INSPECCIONES DE ORDEN Y ASEO-
HERNANDO DE JESUS BONET

AREA O SECCIÓN: Colegio Santo Domingo
Fecha de la inspección: 10-02-2020.
Responsable (s) de la Inspección: Leonardo Escobar.
Encuestado (s):

	ASEO	SI	NO	Observaciones
1	Los equipos, màquinas y herramientas se encuentran limpios y libres de materiales innecesarios o colgantes?	✓		
2	Los extintores del área están limpios?	✓		
3	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y/o predictivo?	✓		
4	Los pasillos tienen superficies limpias, seguras y se encuentran libres de obstrucciones y/o desperdicios?	N.A.		
5	Las paredes y ventanas están limpias para trabajar en el lugar?	✓		
6	A las luminarias se les hace una limpieza periodica?	✓		
7	Existen o se evidencias pisos o áreas humedas en la sección?		✓	
8	En el área de trabajo se tiene definido la frecuencia para hacer el aseo?	✓		
9	Se tienen definido (por escrito) y se han divulgado, estándares de aseo a los trabajadores?	✓		
10	hay una zona identificada para colocar el recipiente para basura y/o desechos?	✓		
11	Los sitios para el almacenamiento de basuras estan ordenados?	✓		
12	Los recipientes de basura son adecuados en tamaño, número y carácteristicas físicas y se encuentran limpios?	✓		
13	El centro de acopio se encuentra en buenas condiciones de aseo, (piso limpio, desechos en su disposición adecuada.	✓		
14	Las basuras y/o desechos son evacuados frecuentemente ?	✓		
15	Se evidencia en el área que hay sistema de reciclaje?	✓		
16	Se observa uso inadecuado de los uniformes? (sucio, roto, no los usa, etc)		✓	
17	Existen servicios sanitarios adecuados, limpios y separados por sexo?	N.A		
18	Existen lavamanos suficientes para lavarse las manos	✓		
19	El personal utiliza algun jabon para lavarse las manos?	✓		
20	El personal cuenta con servicio de ducha para después de la jornada de trabajo?	N.A		
21	Se evidencia en el área fugas, goteras o derrames de aceite, agua u otros?		✓	
22	Se evidencia en el área los elementos de protección personal aseados y en buen estado?	✓		
23	Los vestier, lockers, baños y duchas, se encuentran limpios y libres de requeros y/o basuras?	✓		
24	Se encuentra con el material suficiente para realizar el aseo(traperas, escobas, recogedor de basuras, detergentes etc).	✓		
25	Se realiza control periódico de plagas y roedores?	✓		
26	Los desagues cuentan con sus rejillas y éstas se encuentran en buen estado?	✓		
27	Se evidencias fugas de agua en los sanitarios y pocetas.		✓	
28	El personal lleva bien puesto su uniforme? (camisa por dentro y bien abotonada, pantalón de dotación y en buen estado, zapatos de dotación) etc.	✓		
29	Los elementos de protección personal estan bien ubicados cuando el trabajador se los quita? Etc.	✓		

Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

FORMATO CONTROL DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FECHA	LUGAR Y/O EQUIPO-UTENSILIOS. AREA		CONCENTRACION DE DESINFECTANTE (Hipoclorito al 15%)		PUNTO OPERATIVO NOMBRE: Colegio S.P.G	
		HORA	Cantidad de NaOCl	AGUA	VERIFICACION DE LIMPIEZA	RESPONSABLE
12/02	Utenalios	8:00am	4cm	1L	B	Maria
12/02	Ambiente	10:00am	1cm	1L	B	Leo
13/02	Cafetera	1:00pm	4cm	1L	B	Alejandra
13/02	Nevera	9:40am	4cm	1L	B	Maria
13/02	licuadora	10:50am	4cm	1L	B	Alejandra
14/02	Estufa	9:30am	4cm	1L	B	Maria
14/02	Pisos	11:55am	6cm	1L	B	Maria
17/02	horno	10:00am	4cm	1L	B	Alejandra
17/02	Mesones	10:45am	4cm	1L	B	Maria
18/02	Estufa casera	10:00am	4cm	1L	B	Alejandra
18/02	Pisos	11:45am	6cm	1L	B	Maria
18/02	dispensador jugos	12:30pm	4cm	1L	B	Alejandra
19/02	utenalios	9:25am	4cm	1L	B	Maria
19/02	Mesas	10:00am	2cm	1L	B	Alejandra
20/02	Estufa	9:40am	4cm	1L	B	Maria
20/02	Vitrina	11:58am	4cm	1L	B	Alejandra
23/02	Ventanas	10:30am	6cm	1L	B	Maria
23/02	Paredes	10:50am	6cm	1L	B	Maria
24/02	Nevera	9:50am	4cm	1L	B	Alejandra
24/02	cafetera	10:45am	4cm	1L	B	Alejandra
25/02	licuadora	10:00am	4cm	1L	B	Maria

RUTINA DIARIA DE ASEO Y DESINFECCION

PUNTO OPERATIVO Colegio S.6 ADMINISTRADOR [signature] MES Febrero AÑO 2020.

	AMBIENTES																				
	BAÑOS				PUNTO ECOLOGICO					HORA 1			HORA 2			HORA 3			OBSERVACIONES	RESPONSABLE	VERIFICO
DÍA	H	D	EI/F	D.CH	H	CL	CT	CM	D.CH	C.C.	C.F.	Z.A.	C.C.	C.F.	Z.A.	C.C.	C.F.	Z.A.			
1																					
2																					
3					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra.	
4					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra	
5					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
6					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
7					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra	
8																					
9																					
10					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra	
11					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
12					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra	
13					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
14					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra	
15																					
16																					
17					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
18					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
19					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra	
20					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
21					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra	
22						2															
23																					
24					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
25					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
26					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra	
27					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Alejandra	
28					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		Maria	
29																					
30																					
31																					

MARQUE:	
CUMPLE:----------	5
NO CUMPLE:----------	1
NO APLICA:----------	NA

ABREVIATURAS			
H:----------	HIGIENE	CT:-------	CANECAS TAPADAS
D:---------	DOTACIONES	CM:-------	CANECAS MARCADAS
ZA:---------	ZONA DE ALMACEN	CC:--------	COCINA CALIENTE
DCH:-------	DOSIS DE CHOQUE	CF:--------	COCINA FRIA
CL:---------	CANECAS LIMPIAS	EI/F: ------	ESTADO DE INSTALACIONES/FUNCIONAMIENTO

Nutrimos y Servimos Con Calidad S.A.S	FORMATO CONTROL DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
FECHA	MANOS		CONCENTRACION DE DESINFECTANTE Jabón Antibacterial		PUNTO OPERATIVO NOMBRE: colegio S.D.G	
		HORA	Cantidad de Jabón	AGUA	VERIFICACION DE LIMPIEZA	RESPONSABLE
03-02		6:am.	2 puff	7L.	B.	Alejandra
03-02		6:10am	2 puff	1L	B	Maria
03-02		6:00am	2 puff	1L	B	leo
04-02		6:15am	2 puff	1L	B	Alejandra
04-02		6:00am	2 puff	1L	B	Maria
04-02		6:10am	2 puff	1L	B	Leo
05-02		6:05am	2 puff	1L	B	Alejandra
05-02		6:06am	2 puff	1L	B	Maria
05-02		6:15am	2 puff	1L	B	leo
06-02		6:10am	2 puff	1L	B	Alejandra
06-02		6:00am	2 puff	1L	B	Maria
06-02		6:05am	2 puff	1L	B	Leo
07-02		6:10am	2 puff	1L	B	Alejandra
07-02		6:00am	2 puff	1L	B	Maria
07-02		6:05am	2 puff	1L	B	leo
10-02		6:06am	2 puff	1L	B	Alejandra
10-02		6:00am	2 puff	1L	B	Maria
10-02		6:10am	2 puff	1L	B	Leo
11-02		6:15am	2 puff	1L	B	Alejandra
11-02		6:10am	2 puff	1L	B	Maria
11-02		6:00am	2 puff	1L	B	leo
12-02		6:05am	2 puff	1L	B	Alejandra

		FORMATO CONTROL DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION				
FECHA	FRUTAS Y VERDURAS, HUEVOS Y ALIMENTOS EMPACADOS (Salchichas, salchichón, jamón, mortadela, chorizo).		CONCENTRACION DE DESINFECTANTE (Hipoclorito al 15%)		PUNTO OPERATIVO NOMBRE: Colegio S.D.G	
		HORA	Cantidad de NaOCl	AGUA	VERIFICACION DE LIMPIEZA	RESPONSABLE
14/02	huevos	7:00am	1cm	1l	B	Maria
17/02	salchichon	8:00am	1cm	1l	B	Maria
17/02	chorizos	6:10am	1cm	1l	B	Alejandra
18/02	Jamon	7:10am	1cm	1l	B	Alejandra
18/02	Salchichas	8:00am	1cm	1l	B	Maria
19/02	chorizo coctel	6:20am	1cm	1l	B	Alejandra
19/02	huevos	7:00am	1cm	1l	B	Maria
20/02	chorizos	8:00am	1cm	1l	B	Maria
20/02	Jamon	6:40am	1cm	1l	B	Alejandra
21/02	salchichas	6:10am	1cm	1l	B	Alejandra
21/02	Salchichon	7:15am	1cm	1l	B	Maria
24/02	huevos	6:10am	1cm	1l	B	Maria
24/02	Jamon	7:30am	1cm	1l	B	Alejandra
25/02	salchichon	6:30am	1cm	1l	B	Maria
25/02	nSalchichas	8:00am	1cm	1l	B	Maria
26/02	chorizos	7:10am	1cm	1l	B	Alejandra
26/02	huevos	8:00am	1cm	1l	B	Maria
27/02	Jamon	6:45am	1cm	1l	B	Maria

Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

FORMATO CONTROL DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FECHA	CANECAS DE BASURA		CONCENTRACION DE DESINFECTANTE (Hipoclorito al 15%)		PUNTO OPERATIVO NOMBRE: Colegio S.E	
		HORA	Cantidad de NaOCl	AGUA	VERIFICACION DE LIMPIEZA	RESPONSABLE
8-02-20	Canecas	8:Am.	8ml	4L	B.	
15-02-20	Canecas	12:Pm	8ml.	4L	B	
22-02-20	Canecas	11:Am.	8ml.	4L	B	
29-02-20	Canecas	4:Pm.	8ml.	4L.	B.	

MES: Febrero AÑO: 2020

PUNTO OPERATIVO: Colegio S.O.6 RESPONSABLE:

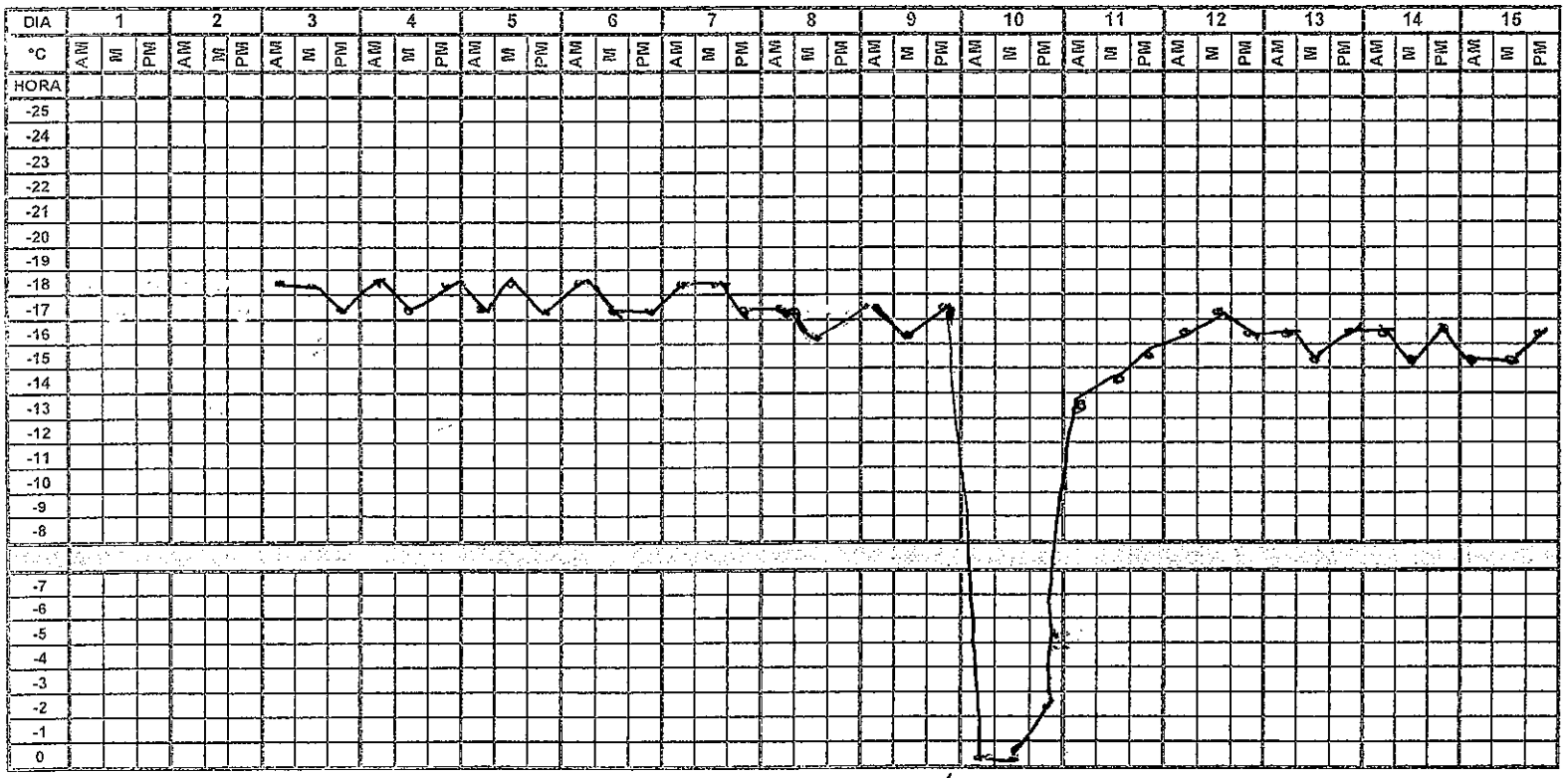
FECHA	DÍA	HORA	PLANCHAS	HORNOS	LICUADORAS	MARMITAS	AYUDANTE DE COCINA	LAVADORA DE PLATOS	ESTUFAS	LÍNEA DE SERVICIO	PELAPAPAS	TERMÓMETROS	GRAMERAS	BÁSCULA	BASCULATINE	MESONES	DISP/ JUGOS	OLLAS	CUCHILLOS	TABLAS	PINZAS	AZAFATES	MENAJE	CANECA DE S/N DESINFECTANTE	GUANTE DE MALLA	TERMOS/CAMBROS	OBSERVACIONES	FIRMA
DIA SEMANA 1-8	03	7am	S	S	S	N.A	N.A	N.A	S	N.A.	S	S	N.A.	N.A.	N.A	S	S	S	S	S	S	S	N.A	S	N.A	N.A		
DÍA SEMANA 9-16	11	8am	S	S	S	NA	NA	NA	S	NA	S	S	NA	NA	NA	S	S	S	S	S	S	S	NA	S	NA	NA		
DÍA SEMANA 17-24	19	7am	S	S	S	NA	NA	NA	S	NA	S	S	NA	NA	NA	S	S	S	S	S	S	S	NA	S	NA	NA		
DÍA SEMANA 25-31	25	9:30	S	S	S	NA	NA	NA	S	NA	S	S	NA	NA	NA	S	S	S	S	S	S	S	NA	S	NA	NA		

INSPECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

CONTROL DE TEMPERATURAS CONGELACIÓN

MES : Febrero AÑO: 2020

PUNTO OPERATIVO: Colegio 5.6 RESPONSABLE: [signature] CUARTO O NEVERA: 1



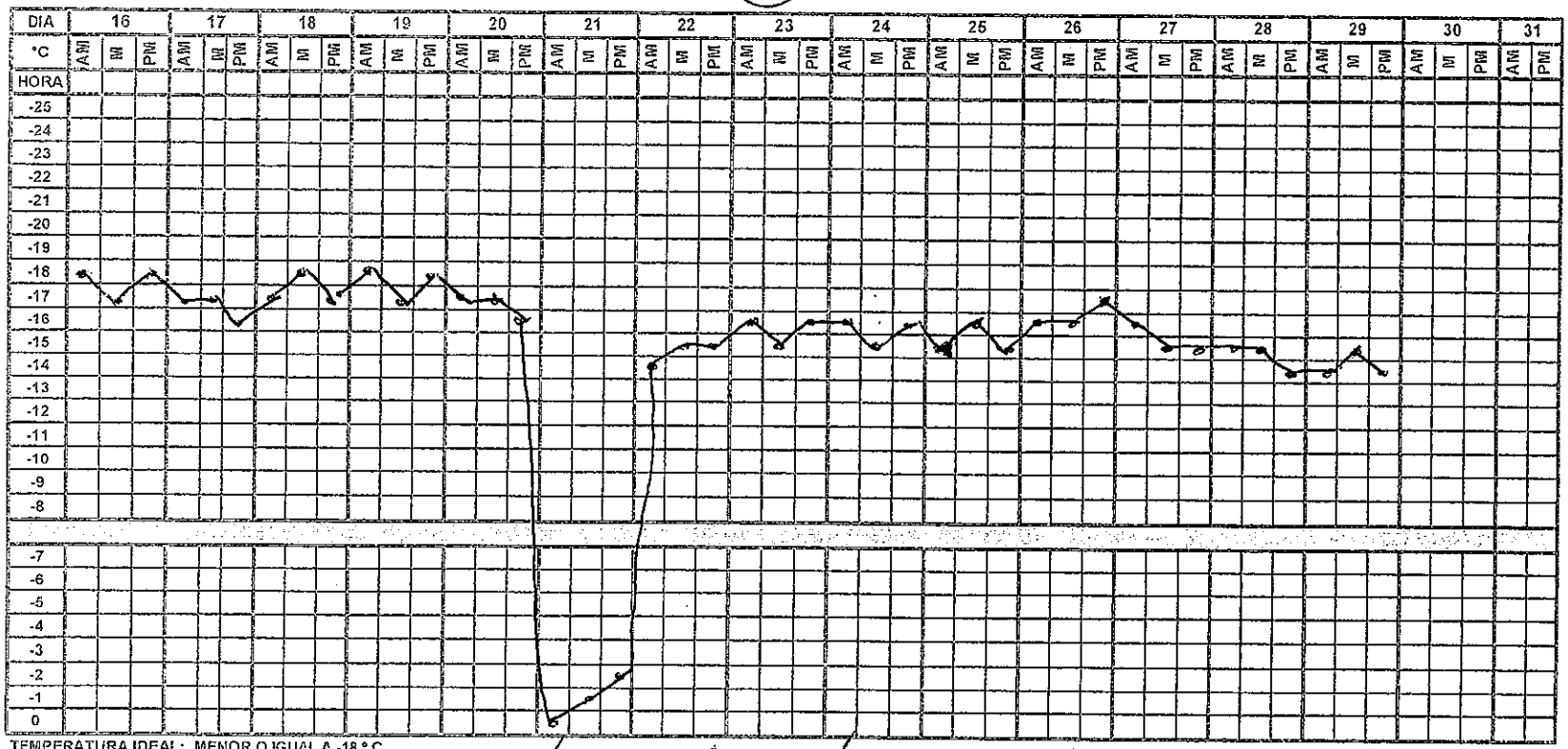
TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 ° C

OBSERVACIONES: Se le realizo lavado y desinfección el día 10-02-2020

CONTROL DE TEMPERATURAS CONGELACIÓN

MES : Febrero AÑO: 2020

PUNTO OPERATIVO: Colegio RESPONSABLE: CUARTO O NEVERA: 1



TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 ° C

OBSERVACIONES: Se le realizo limpieza y desinfección El día 21-02-2020.

Con Calidad S.A.S

CONTROL DE TEMPERATURAS REFRIGERACION

CODIGO: FO05	
VERSIÓN: 2	
ELABORÓ: Dpto de calidad	

MES : Febrero AÑO: 2020

PUNTO OPERATIVO: Colegio RESPONSABLE: CUARTO O NEVERA: 2

DIA	1			2			3			4			5			6						8			9			10			11			12			13			14			15		
°C	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM
HORA																																														
15																																														
14																																														
13																																														
12																																														
11																																														
10																																														
9																																														
8																																														
7																																														
6																																														
5																																														
4																																														
3																																														
2																																														
1																																														

TEMPERATURA IDEAL:
- DE 0 A 5°C — LACTEOS, EMBUTIDOS, POSTRES Y PRODUCTOS EN DESCONGELACION
- DE 4 A 7°C — FRUTAS Y VERDURAS
- DE 0 A 7°C — SI EN LA NEVERA O CUARTO SE ALMACENAN VARIOS TIPOS DE PRODUCTO

OBSERVACIONES: Lavado y Desinfeccion Dia. 9-02-2020.

CONTROL DE TEMPERATURAS REFRIGERACION

CODIGO: FO05

VERSIÓN: 2

ELABORÓ: Dpto de calidad

MES: febrero AÑO: 2020

PUNTO OPERATIVO: colegio S.6 RESPONSABLE: CUARTO O NEVERA: 2

DIA	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
°C	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM
HORA																																															
15																																															
14																																															
13																																															
12																																															
11																																															
10																																															
9																																															
8																																															
7																																															
6																																															
5																																															
4																																															
3																																															
2																																															
1																																															

TEMPERATURA IDEAL:

DE 0 A 5°C LACTEOS, EMBUTIDOS, POSTRES Y PRODUCTOS EN DESCONGELACION

DE 4 A 7°C FRUTAS Y VERDURAS

DE 0 A 7°C SI EN LA NEVERA O CUARTO SE ALMACENAN VARIOS TIPOS DE PRODUCTO

OBSERVACIONES:

Se le realizo lavado y desinfeccion el dia 19-02-2020.

CONTROL DE TEMPERATURAS REFRIGERACION

CODIGO: FO05
VERSIÓN: 2
ELABORÓ: Dpto de calidad

MES : Febrero AÑO: 2020

PUNTO OPERATIVO: colegio RESPONSABLE: CUARTO O NEVERA: 4

DIA	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
°C	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM
HORA																																												
15																																												
14																																												
13																																												
12																																												
11																																												
10																																												
9																																												
8																																												
7																																												
6																																												
5																																												
4																																												
3																																												
2																																												
1																																												

TEMPERATURA IDEAL:

DE 0 A 5°C	LACTEOS, EMBUTIDOS, POSTRES Y PRODUCTOS EN DESCONGELACION
DE 4 A 7°C	FRUTAS Y VERDURAS
DE 0 A 7°C	SI EN LA NEVERA O CUARTO SE ALMACENAN VARIOS TIPOS DE PRODUCTO

OBSERVACIONES: se le realizo limpieza y desinfeccion el dia 4-02-2020.

CONTROL DE TEMPERATURAS REFRIGERACION

CODIGO: FO05

VERSIÓN: 2

ELABORÓ: Dpto de calidad

MES: Febrero AÑO: 2020

PUNTO OPERATIVO: Colegio S.G RESPONSABLE: CUARTO O NEVERA: 4

DIA	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
°C	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM
HORA																																															
15																																															
14																																															
13																																															
12																																															
11																																															
10																																															
9																																															
8																																															
7																																															
6																																															
5																																															
4																																															
3																																															
2																																															
1																																															

TEMPERATURA IDEAL:

DE 0 A 5°C LACTEOS, EMBUTIDOS, POSTRES Y PRODUCTOS EN DESCONGELACION

DE 4 A 7°C FRUTAS Y VERDURAS

DE 0 A 7°C SI EN LA NEVERA O CUARTO SE ALMACENAN VARIOS TIPOS DE PRODUCTO

OBSERVACIONES:

Se le realizo limpieza y desinfeccion el dia 16-02-2020.

Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS GENERADOS CAFETERÍA COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN DE BELLO

FECHA	ORDINARIOS	ORGÁNICOS	PAPEL Y CARTÓN	PLÁSTICO	PELIGROSOS	RECIBE
FEBRERO						
Semana 1	2 kilos	4 kilos	2 kilos	3 kilos		
Semana 2	3 kilos	3 kilos	1 kilos	3 kilos		
Semana 3	4 kilos	2 kilos	2 kilos	4 kilos		
Semana 4	2 kilos	4 kilos	2 kilos	3 kilos		
MARZO						
Semana 1						
Semana 2						
Semana 3						
Semana 4						
ABRIL						
Semana 1						
Semana 2						
Semana 3						
Semana 4						
MAYO						
Semana 1						
Semana 2						
Semana 3						
Semana 4						
JUNIO						
Semana 1						
Semana 2						
Semana 3						
Semana 4						
JULIO						
Semana 1						
Semana 2						
Semana 3						
Semana 4						
AGOSTO						
Semana 1						

Dirección: Calle 61 Sur No 43 A -67
Municipio de Sabaneta – Antioquía
Teléfono: 3619922