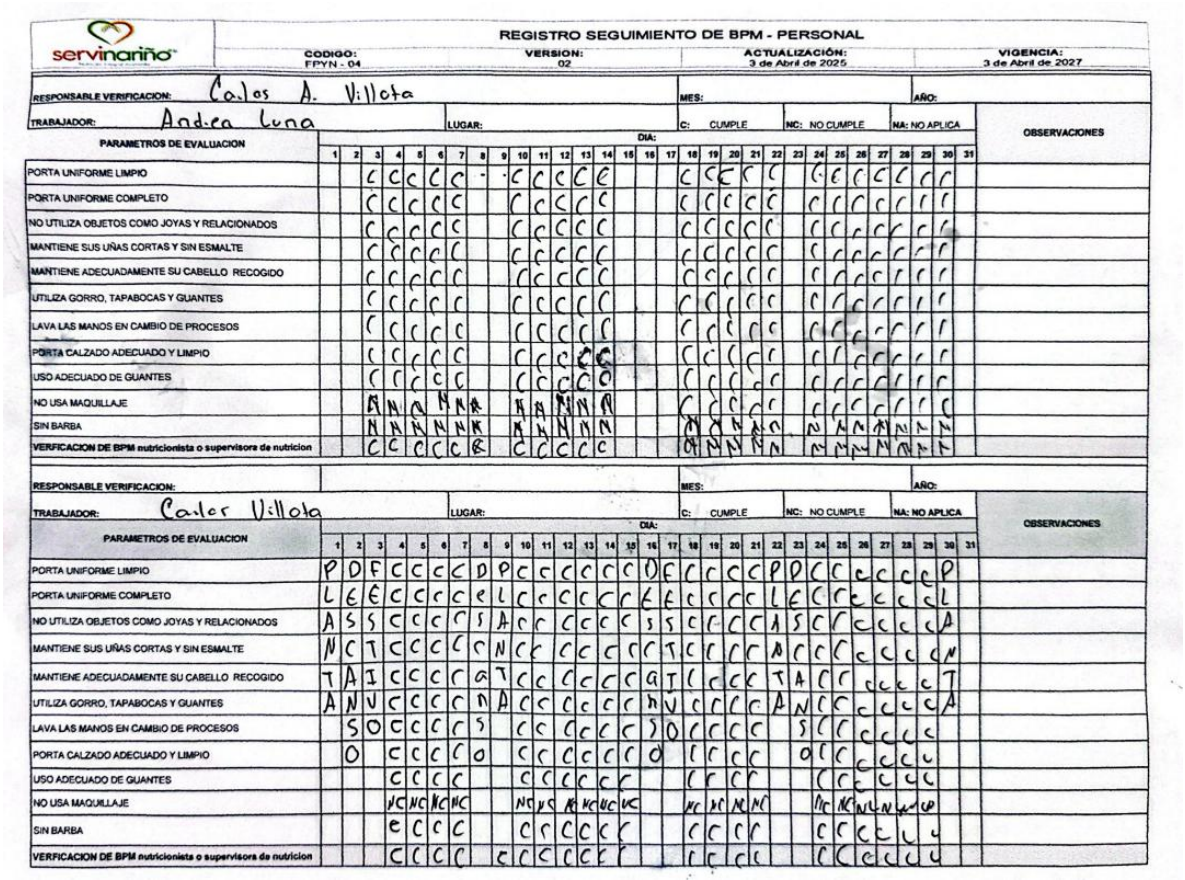
PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO	D	D	D	C	D	C	C	D	C	C	P	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	D	
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	C	C	C	A	C	C	C	C	C	C	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	S	S	S	C	R	C	C	S	C	C	A	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	S	
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	C	C	C	C	O	C	C	C	C	C	N	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	C	C	C	C		C	C	C	C	C	T	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C	A	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	S	S	S	C		C	C	S	C	C		C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	S	
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	O	O	O	C		C	C	O	C	C		C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	O	
USO ADECUADO DE GUANTES				C		C	C		C	C		C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
NO USA MAQUILLAJE				C		C	C		C	C		C						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
SIN BARBA				NA		NA	NA		NA	NA		C						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
VERIFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion				C		C	C		C	C	C	NC						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

RESPONSABLE VERIFICACION: — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: Elizabeth — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 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
PORTA UNIFORME LIMPIO				C	C	C	F		P	P	C	C	C	C	O			C	C	C	C	O	C	C	C	C	C	C	D	D		
PORTA UNIFORME COMPLETO				C	C	C	T		L	L	C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	E	E		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS				C	C	C	N		A	A	C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	S	S		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE				C	C	C	O		N	N	C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO				C	C	C	T		T	C	C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	A	A		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES				C	C	C	S		A	A	C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	M	A		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS				C	C	C	C				C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	S	S		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO				C	C	C	A				C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	O	O		
USO ADECUADO DE GUANTES				C	C	C	A				C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C				
NO USA MAQUILLAJE				C	C	C	A				NA	NA	NA					NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA				
SIN BARBA				NA	NA	NA	A				NA	NA	NA					NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA				
VERIFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion				C	C	C			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C		C	C	C	C	C	C				

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE BPM DEL PERSONAL



servinariño

REGISTRO SEGUIMIENTO DE BPM - PERSONAL

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 04	02	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

RESPONSABLE VERIFICACION: Carlos A. Villota — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: Andrea Luna — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

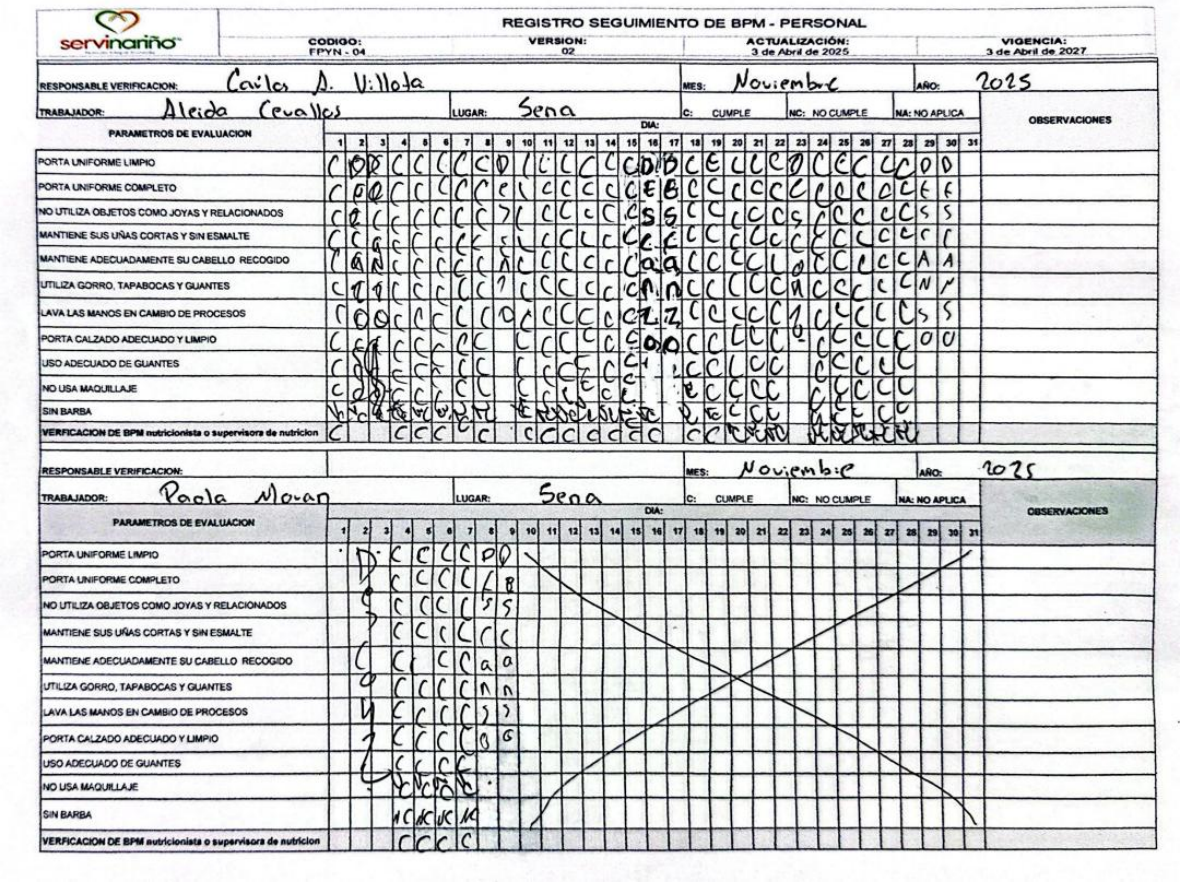
PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO			C	C	C	C	-	-		C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
PORTA UNIFORME COMPLETO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
USO ADECUADO DE GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
NO USA MAQUILLAJE			NA	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	NA	NA				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
SIN BARBA			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N			N	N	N	N	N	N	N		
VERFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	N	N	N			N	N	N	N	N	N	N		

RESPONSABLE VERIFICACION: — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: Carlos Villota — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 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
PORTA UNIFORME LIMPIO	P	D	F	C	C	C	C	D	P	C	C	C	C	C	C	D	F	C	C	C	C	P	D	C	C	C	C	C	C	P		
PORTA UNIFORME COMPLETO	L	E	E	C	C	C	C	E	L	C	C	C	C	C	C	E	E	C	C	C	C	L	E	C	C	C	C	C	C	L		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	A	S	S	C	C	C	C	S	A	C	C	C	C	C	C	S	S	C	C	C	C	A	S	C	C	C	C	C	C	A		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	N	C	T	C	C	C	C	C	N	C	C	C	C	C	C	C	T	C	C	C	C	A	C	C	C	C	C	C	C	N		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	T	A	I	C	C	C	C	A	T	C	C	C	C	C	C	A	T	C	C	C	C	T	A	C	C	C	C	C	C	T		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	A	N	V	C	C	C	C	N	A	C	C	C	C	C	C	N	V	C	C	C	C	A	N	C	C	C	C	C	C	A		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS		S	O	C	C	C	C	S		C	C	C	C	C	C	S	O	C	C	C	C		S	C	C	C	C	C	C			
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO		O		C	C	C	C	O		C	C	C	C	C	C	O		C	C	C			O	C	C	C	C	C	C			
USO ADECUADO DE GUANTES				C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C	C			
NO USA MAQUILLAJE				NC	NC	NC	NC			NC	NC	NC	NC	NC				NC	NC	NC	NC			NC	NC	NC	NC	NC	NC			
SIN BARBA				E	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C	C			
VERFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion				C	C	C	C		C	C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C	C			

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE BPM DEL PERSONAL



servinariño

REGISTRO SEGUIMIENTO DE BPM - PERSONAL

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 04	02	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

RESPONSABLE VERIFICACION: Carlos A. Villota — MES: Noviembre — AÑO: 2025

TRABAJADOR: Aleida Cevallos — LUGAR: Sena — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

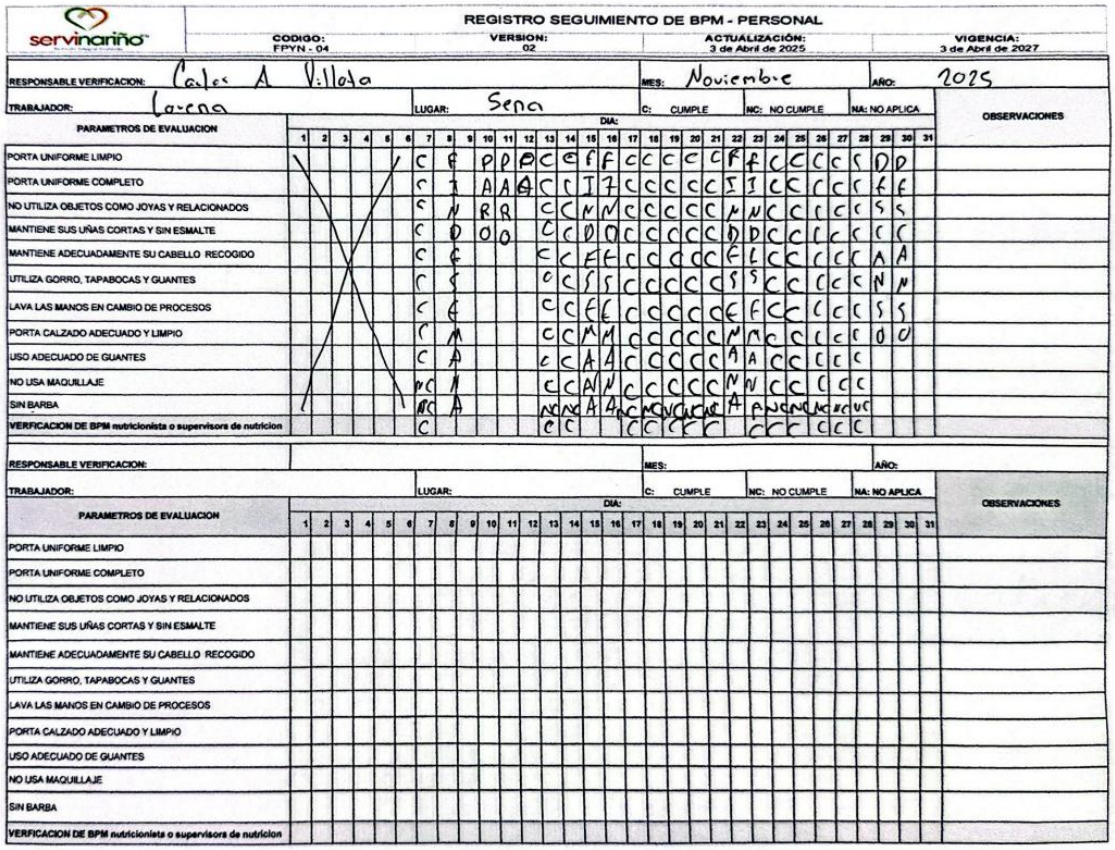
PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO	C	D	D	C	C	C	C	C	D	I	C	C	C	C	C	D	D	C	E	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	D		
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	D	D	C	C	C	C	C	E	I	C	C	C	C	C	E	B	C	C	C	C	C	E	C	C	C	C	C	E	E		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	C	E	C	C	C	C	C	C	7	C	C	C	C	C	C	S	S	C	C	C	C	C	S	C	C	C	C	C	S	S		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	C	C	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	E	E	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	C	A	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	A	A	C	C	C	C	C	A	C	C	C	C	C	A	A		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	C	N	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	N	N	C	C	C	C	C	N	C	C	C	C	C	N	N		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	C	S	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	S	S	C	C	C	C	C	S	C	C	C	C	C	S	S		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	C	O	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	O	O	C	C	C	C	C	O	C	C	C	C	C	O	O		
USO ADECUADO DE GUANTES	C	C	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
NO USA MAQUILLAJE	C	C	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
SIN BARBA	C	C	C	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
VERFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C					

RESPONSABLE VERIFICACION: — MES: Noviembre — AÑO: 2025

TRABAJADOR: Paola Novan — LUGAR: Sena — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 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
PORTA UNIFORME LIMPIO	·	D	C	C	C	C	D	D																								
PORTA UNIFORME COMPLETO			C	C	C	C	C	B																								
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS			C	C	C	C	S	S																								
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE			C	C	C	C	C	C																								
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO			C	C	C	C	a	a																								
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES			C	C	C	C	n	n																								
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS			C	C	C	C	S	S																								
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO			C	C	C	C	O	O																								
USO ADECUADO DE GUANTES			C	C	C	C																										
NO USA MAQUILLAJE			C	C	C	C																										
SIN BARBA			NA	NA	NA	NA																										
VERFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion			C	C	C	C																										

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE BPM DEL PERSONAL



servinariño

REGISTRO SEGUIMIENTO DE BPM - PERSONAL

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 04	02	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

RESPONSABLE VERIFICACION: Carlos A. Villota — MES: Noviembre — AÑO: 2025

TRABAJADOR: Lorena — LUGAR: Sena — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

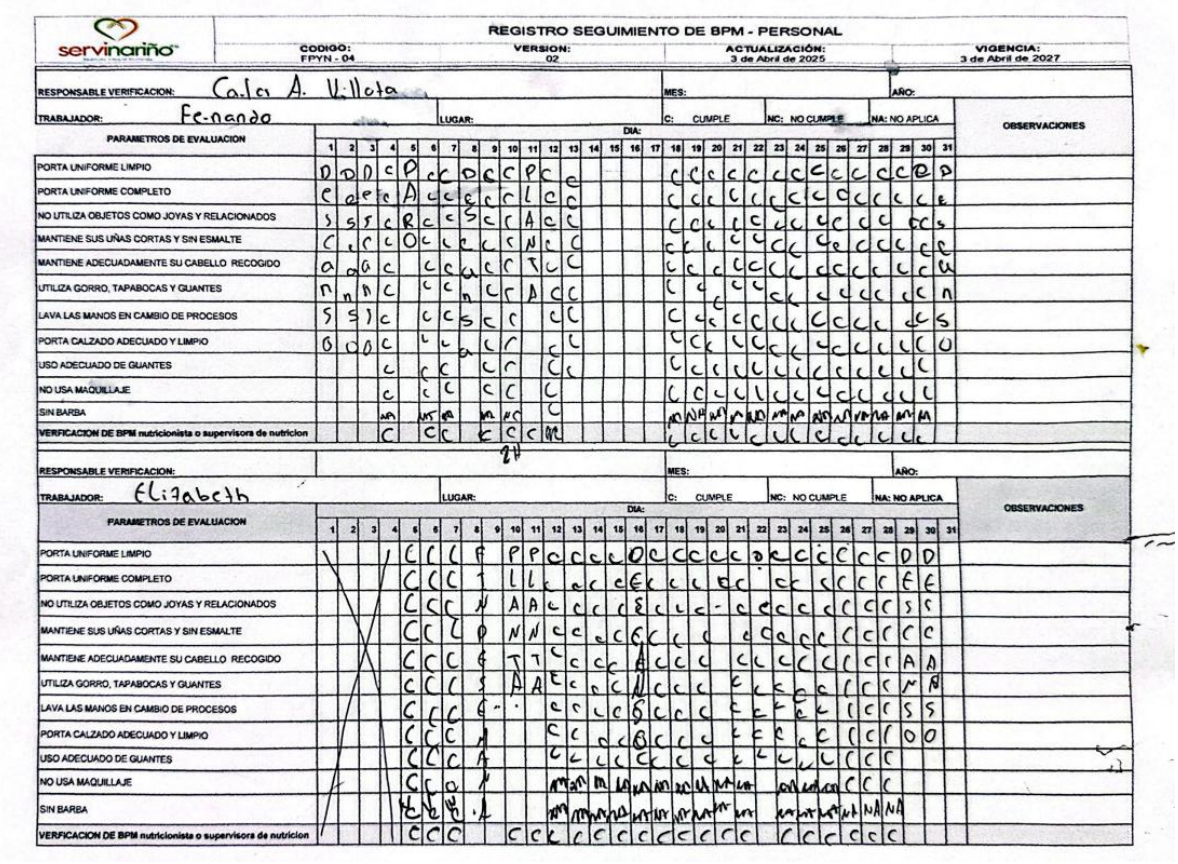
PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO							C	C		P	P	P	C	C	C	F	C	C	C	C	C	F	C	C	C	C	C	D	D		
PORTA UNIFORME COMPLETO							C	I		A	A	A	C	C	I	I	C	C	C	C	C	I	I	C	C	C	C	F	F		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS							C	N		R	R		C	C	N	N	C	C	C	C	C	N	N	C	C	C	C	S	S		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE							C	D		O	O		C	C	D	D	C	C	C	C	C	D	D	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO							C	C					C	C	F	F	C	C	C	C	C	F	F	C	C	C	C	A	A		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES							C	S					O	C	S	S	C	C	C	C	C	S	S	C	C	C	C	N	N		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS							C	C					C	C	F	F	C	C	C	C	C	F	F	C	C	C	C	S	S		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO							C	A					C	C	A	A	C	C	C	C	C	A	A	C	C	C	C	O	O		
USO ADECUADO DE GUANTES							C	A					C	C	A	A	C	C	C	C	C	A	A	C	C	C	C				
NO USA MAQUILLAJE							NC	A					C	C	A	A	C	C	C	C	C	A	A	C	C	C	C				
SIN BARBA							NC	A					NC	NC	A	A	NC	NC	NC	NC	NC	A	A	NC	NC	NC	NC				
VERIFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion							C						C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				

RESPONSABLE VERIFICACION: — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 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
PORTA UNIFORME LIMPIO																																
PORTA UNIFORME COMPLETO																																
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS																																
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE																																
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO																																
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES																																
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS																																
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO																																
USO ADECUADO DE GUANTES																																
NO USA MAQUILLAJE																																
SIN BARBA																																
VERIFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion																																

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE BPM DEL PERSONAL



servinariño

REGISTRO SEGUIMIENTO DE BPM - PERSONAL

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 04	02	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

RESPONSABLE VERIFICACION: Carlos A. Villota — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: Fernando — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

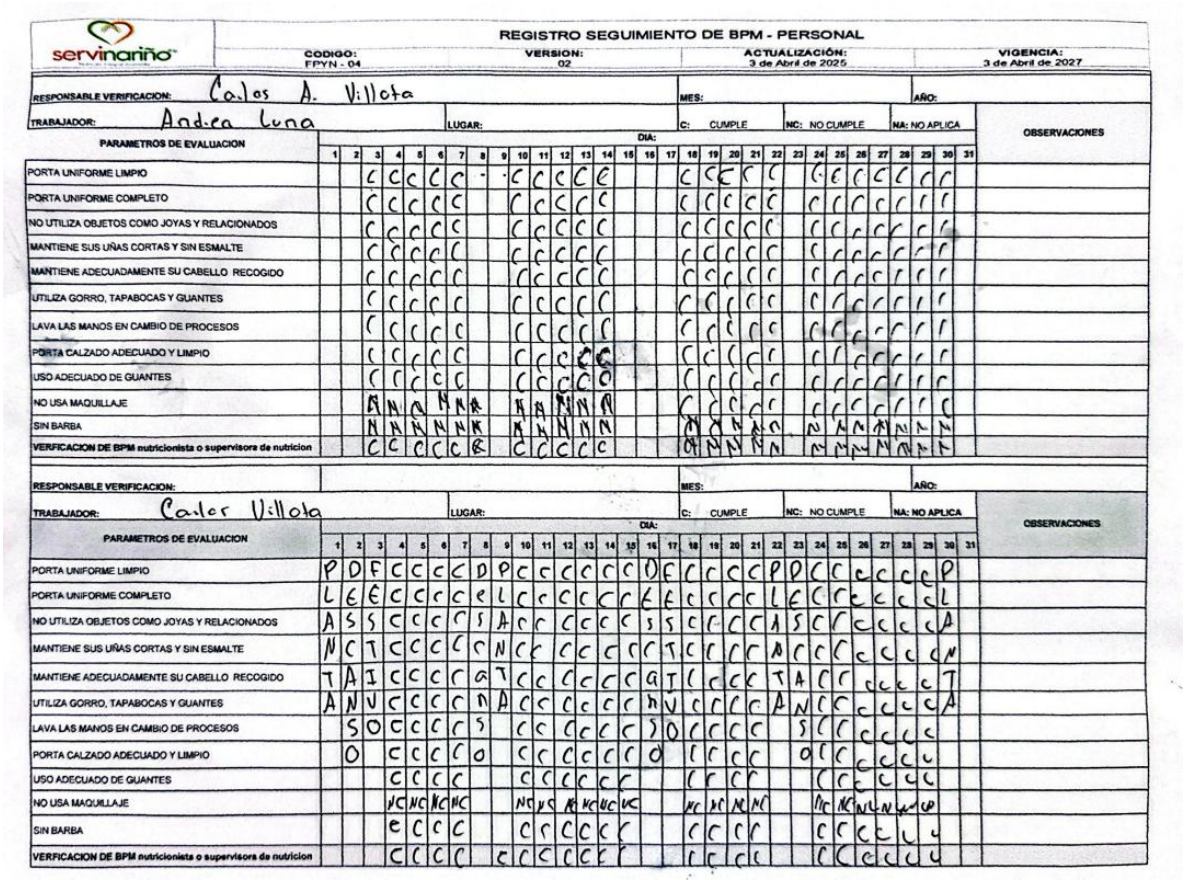
PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO	D	D	D	C	D	C	C	D	C	C	P	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	D	
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	C	C	C	A	C	C	C	C	C	C	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	S	S	S	C	R	C	C	S	C	C	A	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	S	
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	C	C	C	C	O	C	C	C	C	C	N	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	C	C	C	C		C	C	C	C	C	T	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C	A	C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	S	S	S	C		C	C	S	C	C		C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	S	
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	O	O	O	C		C	C	O	C	C		C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	O	
USO ADECUADO DE GUANTES				C		C	C		C	C		C	C					C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
NO USA MAQUILLAJE				C		C	C		C	C		C						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
SIN BARBA				NA		NA	NA		NA	NA		C						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
VERIFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion				C		C	C		C	C	C	NC						C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

RESPONSABLE VERIFICACION: — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: Elizabeth — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 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
PORTA UNIFORME LIMPIO				C	C	C	F		P	P	C	C	C	C	O			C	C	C	C	O	C	C	C	C	C	C	D	D		
PORTA UNIFORME COMPLETO				C	C	C	T		L	L	C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	E	E		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS				C	C	C	N		A	A	C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	S	S		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE				C	C	C	O		N	N	C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO				C	C	C	T		T	C	C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	A	A		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES				C	C	C	S		A	A	C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	M	A		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS				C	C	C	C				C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	S	S		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO				C	C	C	A				C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	O	O		
USO ADECUADO DE GUANTES				C	C	C	A				C	C	C					C	C	C	C		C	C	C	C	C	C				
NO USA MAQUILLAJE				C	C	C	A				NA	NA	NA					NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA				
SIN BARBA				NA	NA	NA	A				NA	NA	NA					NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA				
VERIFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion				C	C	C			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C		C	C	C	C	C	C				

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE BPM DEL PERSONAL



servinariño

REGISTRO SEGUIMIENTO DE BPM - PERSONAL

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 04	02	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

RESPONSABLE VERIFICACION: Carlos A. Villota — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: Andrea Luna — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

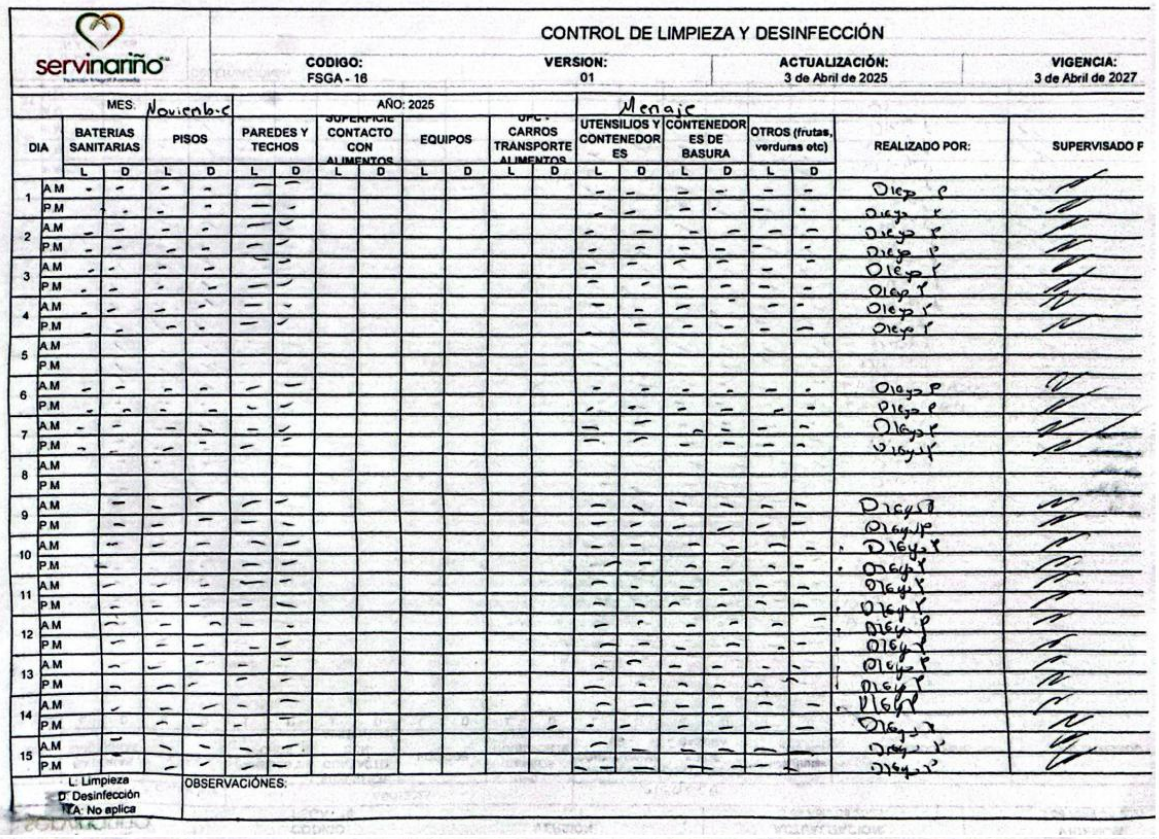
PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO			C	C	C	C	-	-		C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
PORTA UNIFORME COMPLETO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
USO ADECUADO DE GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
NO USA MAQUILLAJE			NA	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	NA	NA				C	C	C	C			C	C	C	C	C	C	C		
SIN BARBA			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N			N	N	N	N	N	N	N		
VERFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	N	N	N			N	N	N	N	N	N	N		

RESPONSABLE VERIFICACION: — MES: — AÑO:

TRABAJADOR: Carlos Villota — LUGAR: — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

PARAMETROS DE EVALUACION	DIA: 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
PORTA UNIFORME LIMPIO	P	D	F	C	C	C	C	D	P	C	C	C	C	C	C	D	F	C	C	C	C	P	D	C	C	C	C	C	C	P		
PORTA UNIFORME COMPLETO	L	E	E	C	C	C	C	E	L	C	C	C	C	C	C	E	E	C	C	C	C	L	E	C	C	C	C	C	C	L		
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	A	S	S	C	C	C	C	S	A	C	C	C	C	C	C	S	S	C	C	C	C	A	S	C	C	C	C	C	C	A		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	N	C	T	C	C	C	C	C	N	C	C	C	C	C	C	C	T	C	C	C	C	A	C	C	C	C	C	C	C	N		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	T	A	I	C	C	C	C	A	T	C	C	C	C	C	C	A	T	C	C	C	C	T	A	C	C	C	C	C	C	T		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	A	N	V	C	C	C	C	N	A	C	C	C	C	C	C	N	V	C	C	C	C	A	N	C	C	C	C	C	C	A		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS		S	O	C	C	C	C	S		C	C	C	C	C	C	S	O	C	C	C	C		S	C	C	C	C	C	C			
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO		O		C	C	C	C	O		C	C	C	C	C	C	O		C	C	C			O	C	C	C	C	C	C			
USO ADECUADO DE GUANTES				C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C	C			
NO USA MAQUILLAJE				NC	NC	NC	NC			NC	NC	NC	NC	NC				NC	NC	NC	NC			NC	NC	NC	NC	NC	NC			
SIN BARBA				E	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C	C			
VERFICACION DE BPM nutricionista o supervisora de nutricion				C	C	C	C		C	C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C	C			

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

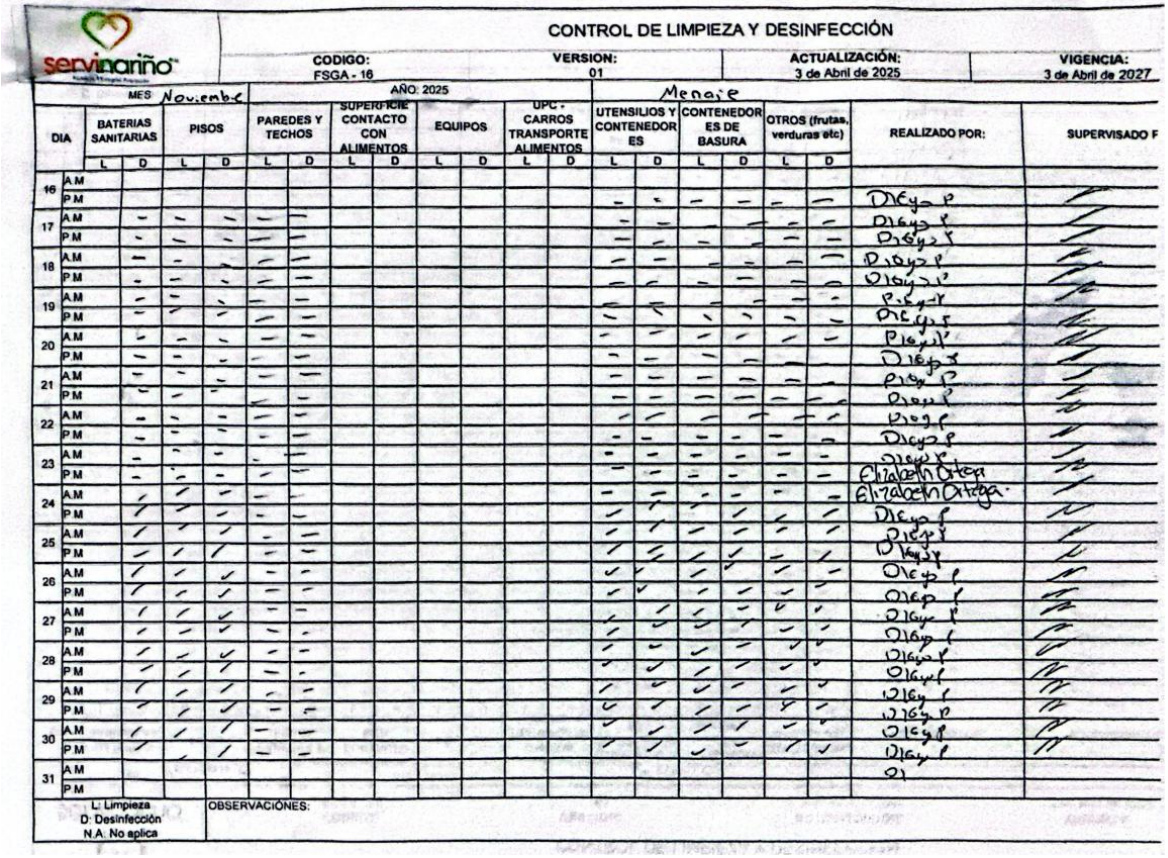
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Noviembre AÑO: 2025 Menaje

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

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

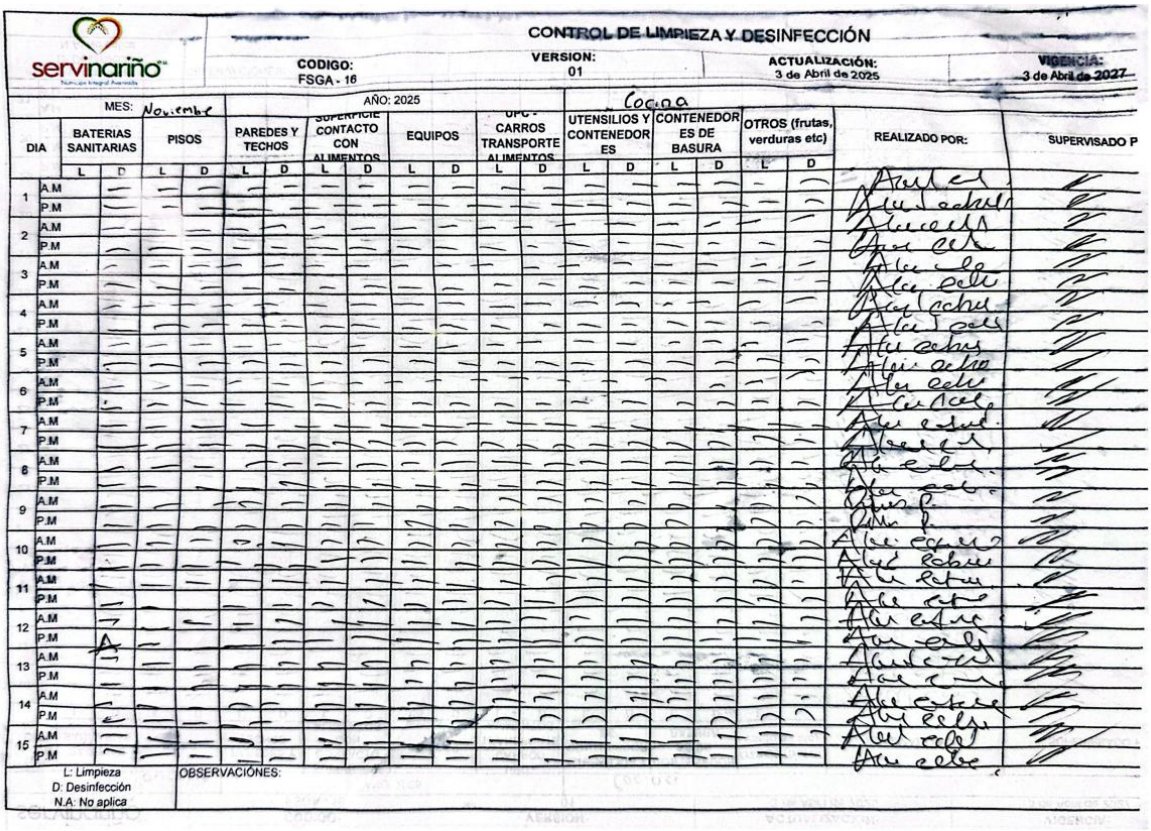
MES Noviembre AÑO: 2025 Menaje

DIA	BATERIAS SANITARIAS L	BATERIAS SANITARIAS D	PISOS L	PISOS D	PAREDES Y TECHOS L	PAREDES Y TECHOS D	SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS L	SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS D	EQUIPOS L	EQUIPOS D	UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS L	UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS D	UTENSILIOS Y CONTENEDORES L	UTENSILIOS Y CONTENEDORES D	CONTENEDORES DE BASURA L	CONTENEDORES DE BASURA D	OTROS (frutas, verduras etc) L	OTROS (frutas, verduras etc) D	REALIZADO POR:	SUPERVISADO F
16 AM																				
16 PM													-	-	-	-	-	—	Diego P	
17 AM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
17 PM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
18 AM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
18 PM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
19 AM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
19 PM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
20 AM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
20 PM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
21 AM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
21 PM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
22 AM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
22 PM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
23 AM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Diego P	
23 PM	-	-	-	-	—	—							-	-	-	-	-	-	Elizabeth Ortega	
24 AM	/	/	/	/	—	—							-	-	-	-	-	-	Elizabeth Ortega	
24 PM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
25 AM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
25 PM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
26 AM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
26 PM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
27 AM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
27 PM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
28 AM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
28 PM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
29 AM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
29 PM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
30 AM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
30 PM	/	/	/	/	—	—							/	/	/	/	/	/	Diego P	
31 AM																				
31 PM																			01	

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

OBSERVACIONES:

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

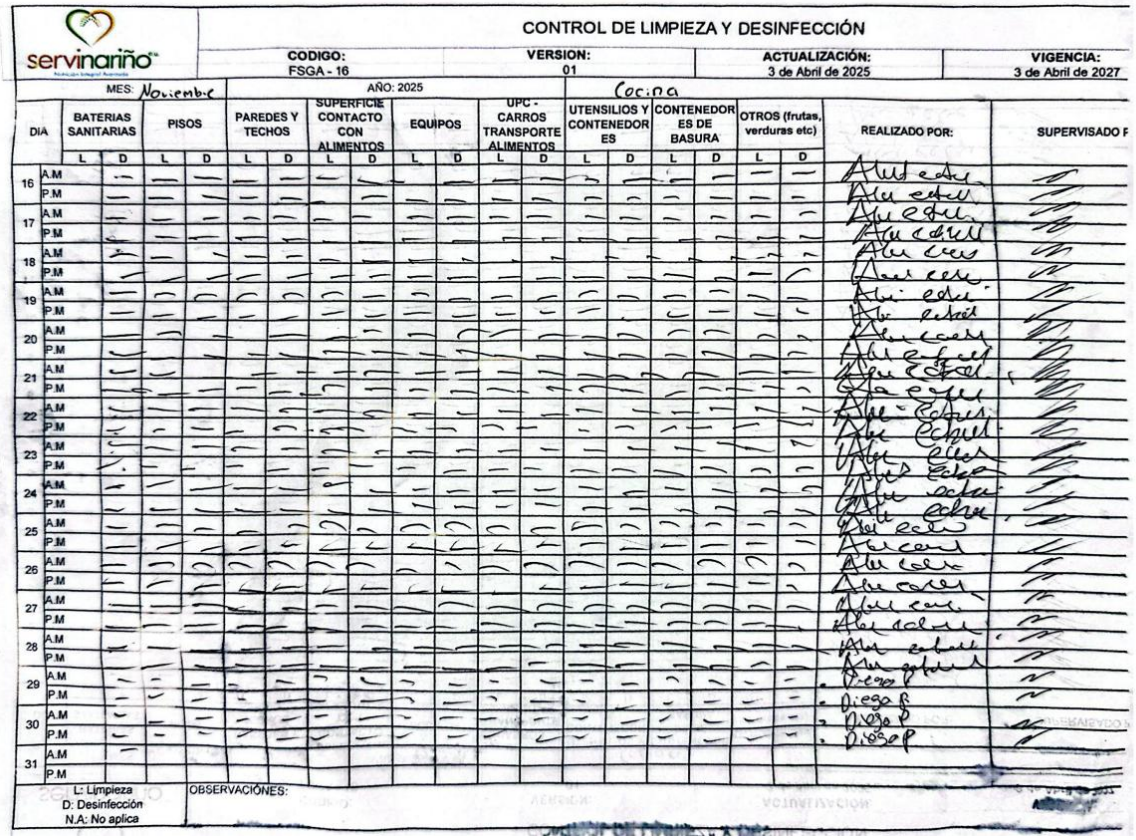
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Noviembre — 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																				
1 P.M																				
2 A.M																				
2 P.M																				
3 A.M																				
3 P.M																				
4 A.M																				
4 P.M																				
5 A.M																				
5 P.M																				
6 A.M																				
6 P.M																				
7 A.M																				
7 P.M																				
8 A.M																				
8 P.M																				
9 A.M																				
9 P.M																				
10 A.M																				
10 P.M																				
11 A.M																				
11 P.M																				
12 A.M																				
12 P.M																				
13 A.M																				
13 P.M																				
14 A.M																				
14 P.M																				
15 A.M																				
15 P.M																				

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

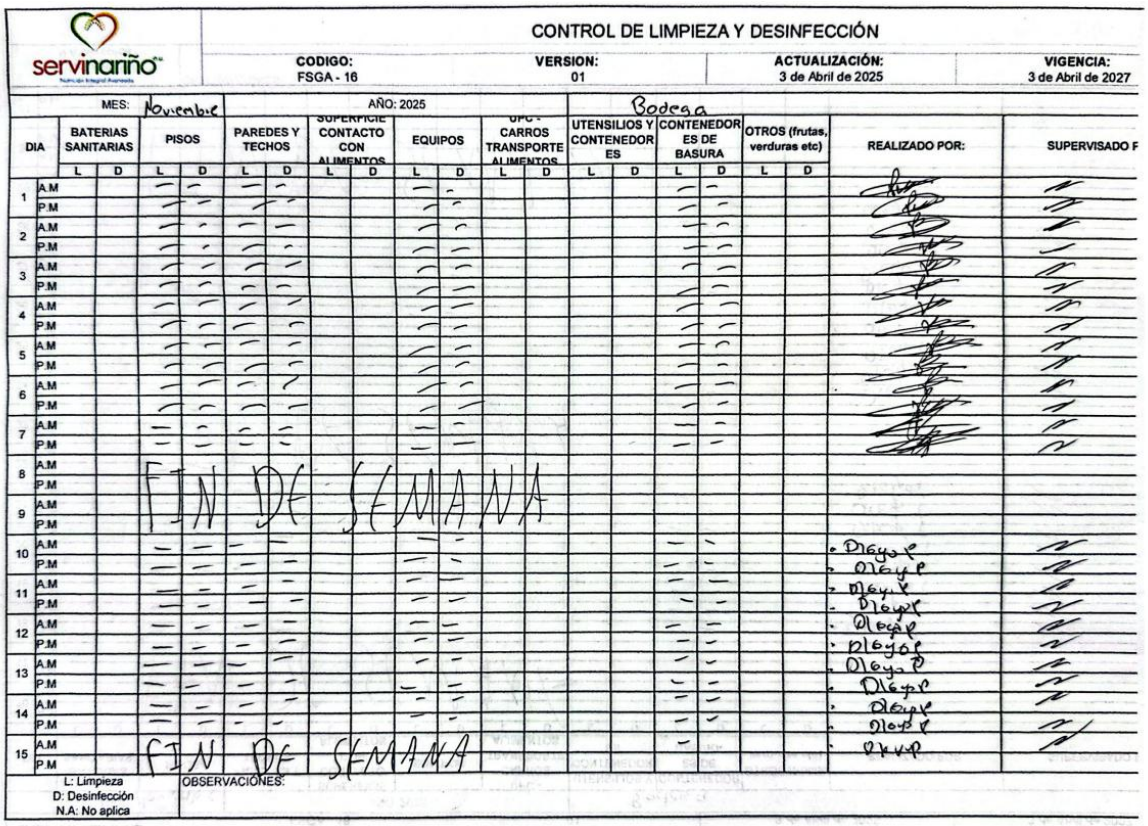
MES: Noviembre — AÑO: 2025 — Cocina

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																				
16 P.M																				
17 A.M																				
17 P.M																				
18 A.M																				
18 P.M																				
19 A.M																				
19 P.M																				
20 A.M																				
20 P.M																				
21 A.M																				
21 P.M																				
22 A.M																				
22 P.M																				
23 A.M																				
23 P.M																				
24 A.M																				
24 P.M																				
25 A.M																				
25 P.M																				
26 A.M																				
26 P.M																				
27 A.M																				
27 P.M																				
28 A.M																				
28 P.M																				
29 A.M																				
29 P.M																				
30 A.M																				
30 P.M																				
31 A.M																				
31 P.M																				

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

OBSERVACIONES:

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

servinariño

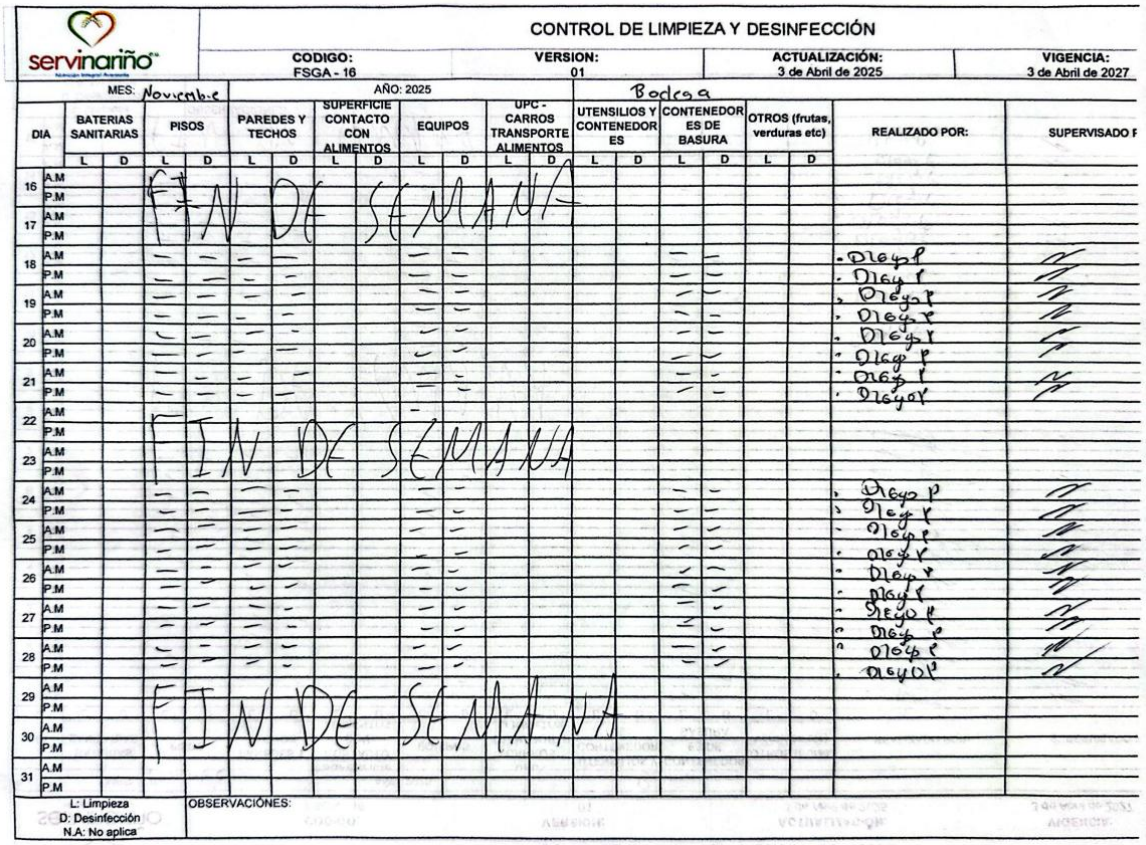
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Noviembre AÑO: 2025 Bodega

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

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

OBSERVACIONES:



CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

servinariño

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

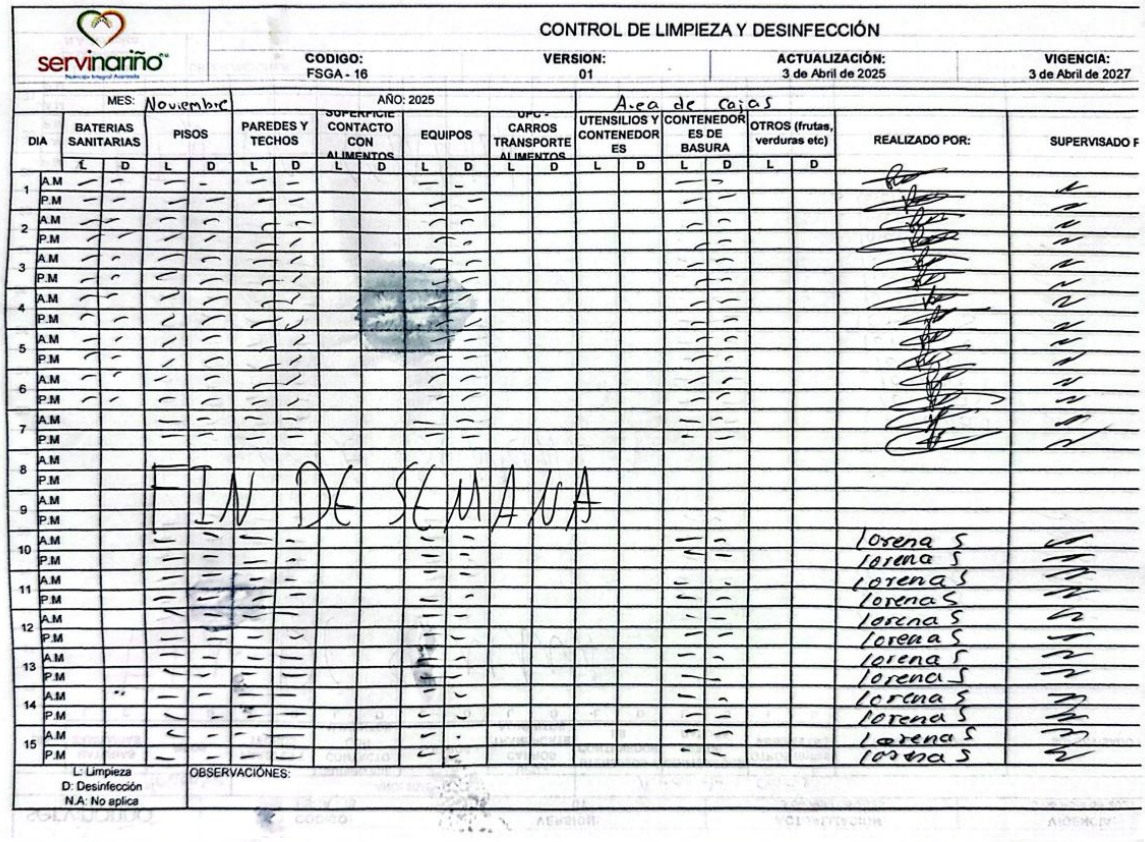
MES: Noviembre AÑO: 2025 Bodega

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

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

OBSERVACIONES:

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

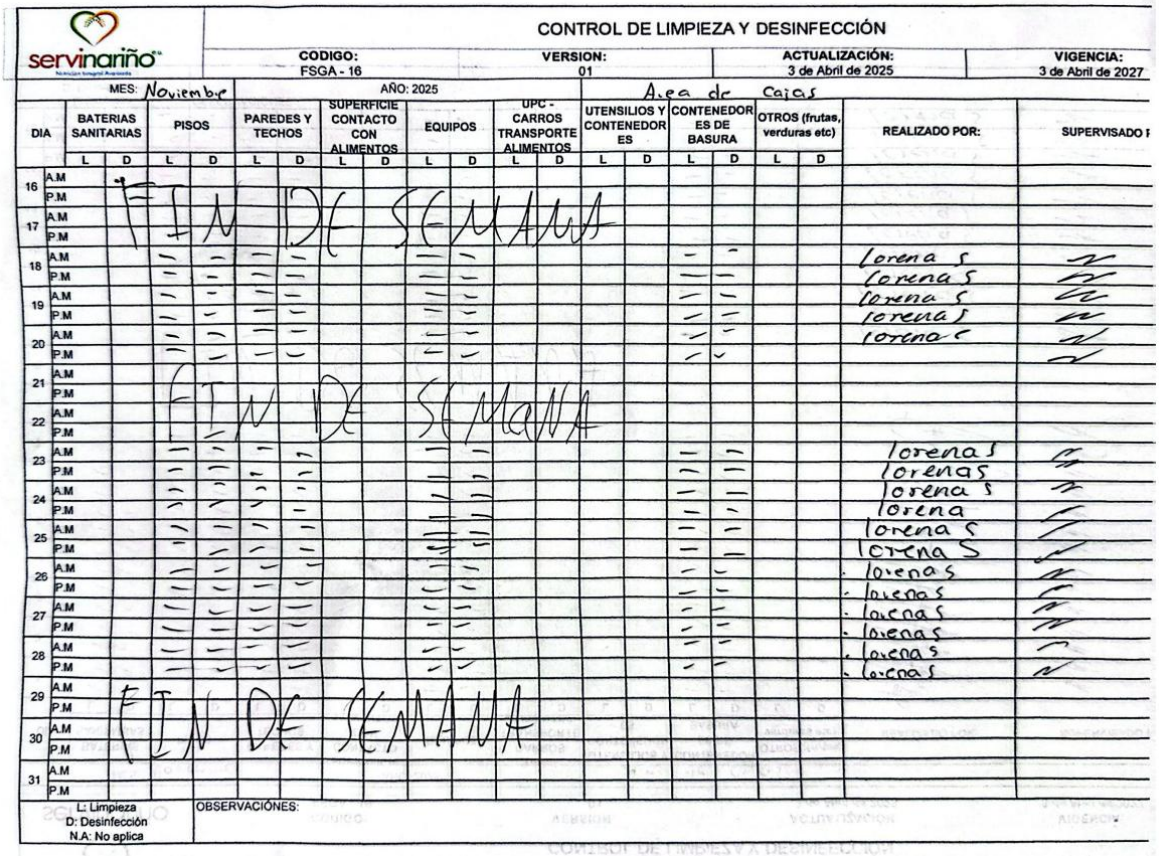
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Noviembre — AÑO: 2025 — Area de Cajas

DIA		BATERIAS SANITARIAS L	BATERIAS SANITARIAS D	PISOS L	PISOS D	PAREDES Y TECHOS L	PAREDES Y TECHOS D	SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS L	SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS D	EQUIPOS L	EQUIPOS D	UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS L	UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS D	UTENSILIOS Y CONTENEDORES L	UTENSILIOS Y CONTENEDORES D	CONTENEDORES DE BASURA L	CONTENEDORES DE BASURA D	OTROS (frutas, verduras etc) L	OTROS (frutas, verduras etc) D	REALIZADO POR:	SUPERVISADO P
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			FIN		DE		SEMA		NA											
	P.M																				
9	A.M																				
	P.M																				
10	A.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
	P.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
11	A.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
	P.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
12	A.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
	P.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
13	A.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
	P.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
14	A.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
	P.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
15	A.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	
	P.M	—	—	—	—	—	—			—	—					—	—			Lorena S	

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

OBSERVACIÓNES:



servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

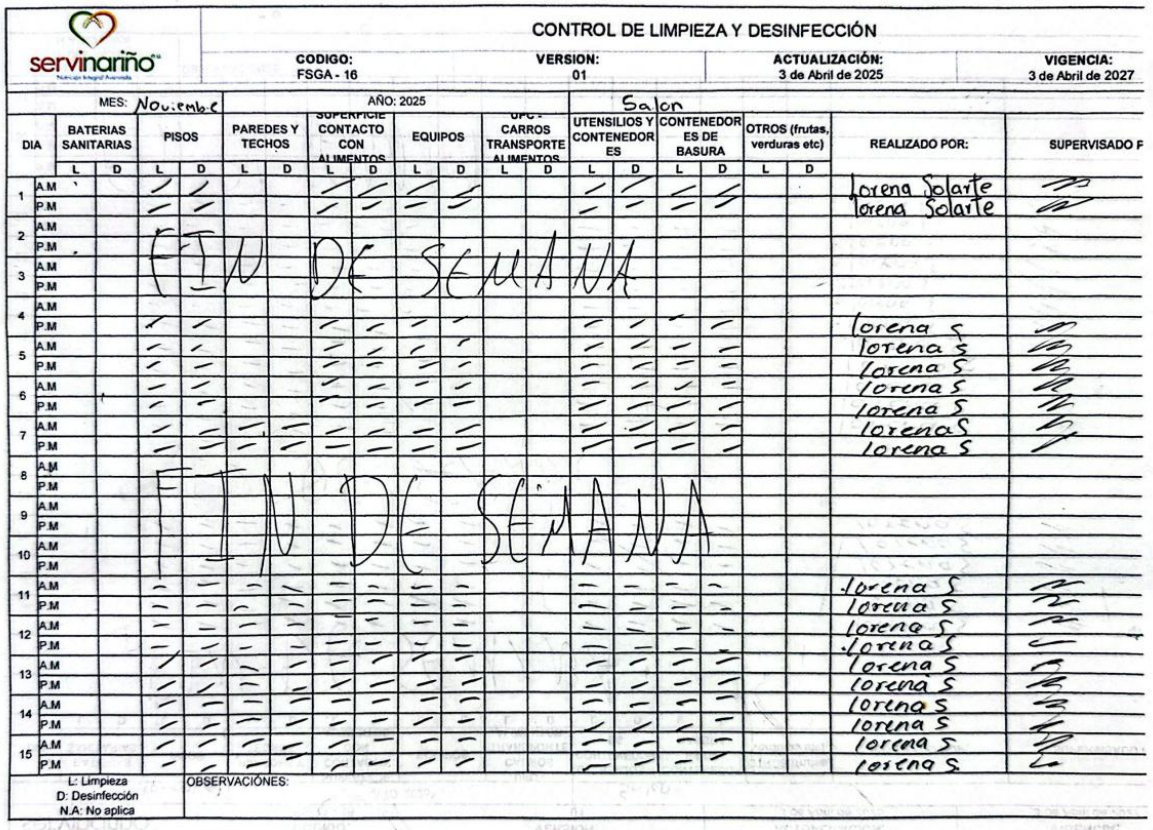
MES: Noviembre — AÑO: 2025 — Area de Cajas

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

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

OBSERVACIÓNES:

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

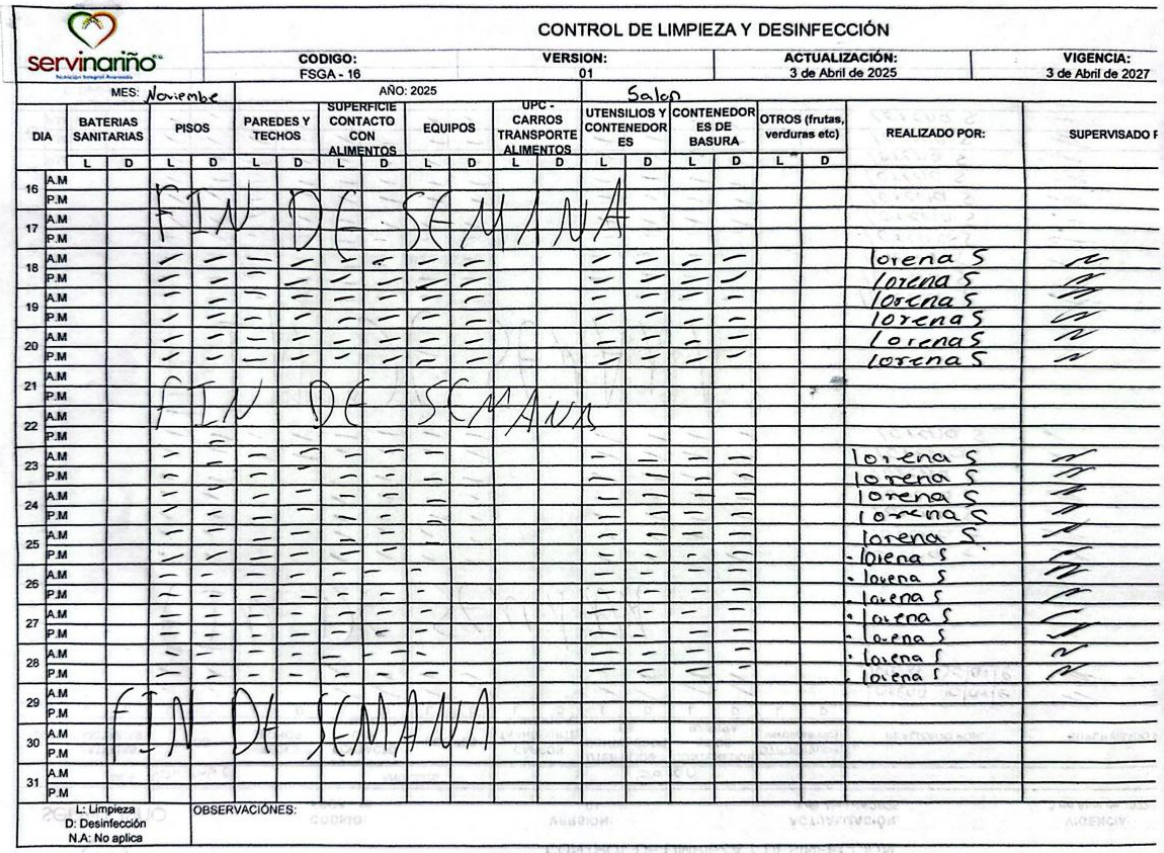
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Noviembre — 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 F
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	A.M																			lorena Solarte	
	P.M																			lorena Solarte	
2	A.M			FIN		DE		SEMANA													
	P.M																				
3	A.M																				
	P.M																				
4	A.M																				
	P.M																			lorena S	
5	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
6	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
7	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
8	A.M			FIN		DE		SEMANA													
	P.M																				
9	A.M																				
	P.M																				
10	A.M																				
	P.M																				
11	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
12	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
13	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
14	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
15	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	

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

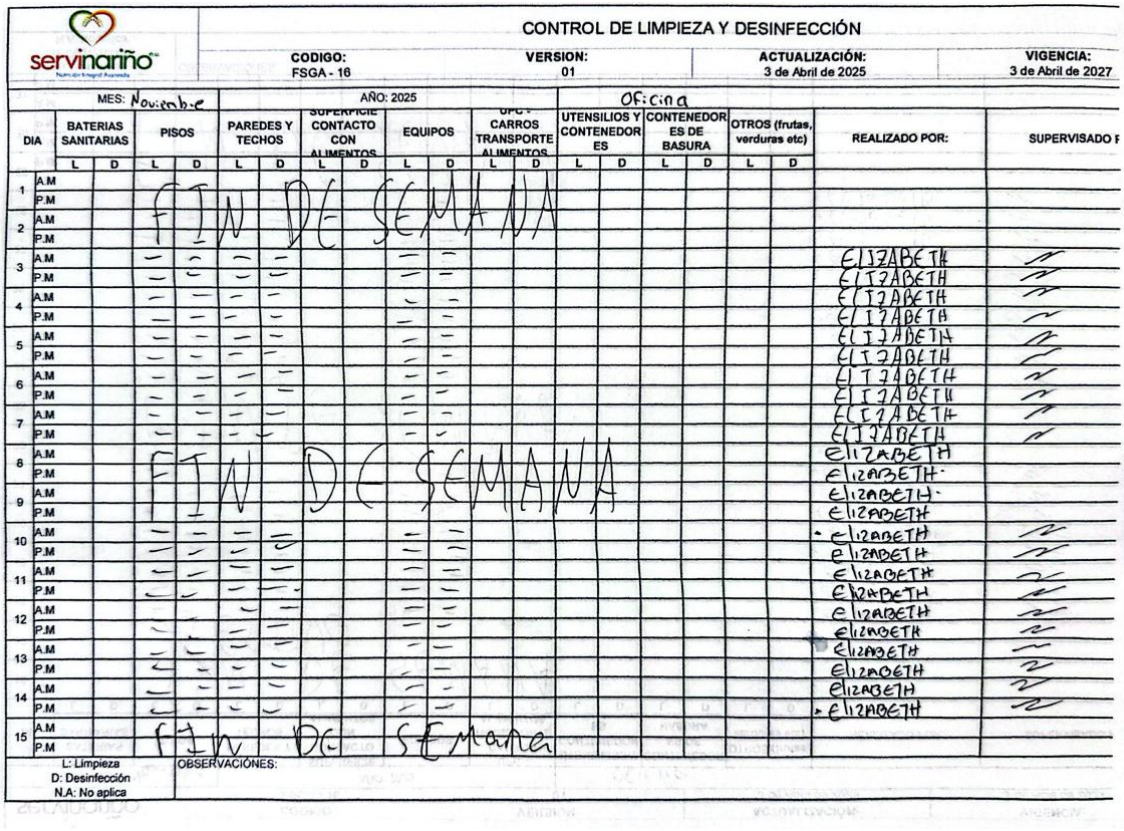
MES: Noviembe — AÑO: 2025 — Salon

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 F
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	A.M			FIN		DE		SEMANA													
	P.M																				
17	A.M																				
	P.M																				
18	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
19	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
20	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
21	A.M																				
	P.M			FIN		DE		SEMANA													
22	A.M																				
	P.M																				
23	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
24	A.M																			lorena S	
	P.M																			lorena S	
25	A.M																			lorena S.	
	P.M																			- lorena S	
26	A.M																			- lorena S	
	P.M																			- lorena S	
27	A.M																			- lorena S	
	P.M																			- lorena S	
28	A.M																			- lorena S	
	P.M																			- lorena S	
29	A.M			FIN		DE		SEMANA													
	P.M																				
30	A.M																				
	P.M																				
31	A.M																				
	P.M																				

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

OBSERVACIONES:

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

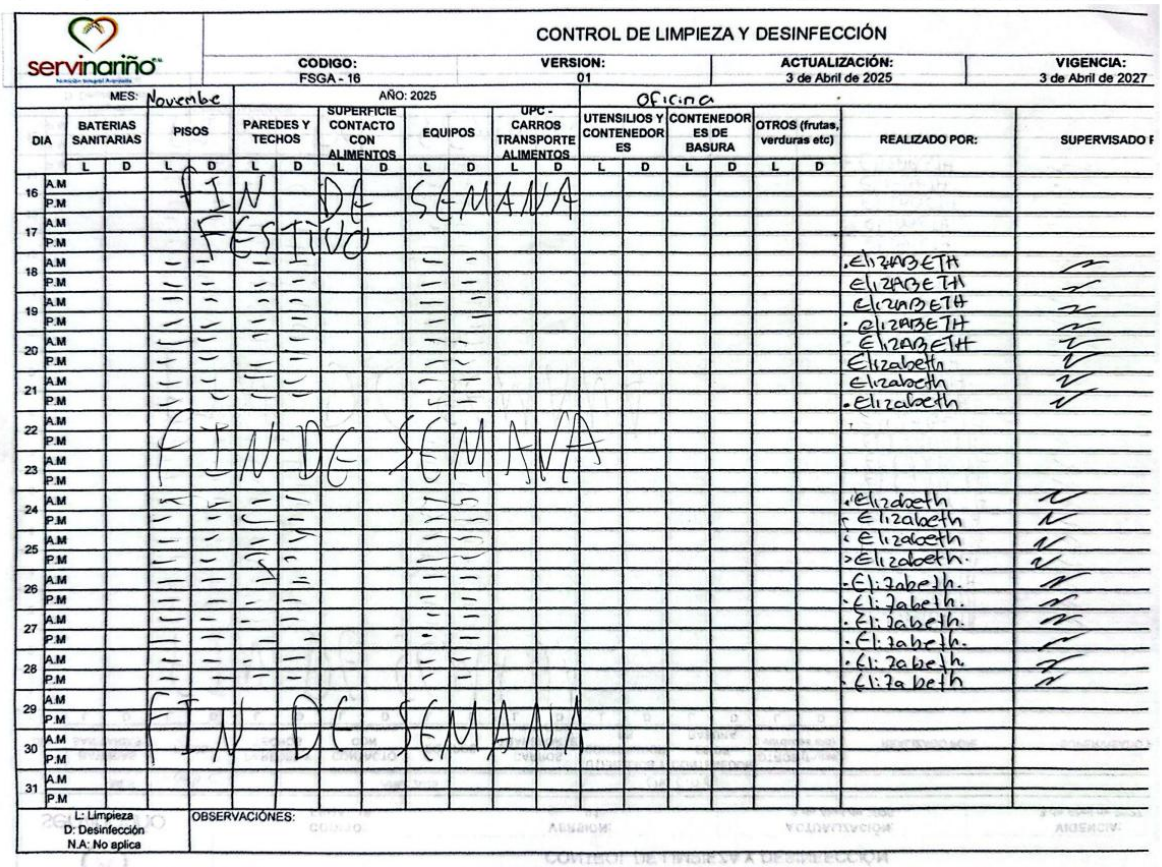
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Noviembre — AÑO: 2025 — Oficina

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

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

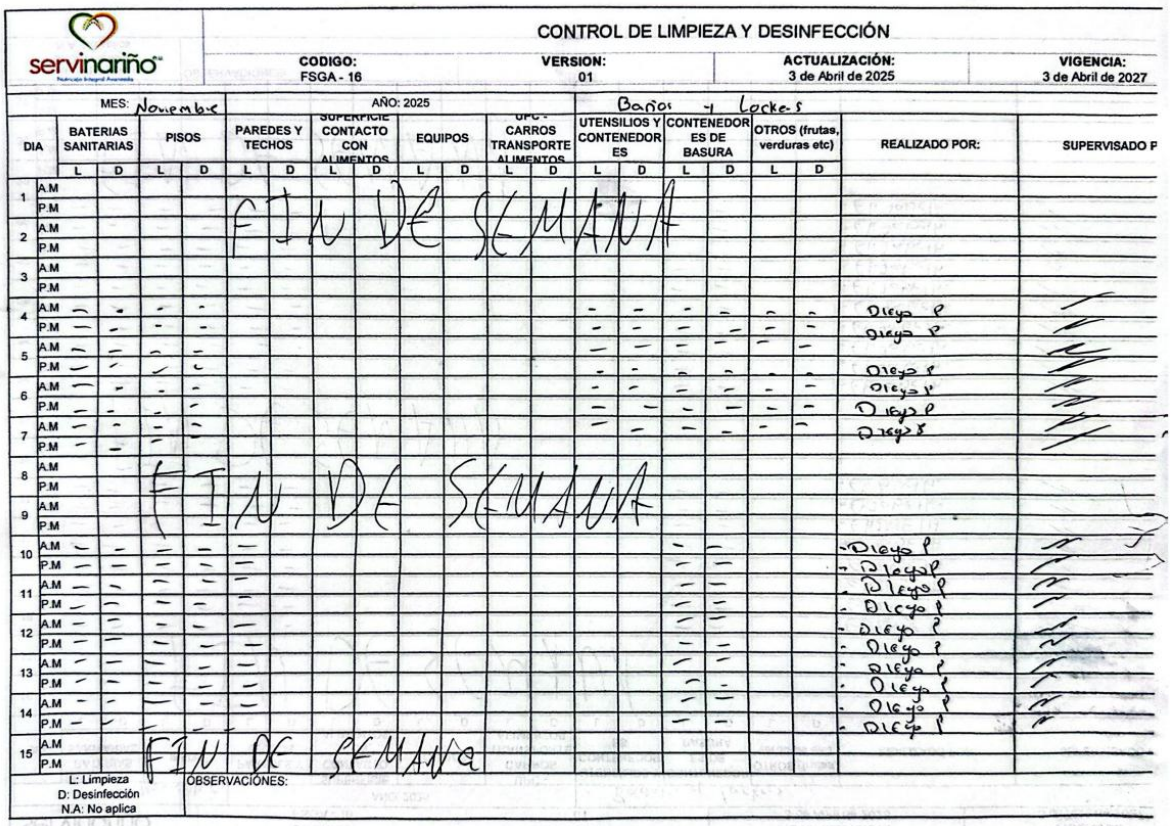
MES: Noviembre — AÑO: 2025 — Oficina

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

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

OBSERVACIONES:

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

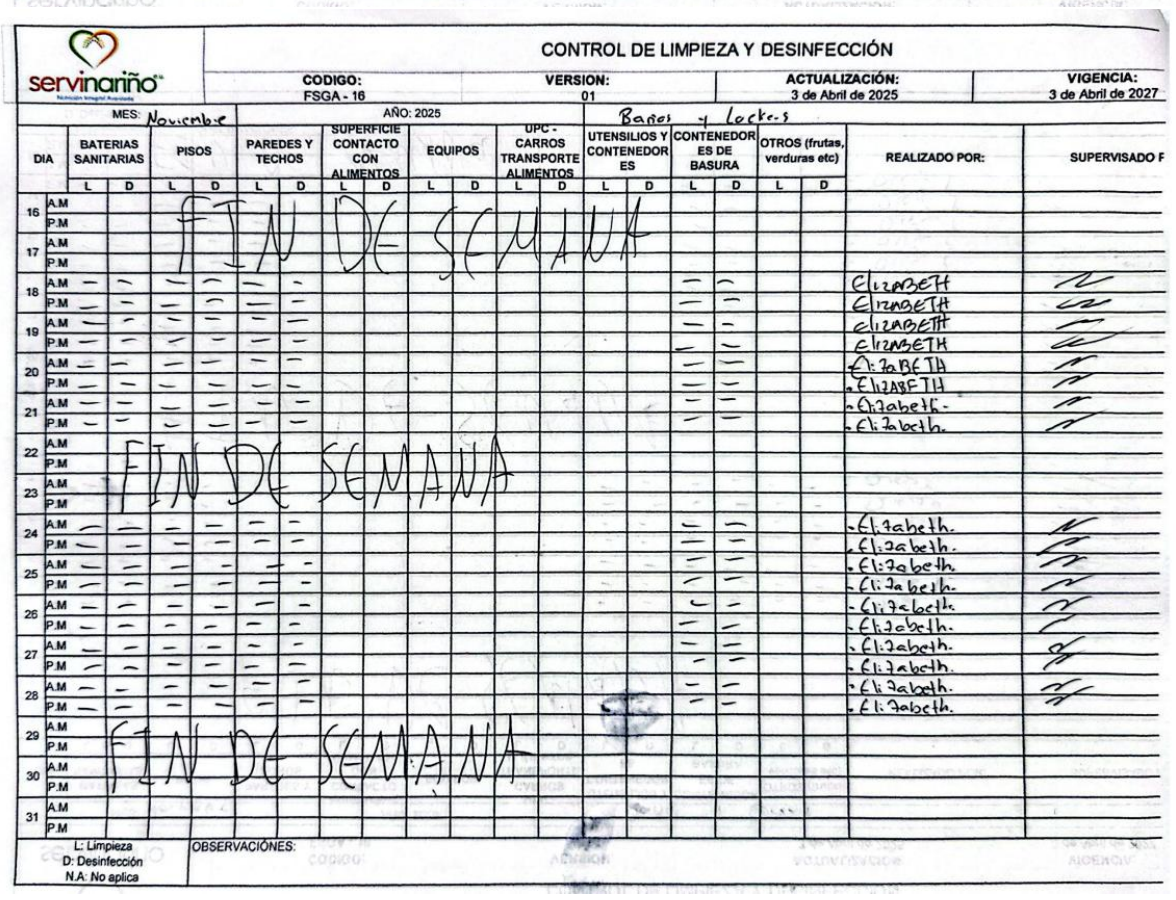
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 16	01	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

MES: Noviembre AÑO: 2025 Baños y 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				FIN DE SEMANA															
	P.M																			
2	A.M																			
	P.M																			
3	A.M																			
	P.M																			
4	A.M	—	-	-	-								-	-	-	-	-	-	Dieyo P	
	P.M	—	-	-	-								-	-	-	-	-	-	Dieyo P	
5	A.M	—	-	-	-								—	—	-	-	-	-		
	P.M	—	-	-	-															
6	A.M	—	-	-	-								-	-	-	-	-	-	Dieyo P	
	P.M	—	-	-	-								-	-	-	-	-	-	Dieyo P	
7	A.M	—	-	-	-								—	—	-	-	-	-	Dieyo P	
	P.M	—	-	-	-								—	—	-	-	-	-	Dieyo P	
8	A.M			FIN DE SEMANA																
	P.M																			
9	A.M																			
	P.M																			
10	A.M	—	—	—	—	—									-	-			- Dieyo P	
	P.M	—	—	—	—	—									—	—			- Dieyo P	
11	A.M	—	—	—	—	—									—	—			- Dieyo P	
	P.M	—	—	—	—	—									—	—			- Dieyo P	
12	A.M	—	—	—	—	—									—	—			- Dieyo P	
	P.M	—	—	—	—	—									—	—			- Dieyo P	
13	A.M	—	—	—	—	—									—	—			- Dieyo P	
	P.M	—	—	—	—	—									—	—			- Dieyo P	
14	A.M	—	—	—	—	—									—	—			- Dieyo P	
	P.M	—	—	—	—	—									—	—			- Dieyo P	
15	A.M			FIN DE SEMANA																
	P.M																			

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: Noviembre AÑO: 2025 Baños y 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		
16	A.M			FIN DE SEMANA																
	P.M																			
17	A.M																			
	P.M																			
18	A.M	—	—	—	—	—	—								—	—			ElizABETH	
	P.M	—	—	—	—	—	—								—	—			ElizABETH	
19	A.M	—	—	—	—	—	—								—	—			elizABETH	
	P.M	—	—	—	—	—	—								—	—			ElizABETH	
20	A.M	—	—	—	—	—	—								—	—			ElizABETH	
	P.M	—	—	—	—	—	—								—	—			ElizABETH	
21	A.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
	P.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
22	A.M			FIN DE SEMANA																
	P.M																			
23	A.M																			
	P.M																			
24	A.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
	P.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
25	A.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
	P.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
26	A.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
	P.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
27	A.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
	P.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
28	A.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
	P.M	—	—	—	—	—	—								—	—			- Elizabeth.	
29	A.M			FIN DE SEMANA																
	P.M																			
30	A.M																			
	P.M																			
31	A.M																			
	P.M																			

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

OBSERVACIONES:

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL 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: Viernes 07 Noviembre LUGAR Sena

RESPONSABLE: Carlos A. Luna 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.	✓			
s 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 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: Viernes 14 Noviembre LUGAR Sena

RESPONSABLE: Carla A. Villota CARGO SUPERVISOR

ASPECTOS	CUMPLE SI	NO	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.	✓			
s 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	✓			
esiduos 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 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: Viernes 21 Noviembre LUGAR Sena

RESPONSABLE: Cata A. Villota CARGO SUPERVISOR

ASPECTOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
A. ALREDEDORES Y ACCESOS	**SI**	**NO**	**N.A**	
Alrededores y vias 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.	✓			
s 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 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: Viernes 28 Noviembre LUGAR Sena

RESPONSABLE: Cailer A. Villota CARGO SUPERVISOR

ASPECTOS	CUMPLE SI	NO	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	✓			
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.	✓			
s 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.	✓			
ecipientes tapados y limpios	✓			
esiduos 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)	✓			

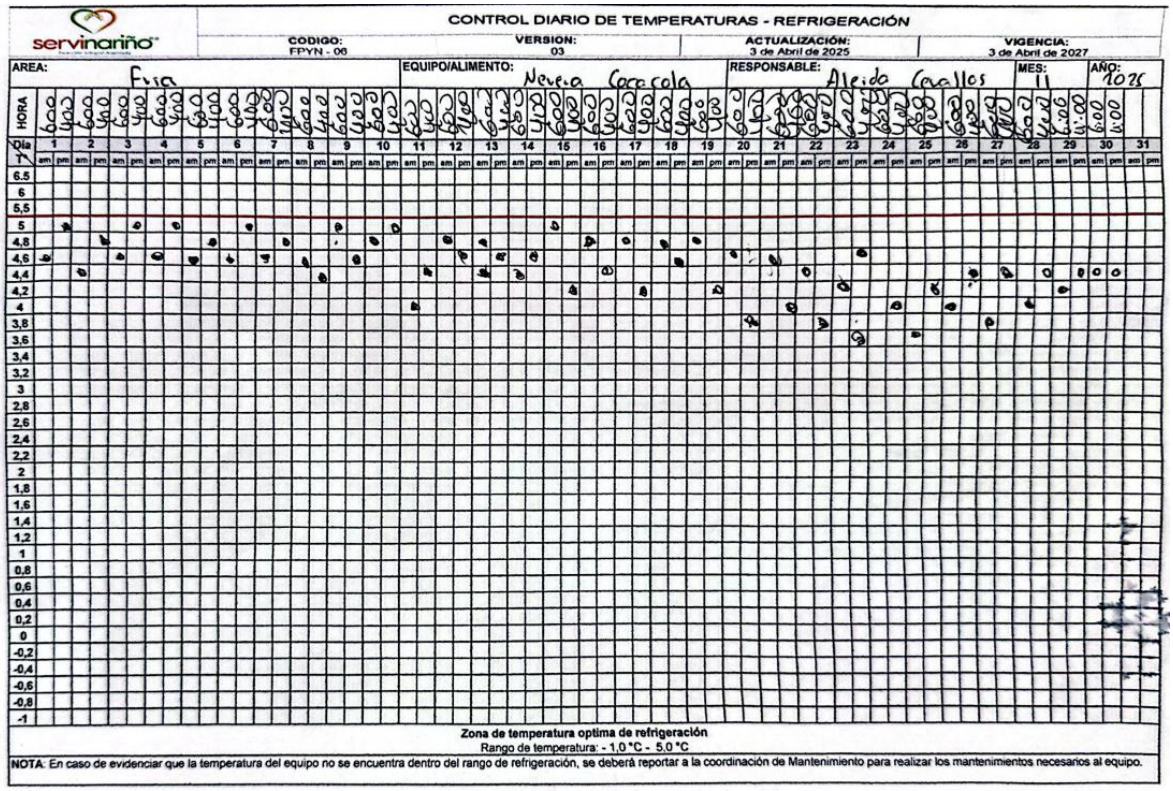
NOTA: Este formato se diligenciara semanalmente en todos los puntos de atención de Servinariño.

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE TEMPERATURAS





REGISTRO FOTOGRAFICO CONTROL DE TEMPERATURAS



CONTROL DIARIO DE TEMPERATURAS - REFRIGERACIÓN

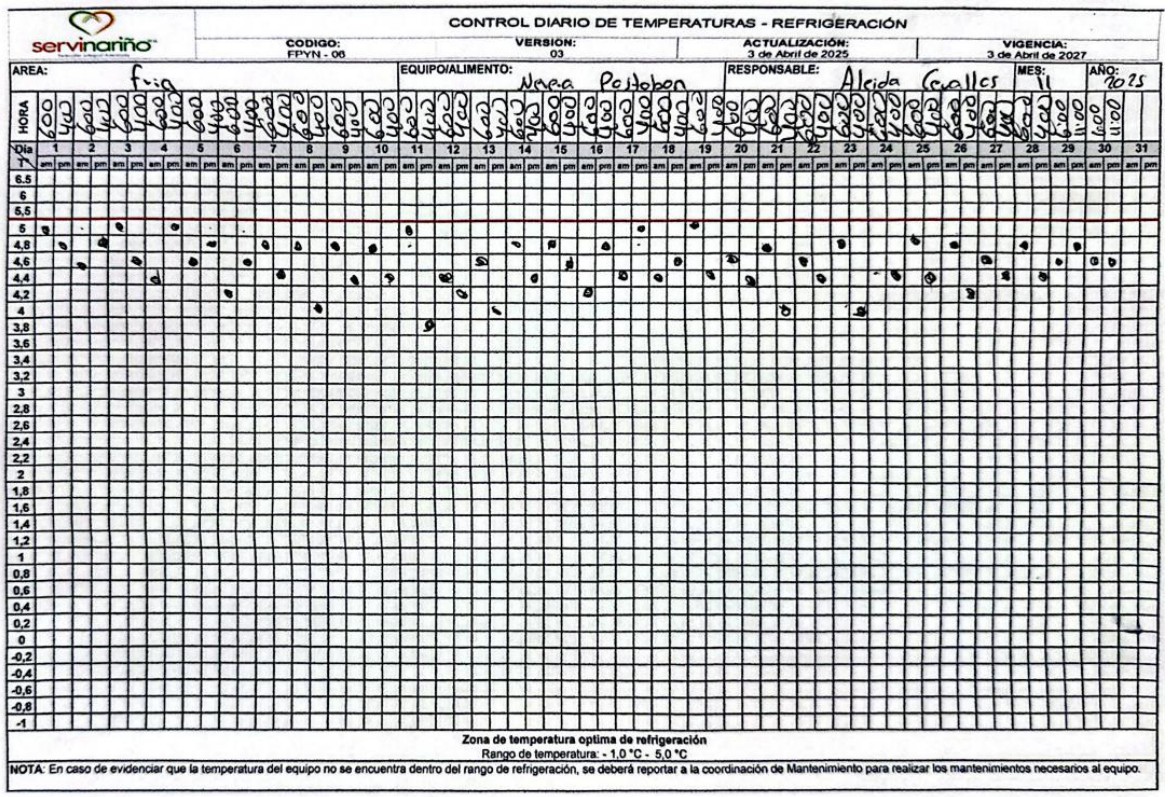
servinariño

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

AREA: Fria | EQUIPO/ALIMENTO: Nevera Coca cola | RESPONSABLE: Aleida Cavallos | MES: 11 | AÑO: 2025

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

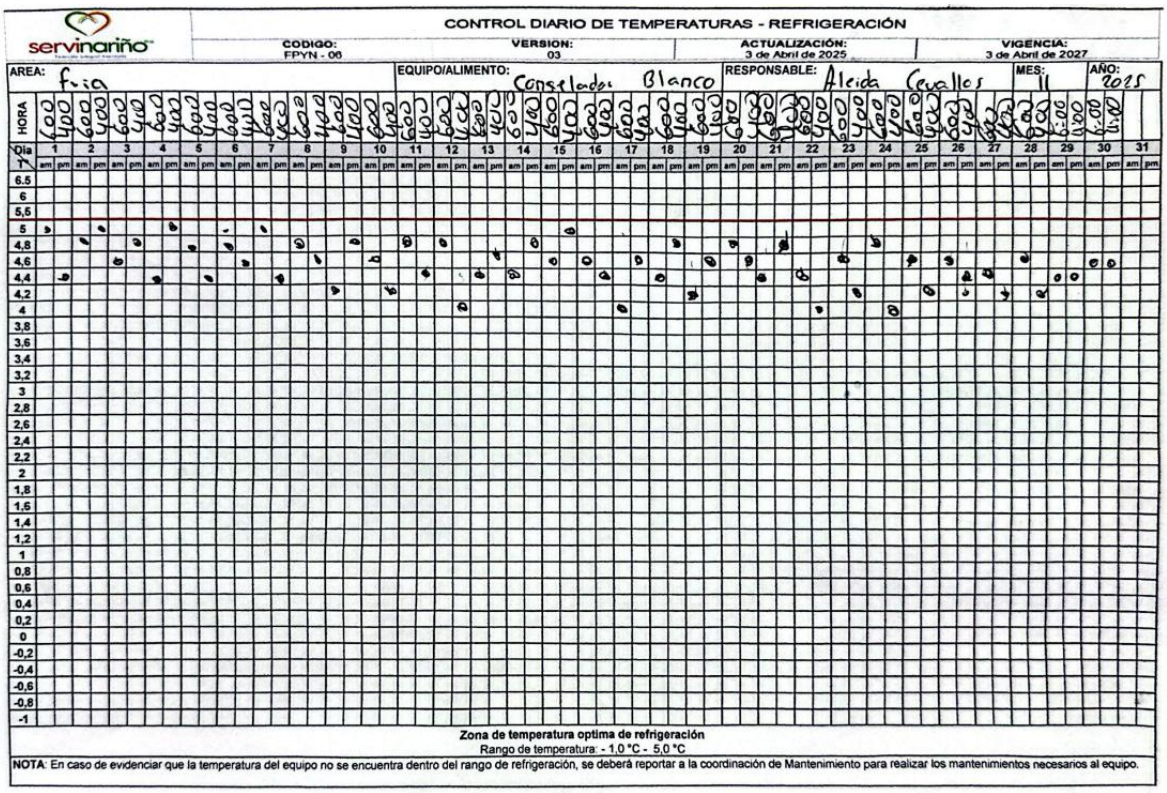
CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FPYN - 06	03	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

AREA: Fria | EQUIPO/ALIMENTO: Nevera Postobon | RESPONSABLE: Aleida Cavallos | MES: 11 | AÑO: 2025

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 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

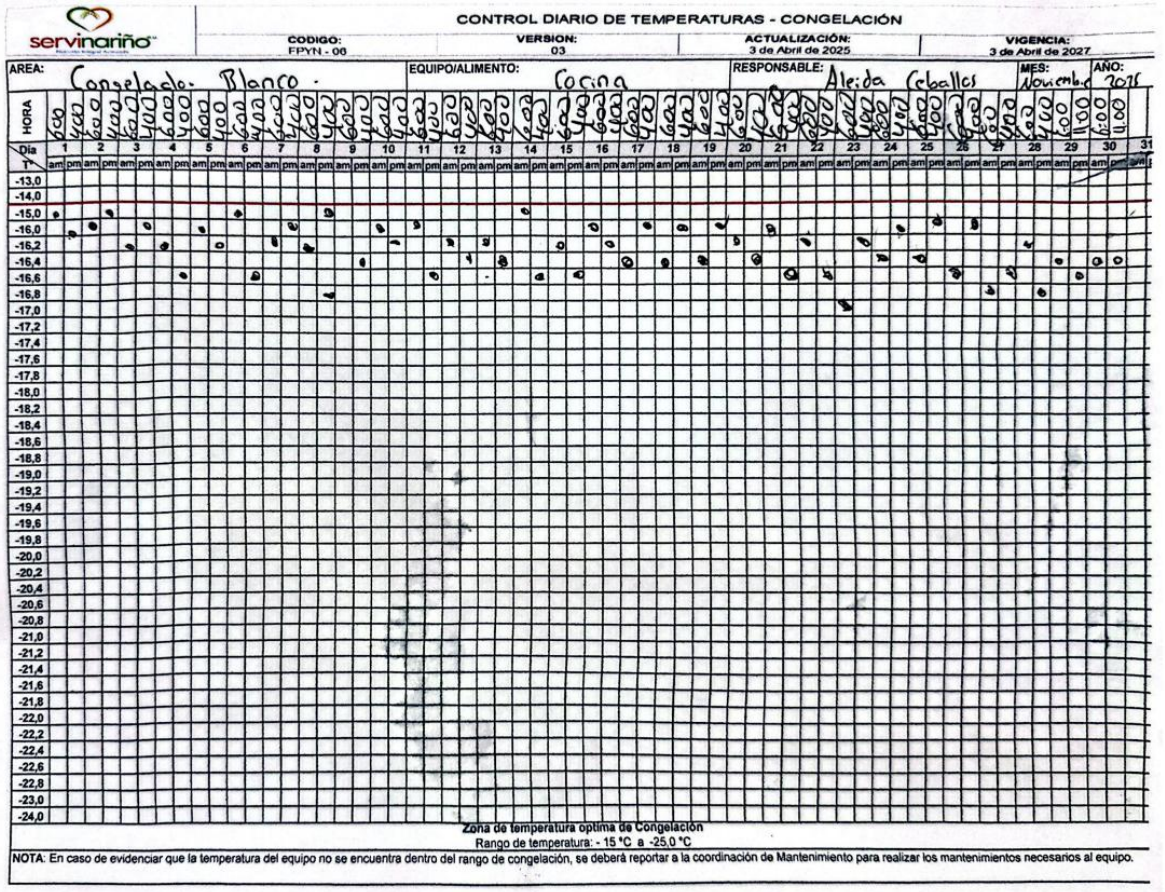
AREA: Fria | EQUIPO/ALIMENTO: Congelados Blanco | RESPONSABLE: Aleida Caballos | MES: 11 | AÑO: 2025

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 - CONGELACIÓN

servinariño

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

AREA: Congelados Blanco | EQUIPO/ALIMENTO: Cocina | RESPONSABLE: Aleida Caballos | MES: Noviembre | AÑO: 2025

HORA | Día | T°

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 FOTOGRÁFICO DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA CAFETERÍA AGRO





REGISTRO FOTOGRÁFICO INFRAESTRUCTURA COCINA AGRO

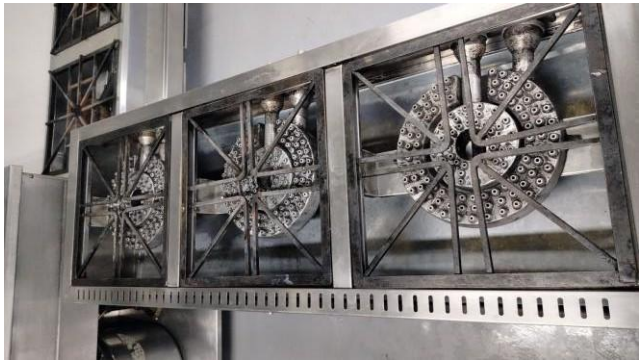






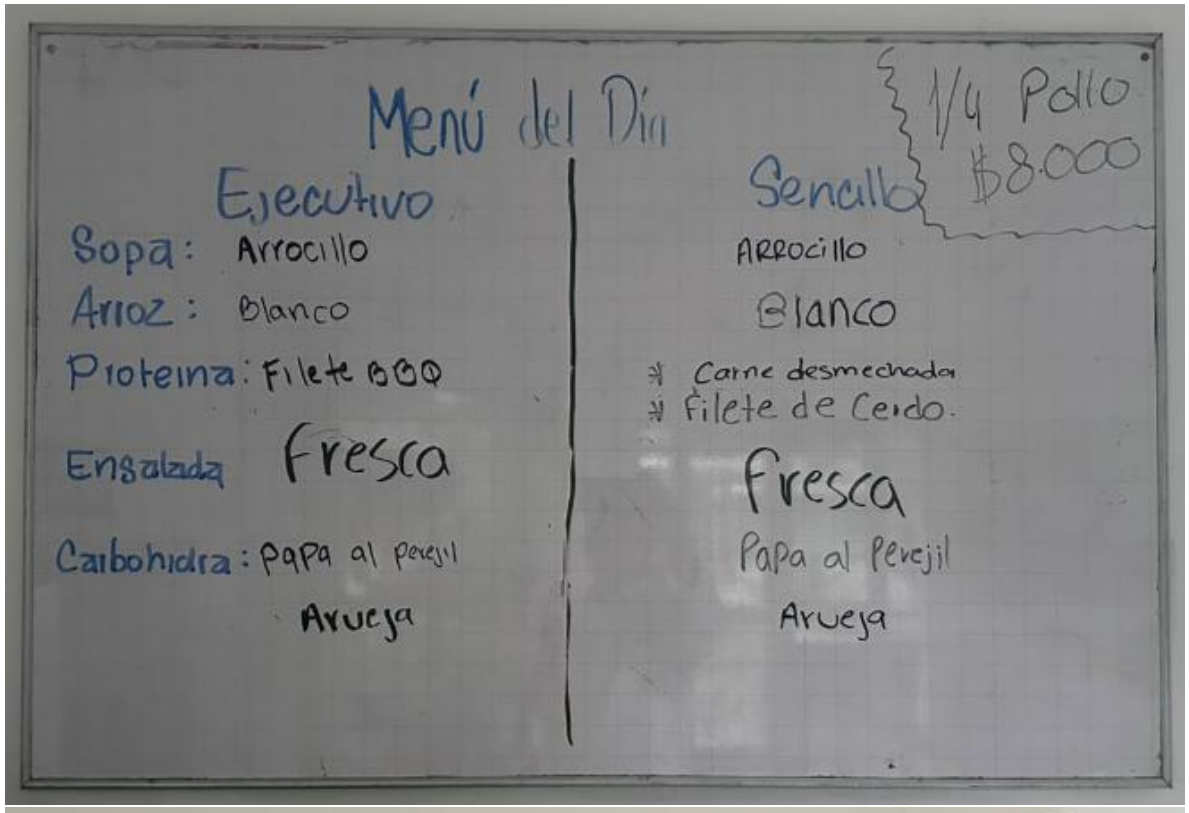


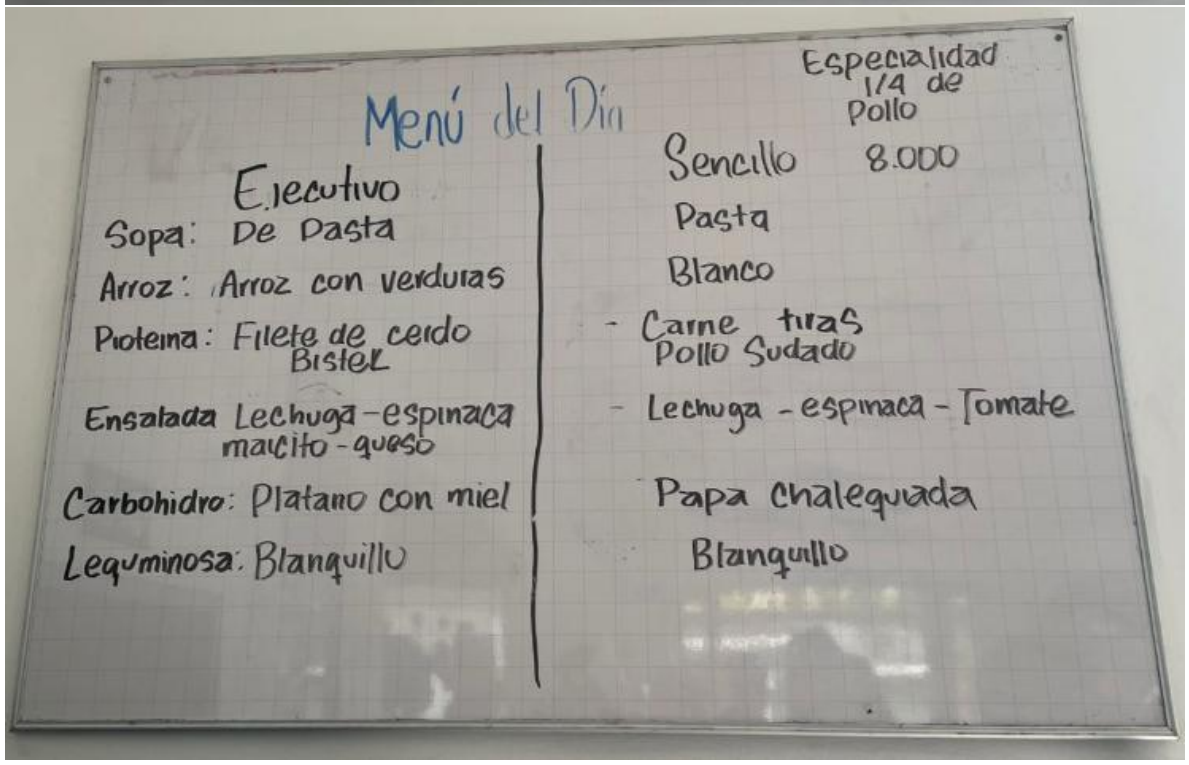




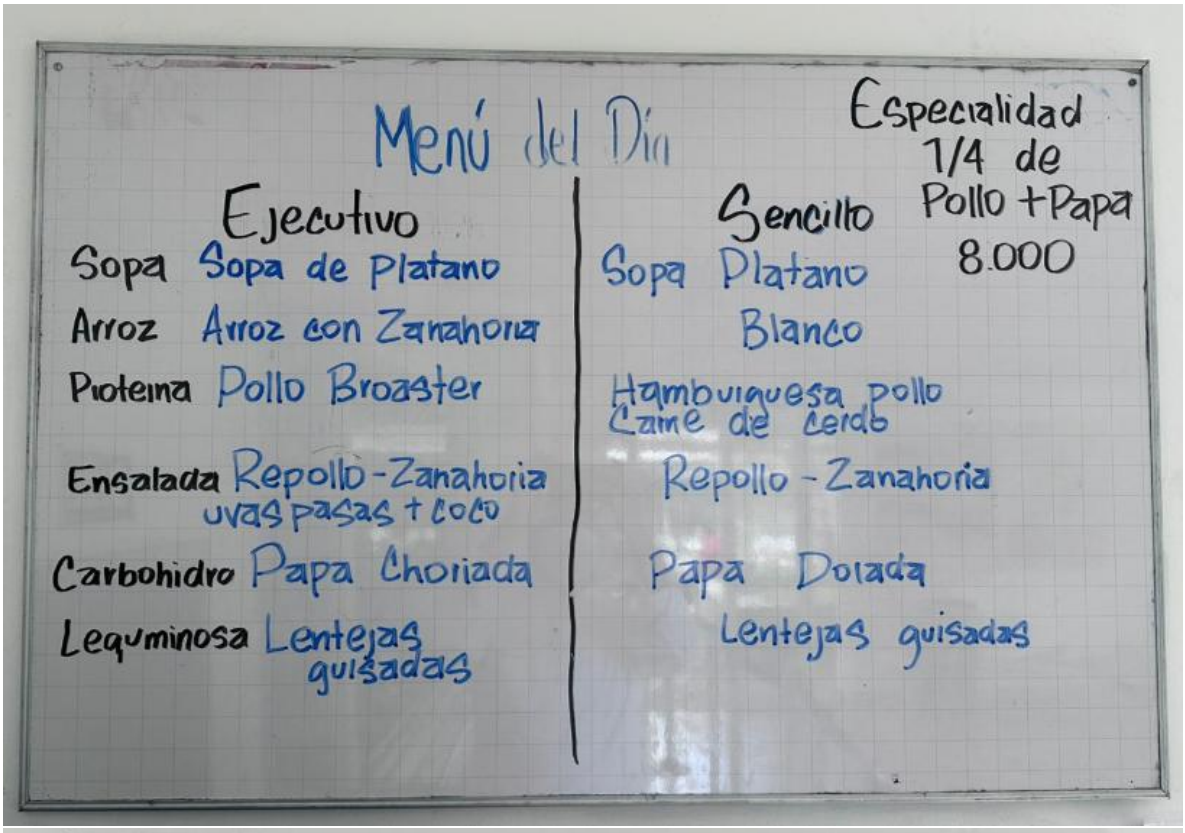


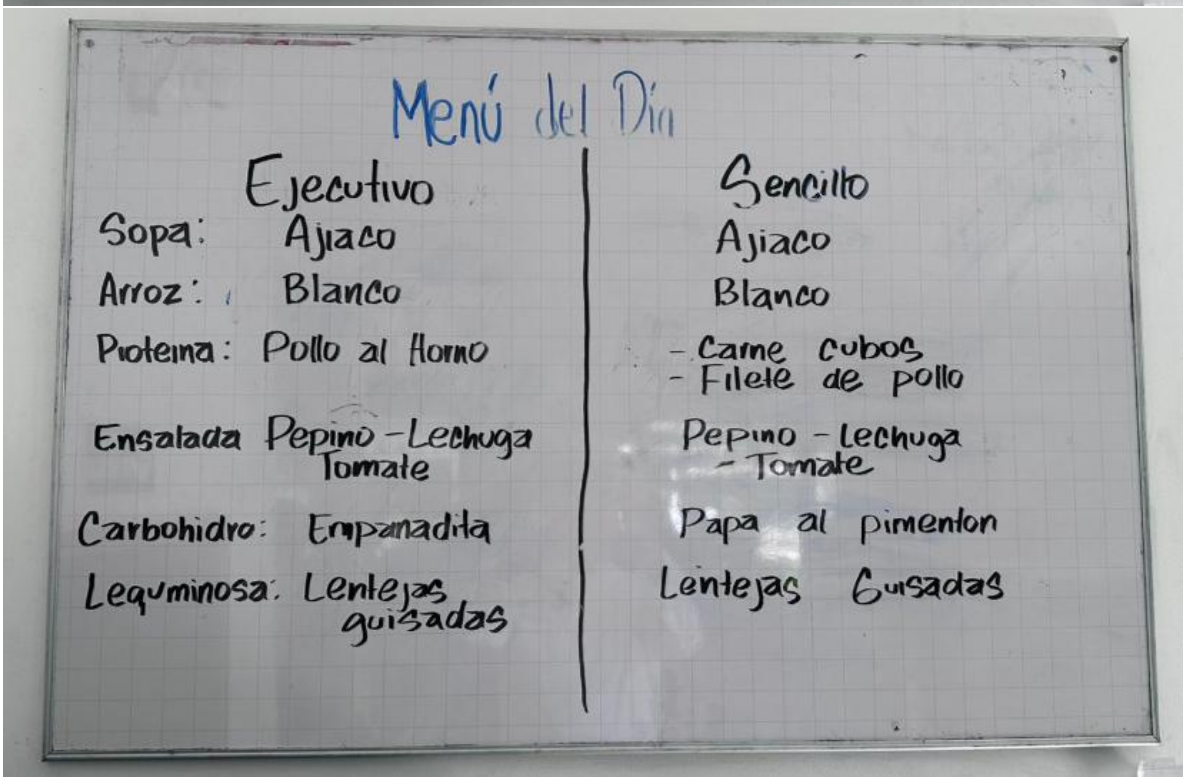
REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACION DIARIO DEL MENU



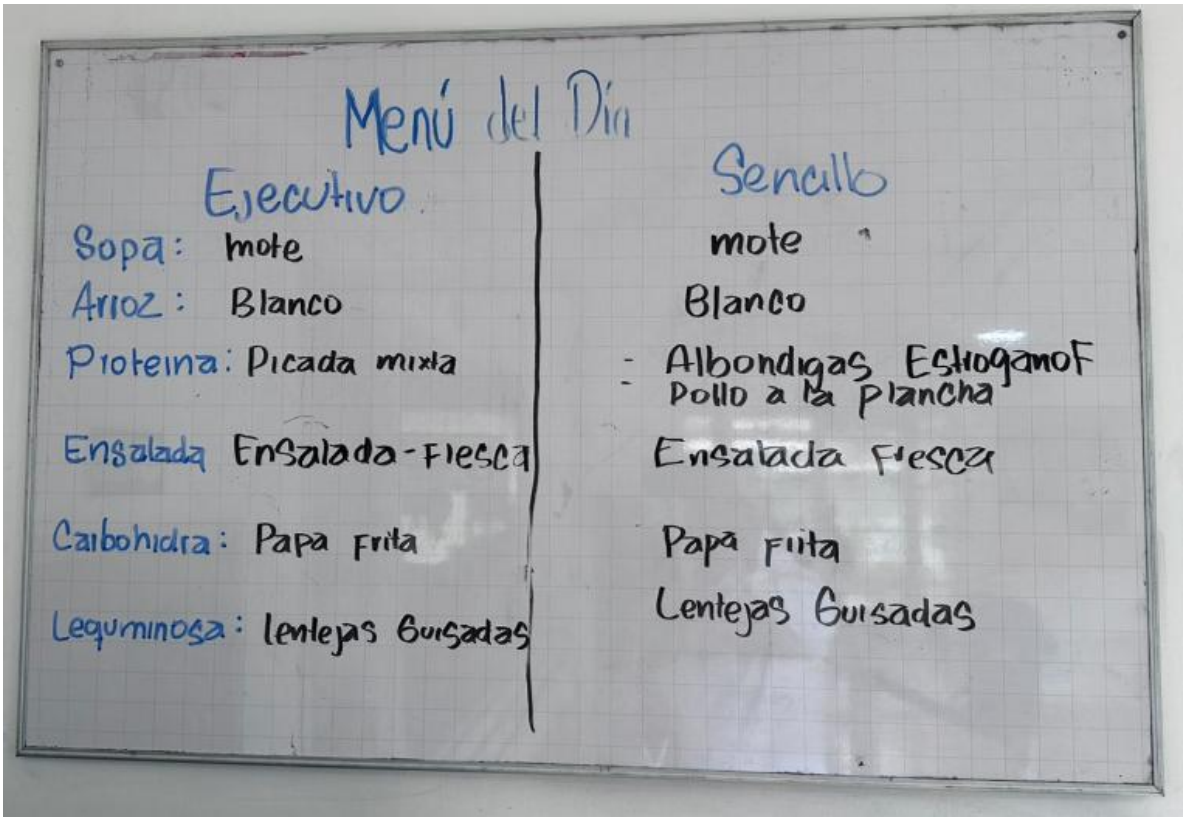


REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACION DIARIO DEL MENU

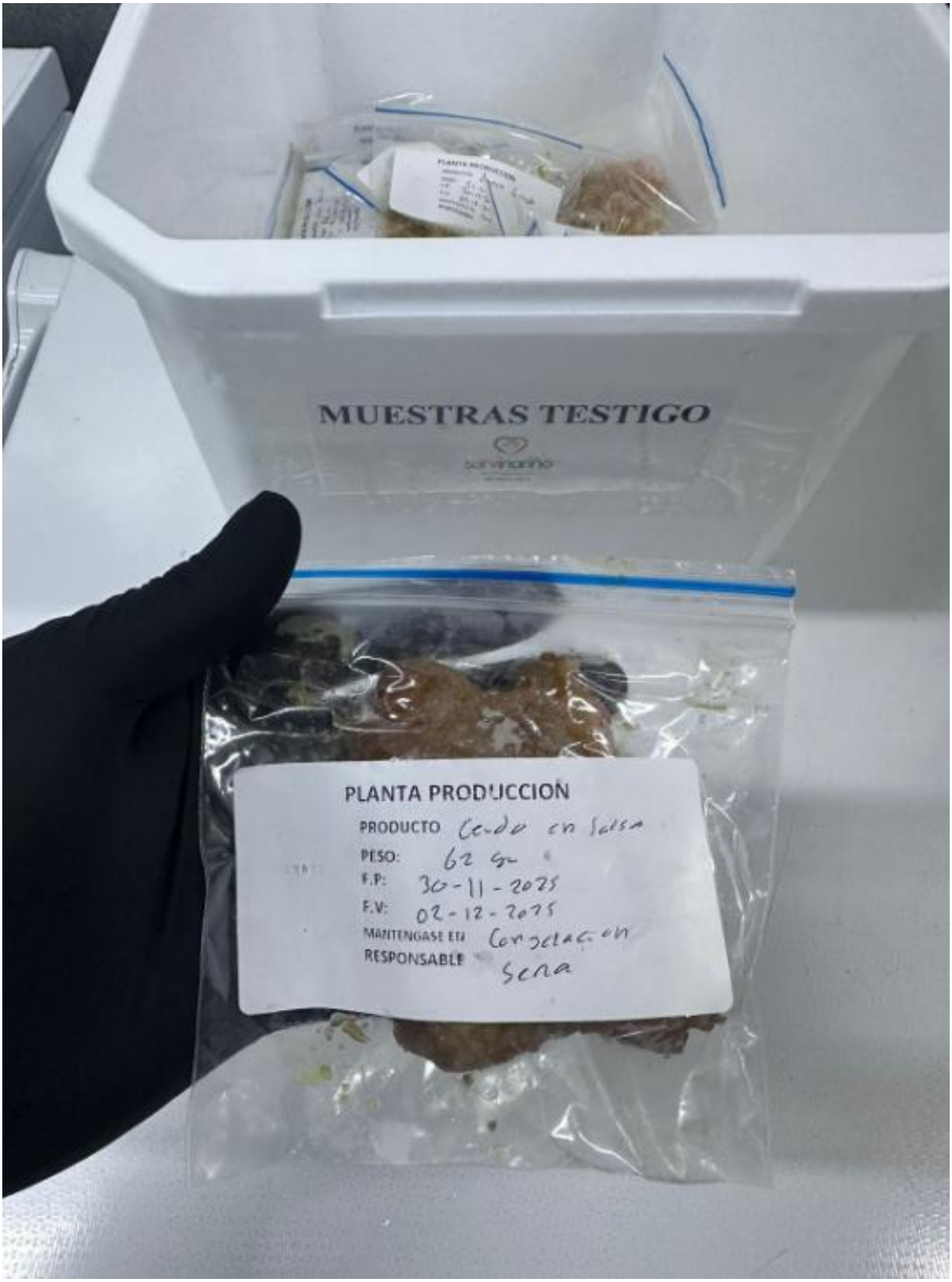




REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACION DIARIO DEL MENU



REGISTRO FOTOGRAFICO MUESTRAS TESTIGO



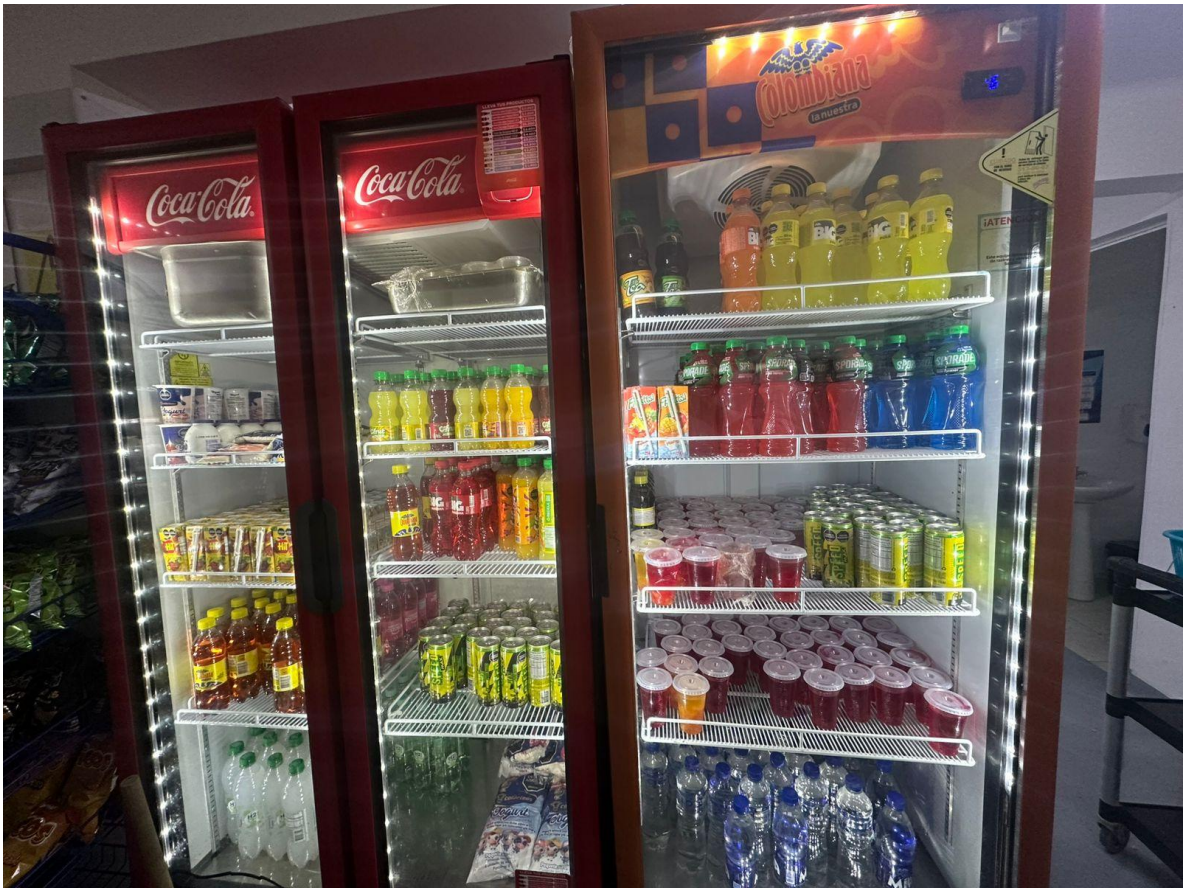
REGISTRO FOTOGRAFICO PRODUCTOS DE LIMPIEZA DIARIOS



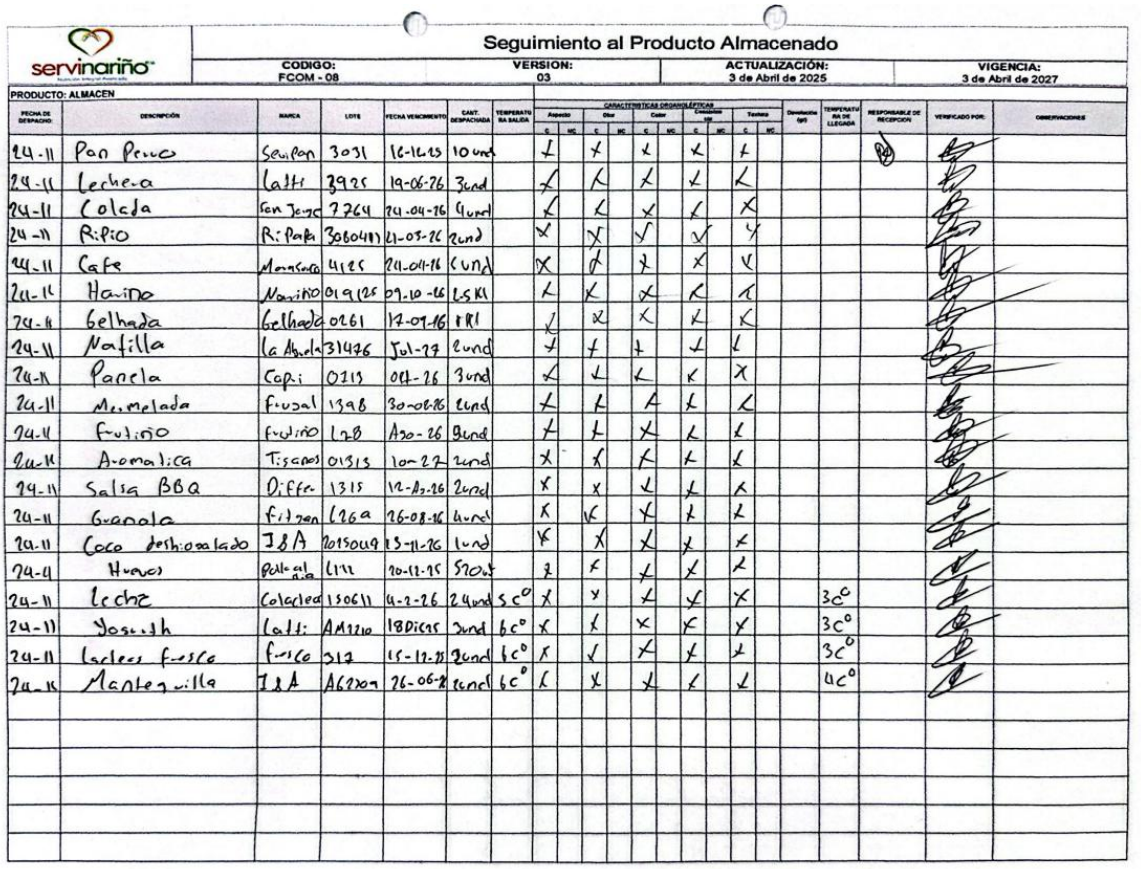
REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERADORES Y CONGELADOR



REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERADORES Y CONGELADOR



REGISTRO FOTOGRAFICO SEGUIMIENTO AL PRODUCTO ALMACENADO



servinariño

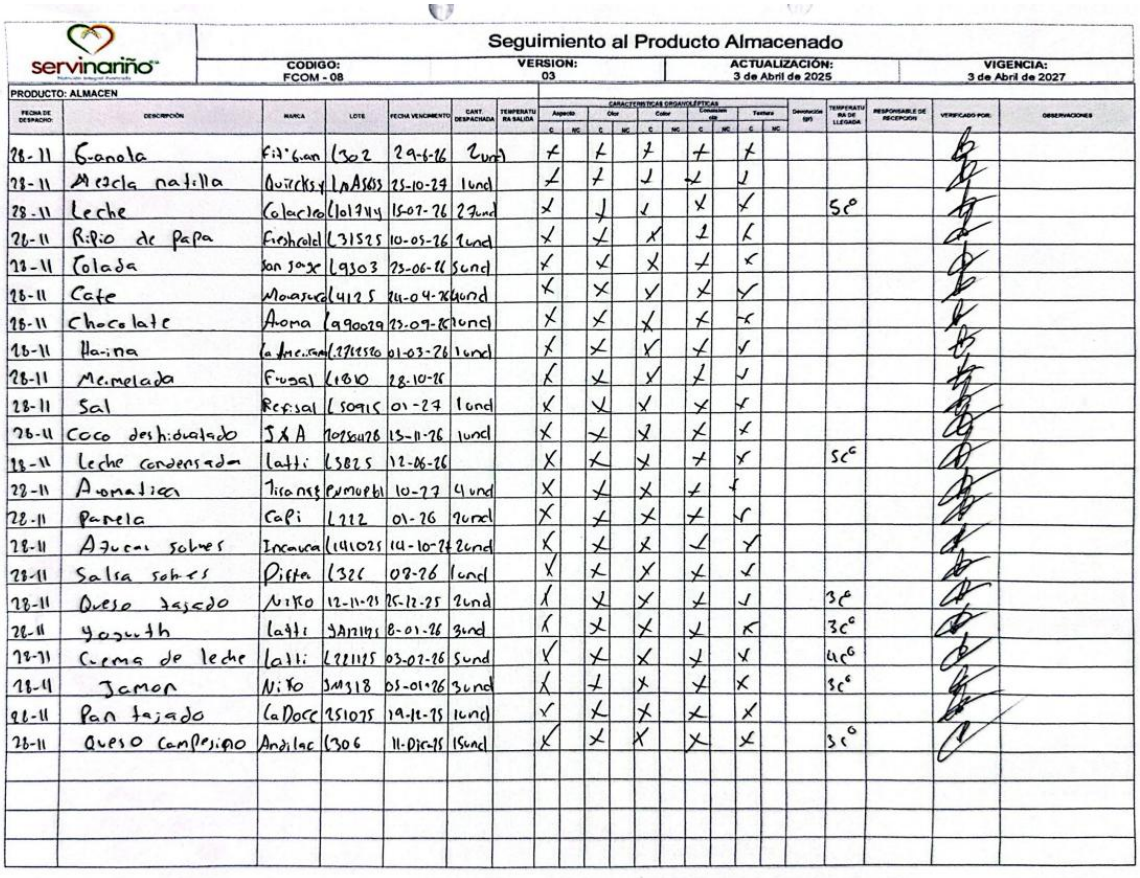
Seguimiento al Producto Almacenado

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

PRODUCTO: ALMACEN

FECHA DE DESPACHO:	DESCRIPCIÓN	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CANT. DESPACHADA	TEMPERATURA SALIDA	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto (C / NC)	Olor (C / NC)	Color (C / NC)	Consistencia (C / NC)	Textura (C / NC)	Devolución (gr)	TEMPERATURA DE LLEGADA	RESPONSABLE DE RECEPCION	VERIFICADO POR:	OBSERVACIONES
24-11	Pan Perro	SanPan	3031	16-11-25	10 und		✓	✗	✓	✓	✓					
24-11	Lechera	Lafti	3995	19-06-26	3und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Colada	San Jorge	7764	24-04-26	4und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Ripio	Ripio	3080481	21-05-26	2und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Cafe	Manuela	4125	24-04-26	1und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Harina	Nariño	019125	09-10-26	1.5 KL		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Gelhada	Gelhada	0261	17-09-26	1 RL		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Nafilla	La Abuela	31476	Jul-27	2und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Panela	Capi	0213	Oct-26	3und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Mermelada	Frutal	1398	30-08-26	1und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Frutiño	Frutiño	128	Ago-26	3und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Aromatica	Tisanas	01313	Jun-27	2und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Salsa BBQ	Differ	1315	12-Ago-26	2und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Granola	Fitzon	126a	26-08-26	4und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Coco deshidratado	J&A	20150049	23-11-26	1und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Huevos	Gallo del	1132	20-12-25	570 und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Leche	Colacted	150611	4-2-26	24und	5c°	✓	✓	✓	✓	✓		3c°			
24-11	Yogurth	Lafti	AM2210	18Dic25	3und	6c°	✓	✓	✓	✓	✓		3c°			
24-11	Leche fresca	Finca	312	15-12-25	2und	6c°	✓	✓	✓	✓	✓		3c°			
24-11	Mantequilla	J&A	AG2209	26-06-26	1und	6c°	✓	✓	✓	✓	✓		4c°			

REGISTRO FOTOGRAFICO SEGUIMIENTO AL PRODUCTO ALMACENADO



servinariño

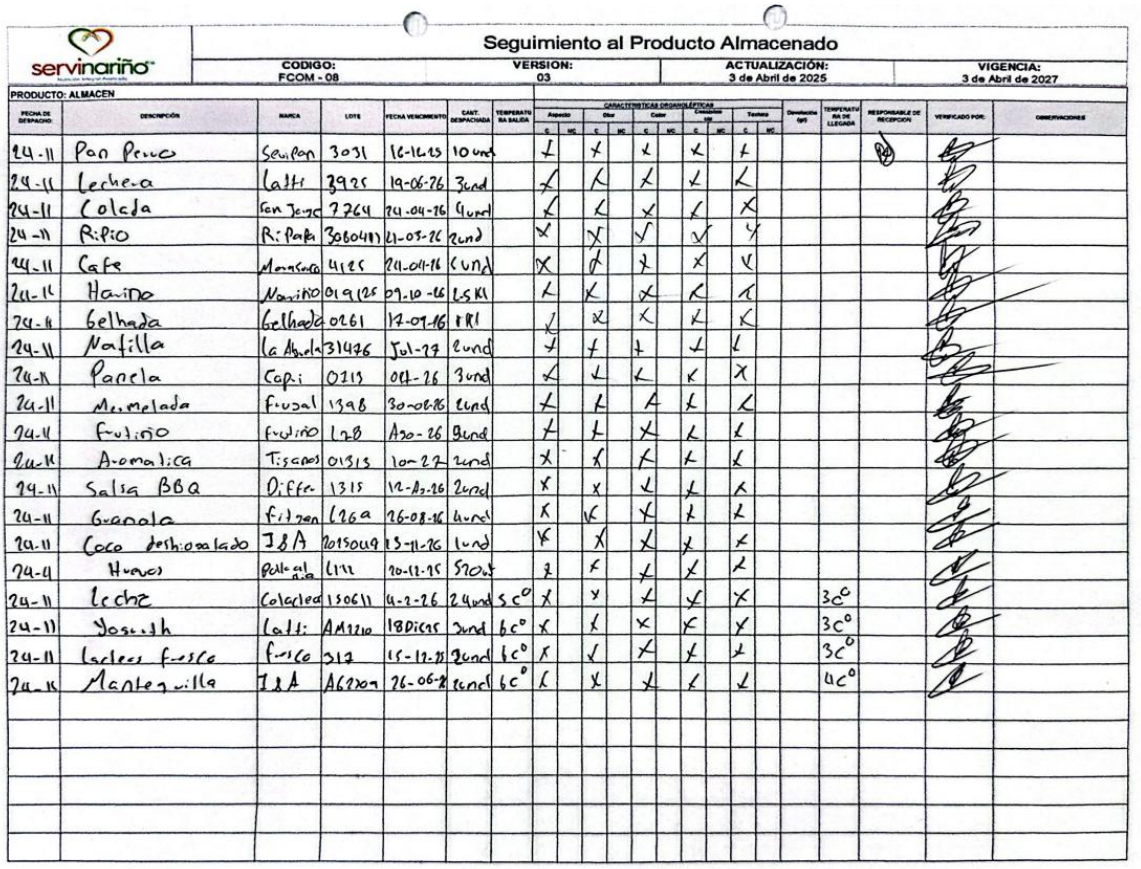
Seguimiento al Producto Almacenado

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

PRODUCTO: ALMACEN

FECHA DE DESPACHO	DESCRIPCIÓN	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CANT. DESPACHADA	TEMPERATURA SALIDA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto C	Aspecto NC	Olor C	Olor NC	Color C	Color NC	Consistencia C	Consistencia NC	Textura C	Textura NC	Devolución (pt)	TEMPERATURA DE LLEGADA	RESPONSABLE DE RECEPCION	VERIFICADO POR:	OBSERVACIONES
28-11	Granola	Fitness	1302	29-6-26	2und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Mezcla natilla	Quircksy	LNA505	25-10-27	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Leche	Colacteo	L01744	15-07-26	27und		✓		✓		✓		✓		✓			5C°			
28-11	Ripio de papa	Frishcolet	L31525	10-05-26	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Colada	San jose	L9303	23-06-26	5und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Cafe	Monserr	L4125	24-04-26	4und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Chocolate	Aroma	L90029	23-09-25	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Harina	La Americana	L2715580	01-03-26	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Mermelada	Frusal	L1810	28-10-26			✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Sal	Refisal	L50915	01-27	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Coco deshidratado	JXA	10250428	15-11-26	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Leche condensada	Latti	L5825	12-06-26			✓		✓		✓		✓		✓			5C°			
28-11	Aromatica	Tisanas	Pumpkin	10-27	4und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Panela	Capi	L222	01-26	9und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Azucar sobres	Incauca	L141025	14-10-26	2und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Salsa sobres	Pitta	L326	07-26	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Queso tajado	Nirko	12-11-25	15-12-25	2und		✓		✓		✓		✓		✓			3C°			
28-11	Yogurth	Latti	JA21125	8-01-26	3und		✓		✓		✓		✓		✓			3C°			
28-11	Crema de leche	Latti	L221125	03-02-26	5und		✓		✓		✓		✓		✓			4C°			
28-11	Jamon	Nirko	JA1318	05-01-26	3und		✓		✓		✓		✓		✓			3C°			
28-11	Pan tajado	La Doce	251025	19-12-25	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Queso campesino	Andina	L306	11-Dic-25	15und		✓		✓		✓		✓		✓			3C°			

REGISTRO FOTOGRAFICO SEGUIMIENTO AL PRODUCTO ALMACENADO



servinariño

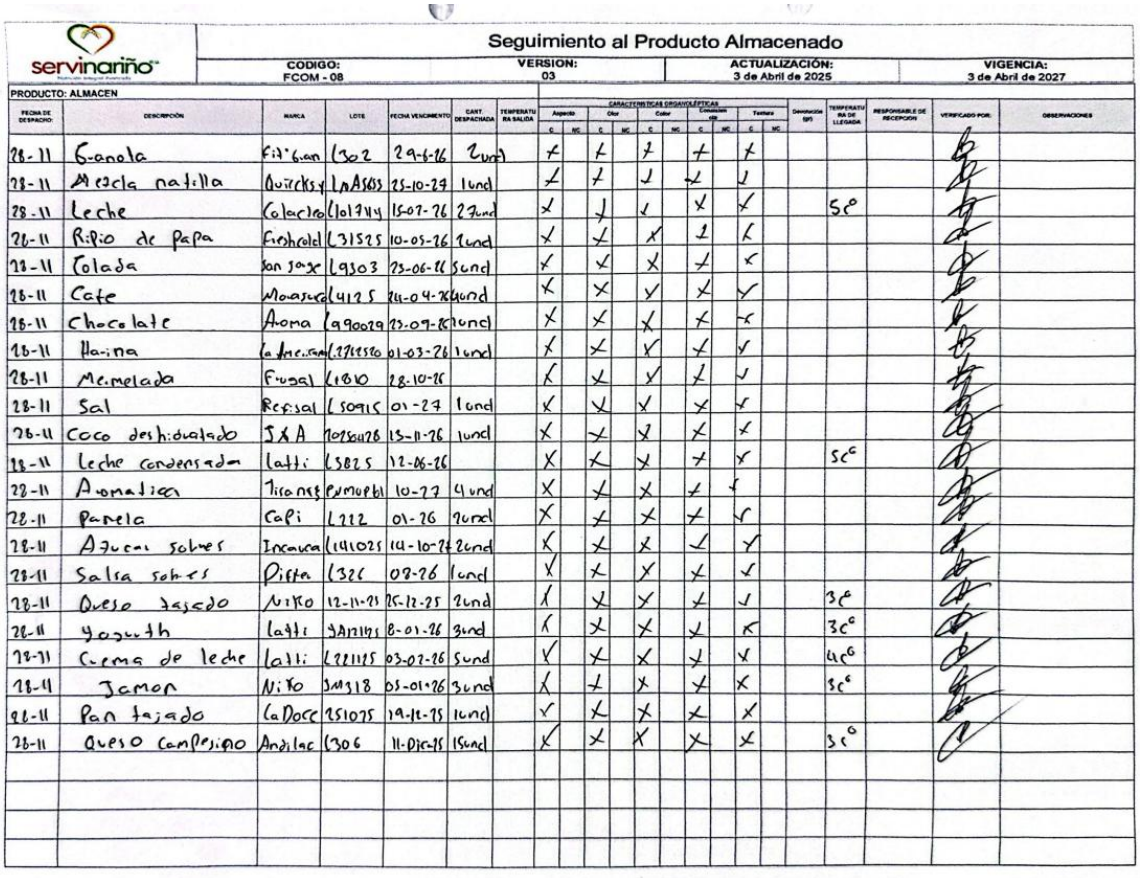
Seguimiento al Producto Almacenado

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

PRODUCTO: ALMACEN

FECHA DE DESPACHO:	DESCRIPCIÓN	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CANT. DESPACHADA	TEMPERATURA SALIDA	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto (C / NC)	Olor (C / NC)	Color (C / NC)	Consistencia (C / NC)	Textura (C / NC)	Devolución (gr)	TEMPERATURA DE LLEGADA	RESPONSABLE DE RECEPCION	VERIFICADO POR:	OBSERVACIONES
24-11	Pan Perro	SanPan	3031	16-11-25	10 und		✓	✗	✓	✓	✓					
24-11	Lechera	Lafti	3995	19-06-26	3und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Colada	San Jorge	7764	24-04-26	4und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Ripio	Ripio	3080481	21-05-26	2und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Cafe	Manuela	4125	24-04-26	1und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Harina	Nariño	019125	09-10-26	1.5 KL		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Gelhada	Gelhada	0261	17-09-26	1 RL		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Nafilla	La Abuela	31476	Jul-27	2und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Panela	Capi	0213	Oct-26	3und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Mermelada	Frutal	1398	30-08-26	1und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Frutiño	Frutiño	128	Ago-26	3und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Aromatica	Tisanas	01313	Jun-27	2und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Salsa BBQ	Differ	1315	12-Ago-26	2und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Granola	Fitzon	126a	26-08-26	4und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Coco deshidratado	J&A	20150049	23-11-26	1und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Huevos	Gallo del	1132	20-12-25	570 und		✓	✓	✓	✓	✓					
24-11	Leche	Colacted	150611	4-2-26	24und	5c°	✓	✓	✓	✓	✓		3c°			
24-11	Yogurth	Lafti	AM2210	18Dic25	3und	6c°	✓	✓	✓	✓	✓		3c°			
24-11	Leche fresca	Finca	312	15-12-25	2und	6c°	✓	✓	✓	✓	✓		3c°			
24-11	Mantequilla	J&A	AG2209	26-06-26	1und	6c°	✓	✓	✓	✓	✓		4c°			

REGISTRO FOTOGRAFICO SEGUIMIENTO AL PRODUCTO ALMACENADO



servinariño

Seguimiento al Producto Almacenado

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

PRODUCTO: ALMACEN

FECHA DE DESPACHO	DESCRIPCIÓN	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CANT. DESPACHADA	TEMPERATURA SALIDA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto C	Aspecto NC	Olor C	Olor NC	Color C	Color NC	Consistencia C	Consistencia NC	Textura C	Textura NC	Devolución (pt)	TEMPERATURA DE LLEGADA	RESPONSABLE DE RECEPCION	VERIFICADO POR:	OBSERVACIONES
28-11	Granola	Fitness	1302	29-6-26	2und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Mezcla natilla	Quircksy	LNA505	25-10-27	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Leche	Colacteo	L01744	15-07-26	27und		✓		✓		✓		✓		✓			5C°			
28-11	Ripio de papa	Frishcolet	L31525	10-05-26	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Colada	San jose	L9303	23-06-26	5und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Cafe	Monserr	L4125	24-04-26	4und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Chocolate	Aroma	L90029	23-09-25	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Harina	La Americana	L2715580	01-03-26	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Mermelada	Frusal	L1810	28-10-26			✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Sal	Refisal	L50915	01-27	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Coco deshidratado	JXA	10250428	15-11-26	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Leche condensada	Latti	L5825	12-06-26			✓		✓		✓		✓		✓			5C°			
28-11	Aromatica	Tisanas	Pumpkin	10-27	4und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Panela	Capi	L222	01-26	9und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Azucar sobres	Incauca	L141025	14-10-26	2und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Salsa sobres	Pitta	L326	07-26	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Queso tajado	Nirko	12-11-25	15-12-25	2und		✓		✓		✓		✓		✓			3C°			
28-11	Yogurth	Latti	JA21125	8-01-26	3und		✓		✓		✓		✓		✓			3C°			
28-11	Crema de leche	Latti	L221125	03-02-26	5und		✓		✓		✓		✓		✓			4C°			
28-11	Jamon	Nirko	JA1318	05-01-26	3und		✓		✓		✓		✓		✓			3C°			
28-11	Pan tajado	La Doce	251025	19-12-25	1und		✓		✓		✓		✓		✓						
28-11	Queso campesino	Andina	L306	11-Dic-25	15und		✓		✓		✓		✓		✓			3C°			

4124

PROCESO SALUD PÚBLICA

Nombre del Formato:

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ALCALDÍA DE PASTO

CIUDAD: PASTO | FECHA: 28-agosto-2023 | ACTA Nº: 05-2023-2501

Hora Inicio visita: 11:00 am | Hora Terminación visita: 1:20 pm | FICHA Nº: 6504

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [x] Cafeteria [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: —

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE PASTO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SERVINARIÑO EU

*CÉDULA / NIT: 900221500-4 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 52001 900221500-

*NOMBRE COMERCIAL: Cafeteria Sede Agroindustrial SENA-

*DIRECCIÓN: Cl 22 Nº 11E-05 | MATRÍCULA MERCANTIL: 114542

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna: 12 Localidad [ ] Sector: x Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Finca Tope - SENA

TELÉFONOS: 317 457 676 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: contabilidad.servinarino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SERVINARIÑO EU.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [x] | Número de documento: 900221500-4

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Diana Montoya Arcila Ortega

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] | *Número de documento: 52.006841

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 22 Nº 11E-05 B

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lun-Vie 8:00am-5:00pm. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	13 diciembre 2023	FAVORABLE	x		94,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	x	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO	Especifique:				

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

Powered by CamScanner

4124

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	2	1,0	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1,0	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	2	1,0	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2,0	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1,0	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2,0	0	Presenta soportes documentales del plan de capacitación en manipulación de alimentos sin incluir al personal nuevo; de algunos sólo presenta el certificado, no acredita el 10 establecido en el artículo 13 de la Res. 2674 de 2013 C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	18			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Powered by CamScanner

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 89. Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numerales 1. 3. 4 y 5 ; Artículo 35. Numerales 1. 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683. 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numeral 7; Artículo 18. Numeral 7; Artículo 20. Numeral 5; Artículo 35. Numeral 4.)*	(9)		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979. Artículo 293. 425. Resolución 2674/2013. Artículo 18. Numeral 3.1. 3.2. 3.3 y 5.)*	(7)	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012. 2674/2013 Artículo 16. Numeral 5 y 6. Artículo 33. Numeral 9.)*	(4)	2,0	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 3.1. 3.2. 3.3. 3.5.1. 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26. Numeral 4. Artículo 32. Numeral 8. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9.)*	(7)	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)*	4	(2,0)	0	No cuenta con sistema para el tratamiento de aguas residuales C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Art. 6. Numerales 5.1. 5.2 y 5.3. Art. 33. Numerales 5. 6 y 7. Art. 18. Numeral 11.)*	(4)	2,0	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3.)*	(9)		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas. equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	(7)	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	(2)	1,0	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	31			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Powered by CamScanner

4124

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
96.1	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%
		DESFAVORABLE	< 59.9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | (No) | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

La visita se realizó en acompañamiento del director del sistema de gestión integral el ingeniero Roberto Delgado. y la subgerente administrativa. la ingeniera Técnico Reveles de la empresa CERVINAÑO E.U. que presta el servicio de catering al SENA.

Por parte del establecimiento:

Ninguna observación, Muchas Gracias por la Retroalimentación.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de agosto del año 2025 en la Ciudad de Pasto.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA: 1085338217	CÉDULA:
CARGO: Tec Uni Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SENA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Roberto Delgado R	NOMBRE: Filiana Revelo
CÉDULA: 93358717	CÉDULA: 27250907
CARGO: Director SG.I	CARGO: Subg. Administrativa.

Powered by CamScanner

4123

PROCESO SALUD PÚBLICA

Nombre del Formato:

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ALCALDÍA DE PASTO

CIUDAD: PASTO | FECHA: 28 agosto 2023 | ACTA N°: 05 299-25-01

Hora Inicio visita: 10:00 am | Hora Terminación visita: 11:00 am. | FICHA N°: 2540

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: —

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE PASTO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SERVINARIÑO EU

*CÉDULA / NIT: 900221500 - 4 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 52001 900221500

*NOMBRE COMERCIAL: Cafetería comercios y servicios SENA

*DIRECCIÓN: Cl 22 Nº 11E - 05. | MATRÍCULA MERCANTIL: 119542.

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [12] Localidad [ ] Sector [X] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Finca Lopez - SENA.

TELÉFONOS: 3174812676 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: contabilidad.servinarino@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SERVINARIÑO EU

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] | Número de documento: 900221500-4

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Diana Montza Ascuntar Ortega

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | *Número de documento: 52006841.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 22 Nº 11E - 05

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: lun Vie 8:00am - 5:00pm. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	13 diciembre-2023			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: — Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

Powered by CamScanner

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32. Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33. Numeral 8)	(2)	1,0	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 1, 2. Artículo 33. Numerales 1, 2 y 3.)	(2)	1,0	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33. Numeral 4.)	(2)	1,0	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32. Numeral 9 y 11.)	4	(2,0)	0	1. observó inodoro con tapa partida en unidad sanitaria del personal, así como, sin acceso al lavado de manos, jabón desinfectante, ni implementos para el secado de manos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	8			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	(2,5)	0	1. observan ollas con superficies diferenciadas C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013. Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013. Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	(7)	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(2)	1,0	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	(7)	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	(2,0)	0	presenta soportes documentales del plan de capacitación en manipulación de alimentos sin incluir a personal nuevo, de algunos trabajadores solo presenta certificado, no acorde a lo establecido en el artículo 13 de la resolución 2674 de 2013 C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Powered by CamScanner

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35. Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numeral 7; Artículo 18. Numeral 7; Artículo 20. Numeral 5; Artículo 35. Numeral 4.)*	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18. Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2,0	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2,0	0	No cuenta con sistemas para el tratamiento de aguas residuales C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Art. 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Art. 33, Numerales 5, 6 y 7. Art. 18, Numeral 11.)*	4	2,0	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1,0	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	31			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
91,81	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | ~~NO~~ | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

La visita se realiza en acompañamiento de director de sistema de gestión integral y la subgerente administrativa de SEGUINAMIÑO EU. quien presta el servicio de crianza

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de agosto del año 2025 en la Ciudad de Pasto.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Dora Tello	NOMBRE:
CÉDULA: 1085332317	CÉDULA:
CARGO: Tec Ges Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SMS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Roberto Delgado R.	NOMBRE: Liliana Revelo P.
CÉDULA: 93358917	CÉDULA: 27250807
CARGO: Director SG.I	CARGO: Sub. Administrativa.

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOFRAFICO DE UTENSILIOS UTILIZADOS EN CAFETERIA

