



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE
TEMPERATURAS - REFRIGERADORES

F7.G8.PP

25/06/2018

Versión 2

Página 1 de 1

Clasificación de la Información:
Pública

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI FSXC

CENTRO ZONAL: Kennedy

REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Julio

AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	3°	Jilmaro.	12				23	7:00	4°	Leidy Escobar
	4:00	4°	Jilmaro.						4:00	3°	Leidy Escobar
2	7:00	4°	Jilmaro.	13				24	7:00	4°	Leidy Escobar
	4:00	3°	Jilmaro.						4:05	3°	Leidy Escobar
3	7:00	3°	Jilmaro.	14	6:55	4°	Leidy	25	7:00	4°	Leidy Escobar
	4:00	4°	Jilmaro.		4:00	3°	Leidy		3:55	4°	Leidy Escobar
4	7:00	4°	Jilmaro.	15	6:59	2°	Leidy	26			
	4:00	3°	Jilmaro.		4:00	4°	Leidy				
5				16	7:00	3°	Leidy	27			
					3:55	4°	Leidy				
6				17	7:00	3°	Leidy	28	7:00	3°	Leidy Escobar
					4:00	2°	Leidy		4:00	4°	Leidy Escobar
7	7:00	3°	Viviana	18	6:50	3°	Leidy	29	7:00	3°	Leidy Escobar
	3:55	3°	Viviana		4:00	4°	Leidy		4:00	3°	Leidy Escobar
8	6:55	2°	Viviana	19	7:00	3°	Leidy	30	7:00	4°	Leidy Escobar
	4:00	3°	Viviana		4:00	4°	Leidy		4:05	3°	Leidy Escobar
9	6:58	4°	Viviana	20	7:00	3°	Leidy	31	7:00	4°	Leidy Escobar
	4:00	3°	Leidy		4:00	4°	Leidy		4:00	3°	Leidy Escobar
10	7:00	4°	Leidy	21	7:00	3°	Leidy				
	4:00	3°	Leidy		3:55	4°	Leidy				
11	7:00	4°	Leidy	22	7:00	3°	Leidy				
	4:00	3°	Leidy		4:00	4°	Leidy				

OBSERVACIONES:

Antes de Imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE
TEMPERATURAS - REFRIGERADORES

F7.G8.PP

25/06/2018

Versión 2

Página 1 de 1

Clasificación de la Información:
Pública

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI FOXE

CENTRO ZONAL: Kennedy

REFRIGERADOR No. 2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Julio

AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	3°	Jiliana	12				23	7:00	4°	Leidy Escobar
	4:00	4°	Jiliana						4:00	3°	Leidy Escobar
2	7:00	2°	Jiliana	13				24	7:00	4°	Leidy Escobar
	4:00	4°	Jiliana						4:00	4°	Leidy Escobar
3	7:00	3°	Jiliana	14	6:55	3°	Leidy	25	7:00	3°	Leidy Escobar
	4:00	4°	Jiliana		4:00	2°	Leidy		3:55	3°	Leidy Escobar
4	7:00	2°	Jiliana	15	6:59	4°	Leidy	26			
	4:00	3°	Jiliana		4:00	3°	Leidy				
5				16	7:00	4°	Leidy	27			
					4:00	3°	Leidy				
6				17	7:00	3°	Leidy	28	7:00	4°	Leidy Escobar
					4:00	2°	Leidy		4:00	3°	Leidy Escobar
7	7:00	3°	Viviana	18	6:55	3°	Leidy	29	7:00	4°	Leidy Escobar
	3:55	2°	Viviana		4:00	4°	Leidy		3:55	3°	Leidy Escobar
8	6:55	4°	Viviana	19	7:00	3°	Leidy	30	7:00	4°	Leidy Escobar
	4:00	3°	Viviana		4:00	3°	Leidy		4:00	4°	Leidy Escobar
9	6:58	2°	Viviana	20	7:00	4°	Leidy	31	7:00	4°	Leidy Escobar
	4:00	3°	Leidy		4:00	3°	Leidy		4:00	3°	Leidy
10	7:00	4°	Leidy	21	7:00	4°	Leidy				
	4:00	3°	Leidy		4:00	3°	Leidy				
11	6:55	4°	Leidy	22	7:00	3°	Leidy				
	4:00	3°	Leidy		4:00	4°	Leidy				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA



BIENESTAR
FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE
TEMPERATURAS - CONGELADORES

F6.G8.PP

25/06/2018

Versión 2

Página 1 de 1

Clasificación de la Información:
Pública

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI F&XC

CENTRO ZONAL: Kennedy

CONGELADOR No. 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Julio

AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-13°	Jilmarco	12				23	7:00	-13°	Leidy
	4:00	-15°	Jilmarco						4:00	-14°	Leidy
2	7:00	-12°	Jilmarco	13				24	7:00	-13°	Leidy
	4:00	-14°	Jilmarco						4:00	-14°	Leidy
3	7:00	-13°	Jilmarco	14	6:55	-13°	Leidy	25	7:00	-13°	Leidy
	4:00	-12°	Jilmarco		4:00	-14°	Leidy		4:00	-14°	Leidy
4	7:00	-13°	Jilmarco	15	6:59	-16°	Leidy	26			
	4:00	-15°	Jilmarco		4:00	-14°	Leidy				
5				16	7:00	-13°	Leidy	27			
					4:00	-14°	Leidy				
6				17	7:00	-13°	Leidy	28	7:00	-13°	Leidy
					4:00	-14°	Leidy		4:00	-14°	Leidy
7	7:00	-12°	Viviana	18	6:55	-13°	Leidy	29	7:00	-13°	Leidy
	4:00	-13°	Viviana		4:00	-13°	Leidy		4:00	-14°	Leidy
8	7:00	-14°	Viviana	19	7:00	-14°	Leidy	30	7:00	-14°	Leidy
	3:55	-12°	Viviana		4:00	-13°	Leidy		4:00	-13°	Leidy
9	6:55	-15°	Viviana	20	7:00	-14°	Leidy	31	7:00	-14°	Leidy
	4:00	-14°	Leidy		4:00	-13°	Leidy		4:00	-13°	Leidy
10	7:05	-13°	Leidy	21	7:00	-14°	Leidy				
	4:00	-14°	Leidy		4:00	-13°	Leidy				
11	7:00	-13°	Leidy	22	7:00	-14°	Leidy				
	4:00	-14°	Leidy		4:00	-13°	Leidy				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA



BIENESTAR
FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE
TEMPERATURAS - CONGELADORES

F6.G8.PP

25/06/2018

Versión 2

Página 1 de 1

Clasificación de la Información:
Pública

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI FSXC

CENTRO ZONAL: Kennedy

CONGELADOR No. 2

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Julio

AÑO: 2023

DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE	DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE	DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-13°	Julianna	12				23	7:00	14	Leidy
	4:00	-14°	Julianna						4:00	-13°	Leidy
2	7:00	-12°	Julianna	13				24	7:00	14	Leidy
	4:00	-14°	Julianna						4:00	14	Leidy
3	7:00	-13°	Julianna	14	6:55	-15°	Leidy	25	7:00	14	Leidy
	4:00	-15°	Julianna		4:00	-13°	Leidy		4:00	14	Leidy
4	7:00	-13°	Julianna	15	6:59	-12°	Leidy	26			
	4:00	-14°	Julianna		4:00	-13°	Leidy				
5				16	7:00	-14°	Leidy	27			
					4:00	-13°	Leidy				
6				17	7:00	-14°	Leidy	28	7:00	13°	Leidy
					4:00	-13°	Leidy		4:00	13°	Leidy
7	7:00	-13°	Viviana	18	6:56	-15°	Leidy	29	7:00	14°	Leidy
	4:00	-14°	Viviana		4:00	-14°	Leidy		4:00	13°	Leidy
8	6:55	-15°	Viviana	19	7:00	-13°	Leidy	30	7:00	14°	Leidy
	3:45	-14°	Viviana		4:00	-14°	Leidy		7:00	13°	Leidy
9	6:58	-15°	Viviana	20	7:00	-13°	Leidy	31	7:00	13°	Leidy
	4:00	-13°	Leidy		4:00	-14°	Leidy		4:00	14°	Leidy
10	7:00	-14°	Leidy	21	7:00	-13°	Leidy				
	4:00	-13°	Leidy		4:00	-13°	Leidy				
11	7:00	-14°	Leidy	22	7:00	-14°	Leidy				
	4:00	-13°	Leidy		4:00	-13°	Leidy				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FÍSICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
17-06	Queso Crema	Aprolecho	5 Bloques	19/07/25	C		C		C		Liliana
02-07	Carne molida	EL TRIUNFO	16 LB	22-Jul-25	C		C		C		Viviana
03-07	Carne cerdo	EL TRIUNFO	25 LB	22-Jul-25	C		C		C		Ramos
03-07	Pechuga	EL TRIUNFO	140 LB	22-Jul-25	C		C		C		Viviana
03-07	Filet Pescado	EL TRIUNFO	40 LB	07-07-2026	C		C		C		Ramos
23-07	Carnera	EL TRIUNFO	20 LB	22-Jul-25	C		C		C		
07-07	ACEITE x 500ml	Bonanza	3 x 500ml	07-05-26	C		C		C		
07-07	ARROZ ROJO	Bonanza	25 LB	06-2026	C		C		C		Viviana
07-07	AZUCAR	Bonanza	12 LB	lot: 250617	C		C		C		Ramos
07-07	CHOCOLATE	Bonanza	6 LB	08-05-27	C		C		C		
07-07	Fideos Dorados	Bonanza	3 LB	14/ABR/2026	C		C		C		
07-07	Frijol Bola	Bonanza	10 LB	02-DIC-26	C		C		C		
07-07	Harina Pan	Bonanza	14 LB	30-03-26	C		C		C		Viviana
07-07	Harina Trigo	Bonanza	8 LB	04-NOV-25	C		C		C		Ramos
07-07	Manteguilla	Bonanza	4 LB	01-FEB-26	C		C		C		
07-07	Panela	Bonanza	3 cajas x 40lb	may-20-2026	C		C		C		
07-07	Sal	Bonanza	1 Kilu	lot: 50506/25	C		C		C		
07-07	Polvo Hornear	Bonanza	1 Kilu	23-04-2026	C		C		C		Viviana
07-07	Esencia Vainilla	Bonanza	1 Frasco	03-May-2027	C		C		C		Ramos
07-07	Pasta letras x 250	Bonanza	3 Paquetes	19-Jul-2026	C		C		C		
07-07	Coco deshidratado	Bonanza	2 kilos	29-MAR-2025	C		C		C		Viviana
07-07	Huevos	Bonanza	16 cubetas	02-AGO/2025	C		C		C		
07-07	Pan Blanco	Panaderia	180 unidades	17-07-2025	C		C		C		Viviana
07-07	Cura	Panaderia	230 unidades	07-08-2025	C		C		C		
07-07	Testados	Panaderia	220 Unidades	08-10-2025	C		C		C		Ramos
07-07	Pan Blan	Panaderia	180 unidades	17-07-2025	C		C		C		

07-07-23 Julio

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACION DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FISICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
07-07-23	Cebolla larga	La Granja	10 LB		C		C		C		Viviana Ramos
07-07-23	Tomate	"	16 LB		C		C		C		
07-07	Zanahoria	"	16 LB		C		C		C		
07-07	Papa	"	1 Bulto		C		C		C		
07-07	Mandarina	"	360 Unidades		C		C		C		
07-07	Arracacha	"	25 LB		C		C		C		
07-07	Habichuela	"	20 LB		C		C		C		
07-07	Maracuya	"	20 LB		C		C		C		
07-07	Papaya	La Granja	35 LB		C		C		C		
07-07	Platano	"	130 LB		C		C		C		
07-07	Yuca	"	35 LB		C		C		C		
07-07	Arveja	"	6 LB		C		C		C		
07-07	Limon	"	10 LB		C		C		C		
07-07	Mango	"	60 LB		C		C		C		
07-07	Piña	"	18 unidad		C		C		C		
07-07	Sandía	La Granja	4 unidad		C		C		C		Viviana Ramos
07-07	Naranja	"	200 unidad		C		C		C		
07-07	Lechuga	"	4 unidad		C		C		C		
07-07	Manzana	"	20 Unidad		C		C		C		
07-07	Guayaba	"	20 LB		C		C		C		
07-07	Banano Pintón	"	50 LB		C		C		C		
07-07	Fresa	"	20 LB		C		C		C		
07-07	Papa Criolla	"	32 LB		C		C		C		
07-07	Mora	La Granja	20 LB		C		C		C		
07-07	Uva Isabelia	"	20 Bundejas		C		C		C		
07-07	Cilantro	"	2 LB		C		C		C		
07-07	Aguacate	"	40 Unidad		C		C		C		
07-07	Tomate arbol	"	20 LB		C		C		C		
07-07	Pimentón	La Granja	1 LB		C		C		C		
07-07	Cebolla Cabezon	"	5 LB		C		C		C		
07-07	AJO	"	1 LB		C		C		C		

Julio

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FÍSICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
08-07	Leche en polvo	colanta	15 bolsas	may-2026	C		C		C		Urviano
08-07	YOGURT x 6 und	colanta	35 paquetes	30-Jul-2025	C		C		C		Ramos
08-07	Queso en Bloque	Aprolecho	6 Bloques	08-08-2025	C		C		C		
09-07	CARNE-CARNE	EL TRIUNFO	12 LB	29-07-2025	C		C		C		Urviano
	CARNE molida	EL TRIUNFO	30 LB	29-07-2025	C		C				
	FILET TILAPIA	EL TRIUNFO	35 LB	29-07-2025	C		C		C		
	FILET PECHUGA	EL TRIUNFO	120 LB	29-07-2025	C		C		C		Ramos
	Mollejas	EL TRIUNFO	20 LB	29-07-2025	C		C		C		
10-07	Acetate	Bunanza	3 x 5000	07-07-26	C		C		C		Urviano
10-07	Arroz Pora	"	25 LB	06-2026	C		C		C		Ramos
10-07	Avena Hojuelas	"	4 LB	13-Jun-26	C		C		C		
10-07	AZUCAR	"	12 LB	late: 250512-2	C		C		C		
10-07	anchas x250	Bunanza	8: PAQUETES	04-SEP-2026	C		C		C		Urviano
10-07	chocolate	"	5 LB	08-05-2027	C		C		C		
10-07	Fideos x250	Bunanza	8 PAQUETES	12-DE-2026	C		C		C		Ramos
10-07	Haring Pan	"	14 LB	30-03-2026	C		C		C		
10-07	Harina Trigo	"	20 LB	04-MAR-2025	C		C		C		
10-07	Mantequilla	"	8 LB	10-MAR-2026	C		C		C		Urviano
10-07	Panetón	"	4 CAJAS	MAY-20-2026	C		C		C		
10-07	Spagueti x250	"	16 Bolsas	02-DEC-2026	C		C		C		Ramos
10-07	Sal	"	1 kilo	late: 50113/1521	C		C		C		
10-07	Esencia Vainilla	Bunanza	1 Frasco	05-MAR-2027	C		C		C		
10-07	Queso deshidratado	Bunanza	2 kilos	30-11-2023	C		C		C		
10-07	Salsa Miel mostaza	"	1 kilo	30-ABRIL-2026	C		C		C		Urviano
10-07	Huevos	"	22 unidades	08-08-2023	C		C		C		Ramos
14-07	YOGURT x 6 uni	colanta	66 paquetes	12-AGO-2025	C		C		C		
14-07	leche en polvo	colanta	15 bolsas	may-2026	C		C		C		Urviano

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FÍSICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
14-07	Kumis x Guri	Colanta	34 Paquetes	10-Ago-2025	C		C		C		Viviana Ramos
14-07	MORC	La Granja	20 LB		C		C		C		
14-07	ANUYAMA	La Granja	25 LB		C		C		C		Viviana
14-07	ABACACHA	La Granja	25 LB		C		C		C		
14-07	BANANO	La Granja	35 LB		C		C		C		Ramos
14-07	CEBOLLA CARBON	La Granja	5 LB		C		C		C		
14-07	Cebolla Larga	La Granja	8 LB		C		C		C		
14-07	CILANTRO	La Granja	2 LB		C		C		C		Viviana
14-07	COLUMBRO	La Granja	9 LB		C		C		C		
14-07	GUAYABA	La Granja	20 LB		C		C		C		Ramos
14-07	HABICHUELA	La Granja	25 LB		C		C		C		
14-07	LECHUGA	La Granja	4 UNO		C		C		C		
14-07	LULO	La Granja	20 LB		C		C		C		Viviana
14-07	MANDARINA	La Granja	180 UNO		C		C		C		
14-07	MANGO	La Granja	30 LB		C		C		C		Ramos
14-07	MANZANA	La Granja	180 UNO		C		C		C		
14-07	MARACUYA	La Granja	20 LB		C		C		C		
14-07	MAZORCA	La Granja	5 LB		C		C		C		
14-07	PAPA	La Granja	1 Bulto		C		C		C		Viviana
14-07	PAPAYA	La Granja	35 LB		C		C		C		
14-07	PERA	La Granja	180 UNO		C		C		C		Ramos
14-07	PINA	La Granja	20 UNO		C		C		C		
14-07	PLATANO	La Granja	180 LB		C		C		C		
14-07	SANDIA	La Granja	8 UNO		C		C		C		Viviana
14-07	TOMATE	La Granja	16 LB		C		C		C		
14-07	ZANAHORIA	La Granja	15 LB		C		C		C		Ramos
15-07	Pan Blanco	Panaderia	180 unid	21-07-2025	C		C		C		Viviana
15-07	Pan maíz	Panaderia	180 unid	21-07-2025	C		C		C		Ramos

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACION DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FISICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
17-07	CARNE CADERA	EL TRIUNFO	10 LB	06-08-2025	C		C		C		Viviana Ramos
17-07	FIGUE TILAPIA	EL TRIUNFO	40 LB	27-11-2026	C		C		C		
17-07	CARNE CERDO	EL TRIUNFO	25 LB	06-08-2025	C		C		C		
17-07	Pechuga con piel	EL TRIUNFO	100 LB	06-08-2025	C		C		C		
21-07	ACETE	BUNANZA	4 a 500 ml	07-07-2026	C		C		C		Viviana Ramos
21-07	ARROZ FORA	BUNANZA	25 LB	07-2026	C		C		C		
21-07	AZUCAR	BUNANZA	14 LB	lot: 250607	C		C		C		
21-07	CAJETA	BUNANZA	2 LB	10-2026	C		C		C		
21-07	CHOCOLATE	BUNANZA	8 LB	08-05-2027	C		C		C		Viviana Ramos
21-07	FRUIT BOLA	BUNANZA	3 LB	23-MAY-2026	C		C		C		
21-07	FLAKIN PAN	BUNANZA	8 LB	31-07-2026	C		C		C		
21-07	Harina Tebo	BUNANZA	5 LB	04-NOV-25	C		C		C		
21-07	MANTEQUILLA	BUNANZA	5 LB	10-mar-26	C		C		C		Viviana Ramos
21-07	PANQUEA	BUNANZA	5 cajas	20-may-2026	C		C		C		
21-07	SAL	BUNANZA	1 kilo	lot: 05-05	C		C		C		
21-07	VINAGRE	BUNANZA	1 Frasco	23-12-26	C		C		C		
21-07	PASTA LETRAS	BUNANZA	8 LB	19-jul-26	C		C		C		Viviana Ramos
21-07	LOCO-DESTROXADO	BUNANZA	2 kilos	30-11-25	C		C		C		
21-07	MEL-MOSTAZA	BUNANZA	1 kilo	30-ABRIL-26	C		C		C		
21-07	HUEVOS AAA	BUNANZA	26 cubetas	02-08-2025	C		C		C		
21-07	Queso dulce C.	Aprolecho	6 Bloques	22-08-25	C		C		C		Viviana Ramos
	Queso Tajado	Aprolecho	1 Bloque	21-08-25	C		C		C		

7

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACION DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FISICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
21-07	Guayaba	la Granja	20 LB		C		C		C		Viviana Ramos
"	Mazorca	" "	5 LB		C		C		C		
"	Platano	" "	110 LB		C		C		C		
"	Arveja	" "	6 LB		C		C		C		
"	Zanahora	" "	15 LB		C		C		C		
"	Limón	" "	10 LB		C		C		C		
"	Yuca	" "	12 LB		C		C		C		
"	Abacate	" "	40 UNIO		C		C		C		
"	Mango	" "	80 LB		C		C		C		Viviana Ramos
21-07	Pina	la Granja	16 UNIO		C		C		C		
"	Mandarina	" "	180 UNIO		C		C		C		
"	Cilantro	" "	2 LB		C		C		C		
"	Tomate	" "	18 LB		C		C		C		
"	Cebolla larga	" "	16 LB		C		C		C		
"	AJO	la Granja	1 LB		C		C		C		
"	SANDIA	" "	5 UNIO		C		C		C		
"	NARANJA	" "	180 UNIO		C		C		C		Viviana Ramos
"	LECHUGA	" "	4 UNIO		C		C		C		
"	MANZANA	" "	20 UNIO		C		C		C		
21-07	MANDARINA	" "	180 UNIO		C		C		C		
"	BANANO	la Granja	45 LB		C		C		C		Viviana Ramos
"	TOMATE AEROL	" "	20 LB		C		C		C		
"	FRESA	" "	45 LB		C		C		C		
"	PAPAYA	" "	5 UNIO		C		C		C		
"	MELON	" "	3 UNIO		C		C		C		
21-07	LECHUGA	" "	4 UNIO		C		C		C		Viviana Ramos
"	MARACUYA	la Granja	20 LB		C		C		C		
"											

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACION DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FISICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
23-07	Gogurth	Colanta	35 Paquetes x 6	20-08-25	C		C		C		Viviana
	Leche en Polvo	Colanta	17 bolsas	Jun-2026	C		C		C		Ramos
24-07	Aceite	Bonanza	3 x 500ml	07-05-2026	C		C		C		Viviana
	Arroz Rosa	Bonanza	25 LB	07-2026	C		C		C		Ramos
	Azucar	Bonanza	12 LB	—	C		C		C		
	Chocolate	Bonanza	3 LB	08-05-27	C		C		C		
	Fideos	Bonanza	3 LB	02-DIC-2026	C		C		C		Viviana
	Harina Pan	Bonanza	14 LB	30-03-26	C		C		C		Ramos
	Mantequilla	Bonanza	2 LB	10-mar-26	C		C		C		
	Pan de Azúcar	Bonanza	4 cajas	may-20-26	C		C		C		Viviana
	Spaguetto	Bonanza	8 LB	02-dic-26	C		C		C		Ramos
	Sal	Bonanza	2 Kilos	—	C		C		C		
	Huevos	Bonanza	15 Cubetas	Ag 12/2025	C		C		C		
24-07	Carne molida	El Triunfo	8 LB	8-08-25	C		C		C		Viviana
	Carne Molida	El Triunfo	32 LB	8-08-25	C		C		C		
	Filete de Pavo	El Triunfo	36 LB	07-07-2026	C		C		C		Ramos
	Lomo cerdo	El Triunfo	25 LB	8-08-25	C		C		C		
	Pechuga	El Triunfo	60 LB	8-08-25	C		C		C		Viviana R
28-07-25	Papa	La Granja	1 bulto		C		C		C		Viviana
	Tomate	La Granja	15 LB		C		C		C		
	Cebolla larga	La Granja	8 LB		C		C		C		Viviana
	Cilantro	La Granja	2 LB		C		C		C		
28-07-25	Zanahoria	La Granja	10 LB		C		C		C		Ramos
	Plátano	La Granja	110 LB		C		C		C		
	Yuca	La Granja	12 LB		C		C		C		Viviana
28-07-25	Lechuga	La Granja	4 UNIDADES		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACION DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FISICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
28-07-25	Columbro	la Granja	8 LB		C		C		C		Uliviara
	Guayaba	la Granja	18 LB		C		C		C		Ramos
	Pera	la Granja	180 LB		C		C		C		
	Sandía	la Granja	8 UNIDAD		C		C		C		Uliviara
	Cebolla Cabeza	la Granja	6 LB		C		C		C		
	Lulo	la Granja	20 LB		C		C		C		Ramos
	manzana	la Granja	180 UNIDAD		C		C		C		
	mango	la Granja	40 LB		C		C		C		
28-07-25	Habichuela	la Granja	20 LB		C		C		C		Uliviara
	Piña	la Granja	20 UNIDAD		C		C		C		
	pimenton	la Granja	1 LB		C		C		C		Ramos
	Achuyana	la Granja	25 LB		C		C		C		
	Banano	la Granja	35 LB		C		C		C		
28-07-25	mora	la Granja	20 LB		C		C		C		Uliviara
	Arracacha	la Granja	25 LB		C		C		C		
	Papa criolla	la Granja	12 LB		C		C		C		Ramos
	maracuyá	la Granja	20 LB		C		C		C		
	mandarina	la Granja	180 UNIDAD		C		C		C		Uliviara
28-07-25	Papaya	la Granja	35 LB		C		C		C		Ramos
29-7-25	Queso doble crema	Aprolecho	4 bloques	30-08-2025	C		C		C		Uliviara
29-7-25	PAN BLANCO	PANADERIA	230 unidad	03-08-2025	C		C		C		Ramos
	PAN dulce	PANADERIA	230 Unidad	03-08-2025	C		C		C		Uliviara



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

FE.GEPP

28/12/2018

Versión 1

Página 1 de 1

Clasificación de la información:
Uso Público

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: Solidaridad por Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelación -10°C

ALIMENTO: <u>QUESO - YOGURT - KUMIS</u>				MES: <u>JULIO</u>				AÑO: <u>2025</u>			
DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE	DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE	DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29	11:20	2°	Viviana
8	9:00	2°	Viviana	19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22	10:20	3°	Viviana				

OBSERVACIONES

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	FE.GEPP Versión 1	28/12/2018 Página 1 de 1
SERVICIO: <u>Institucional</u>	UNIDAD DE SERVICIO: <u>Solidaridad por Colombia</u>	Clasificación de la información: Uso Público	
CENTRO ZONAL: <u>Kennedy</u>			

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelación -10°C

ALIMENTO: <u>CARNE CERDO</u>				MES: <u>JULIO</u>				AÑO: <u>2025</u>			
DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE	DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE	DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE
1				12				23	11:00	2°	Viviana
2				13				24			
3	11:00	2°	Viviana	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
				19				30			
9				20				31	10:30	2°	Viviana
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

FE.GB.PP

28/12/2016

Versión 1

Página 1 de 1

Clasificación de la información:
Uso Público

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: Solidaridad por Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelación -10°C

ALIMENTO: <u>Pocodo</u>				MES: <u>Julio</u>				AÑO: <u>2025</u>			
DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE	DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE	DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE
1				12				23	11:00	2°	Viviana
2				13				24			
3	11:00	3°	Viviana	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31	10:30	2°	Viviana
10	9:55	2°	Viviana	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

FE.GB.PP

28/12/2016

Versión 1

Página 1 de 1

Clasificación de la información:
Uso Público

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: Solidaridad por Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelación -10°C

ALIMENTO: <u>Pollo (Pechuga)</u>				MES: <u>Julio</u>				AÑO: <u>2025</u>			
DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE	DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE	DIA	HORA	TEMPERATURA	RESPONSABLE
1				12				23	11:00	2°	Viviana
2				13				24			
3	11:00	2°	Viviana	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
				19				30			
9				20				31	10:30	2°	Viviana
10	9:55	3°	Viviana	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	FLGSP Versión 1	28/12/2018 Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Uso Pública	

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: Solidaridad por Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelación -10°C

ALIMENTO: <u>Carne molida / Caldo</u>				MES: <u>Julio</u>				AÑO: <u>2019</u>			
DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE	DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE	DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	11:00	2	Viviana
2				13				24			
3	11:00	2	Viviana	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31	10:30	2	Viviana
10	9:55	3	Viviana	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	FLGSP Versión 1	28/12/2018 Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Uso Pública	

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: Solidaridad por Colombia

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelación -10°C

ALIMENTO: <u>Viveros</u>				MES: <u>Julio</u>				AÑO: <u>2019</u>			
DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE	DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE	DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	11:00	3	Viviana
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31	10:30	3	Viviana
10	9:55	3	Viviana	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Julio

AÑO

2025

RESPONSABLE

GESTORAS DE Alimentos

FECHA (D)	MENU	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
7	1	Calde carne	X			X			X		8:00	90°	X		X		X		X		
		Avena		X		X			X		8:00	88°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		Hierabito	8ml x 8lt		X	8:00	14°	C		C		C		C		
		Carne molida	X			X			X		11:20	89°	X		C		C		C		
		Arroz Fideos	X			X			X		11:20	89°	C		C		C		C		
		Chip Amigacho	X			X			X		11:20	85°	C		C		C		C		
		habichuela	X			X			X		11:20	88°	C		C		C		C		
		Jugo Maracuyá	X		X		Hierabito	10ml x 20lt		X	11:20	14°	C		C		C		C		
		Queso	X			X				X	2:00	2°	C		C		C		C		
		Arepela		X		X			X		2:00	90°	C		C		C		C		
		Agua Canela	X			X			X		2:00	90°	C		C		C		C		
		Papaya	X		X		Hierabito	9ml x 9lt		X	2:00	14°	C		C		C		C		
8	1	Huevo Perico	X		X		Hierabito	10ml x 2lt	X		8:00	85°	C		C		C		C		
		Plátano Maduro	X			X			X		8:00	83°	C		C		C		C		
		Suribé Guayaba	X		X		Hierabito	9ml x 9lt		X	8:00	14°	C		C		C		C		
		Sancocho		X		X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Arroz Pechuga	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Esalada	X		X		Hierabito	8ml x 8lt		X	11:00	14°	C		C		C		C		
		Arroz con leche	X			X			X		11:30	90°	C		C		C		C		
		Limónada	X		X		Hierabito	8ml x 8lt		X	11:00	12°	C		C		C		C		
		Mango	X		X		Hierabito	75ml x 15lt		X	2:00	13°	C		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Julio

AÑO

2025

RESPONSABLE

GESTORAS ALIMENTOS

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
9	1	Pechuga desmechada	x			x			x		8:00	89°	C		C		C		C		
		Arepas queso		x		x			x		8:00	88°	C		C		C		C		
		Agua panela	x			x			x		8:00	90°	C		C		C		C		
		Pirca	x		x		Hipoclorito	10ml x 10lt		x	8:00	14°	C		C		C		C		
		Consomé pescado	x			x			x		11:00	90°	C		C		C		C		
		Filete pescado	x			x			x		11:00	88°	C		C		C		C		
		Arroz con coco	x			x			x		11:00	89°	C		C		C		C		
		Ensalada	x		x		Hipoclorito	9ml x 9lt		x	11:00	13°	C		C		C		C		
		Sandwich	x		x		Hipoclorito	15ml x 15lt		x	11:00	15°	C		C		C		C		
		Chocolate	x			x			x		2:00	88°	C		C		C		C		
		Pan		x		x				x	2:00	13°	C		C		C		C		
		Mamaju	x		x		Hipoclorito	12ml x 12lt		x	2:00	12°	C		C		C		C		
10	1	Tortilla española	x		x		Hipoclorito	10ml x 10lt	x		8:00	89°	C		C		C		C		
		Pan		x		x				x	8:00	13°	C		C		C		C		
		Chocolate	x			x			x		8:00	88°	C		C		C		C		
		Sopa letuza		x		x			x		11:05	90°	C		C		C		C		
		Carne Cerdo	x			x			x		11:05	90°	C		C		C		C		
		Ensalada	x		x		Hipoclorito	13ml x 13lt		x	11:05	4°	C		C		C		C		
		Jugo Berrano	x		x		Hipoclorito	12ml x 12lt	x		11:05	13°	C		C		C		C		
		YogurTH	x			x			x		2:00	2°	C		C		C		C		
		Galleta Coca		x		x				x	2:00	13°	C		C		C		C		
		Mandarina	x		x		Hipoclorito	8ml x 8lt	x		2:00	13°	C		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

5 Julio

AÑO

2025

RESPONSABLE

GESTORA S ALIMENTOS

CNA D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
1	1	Huevo Perico	X		X		Hipoclorito 1ombel		X		8:00	88°	C		C		C		C		
		Arroz Blanco	X			X					8:00	87°	C		C		C		C		
		Platano Frito	X		X		Hipoclorito 9ml x 9lt		X		8:00	85°	C		C		C		C		
		Chocolate	X			X					8:00	88°	C		C		C		C		
		Arroz Blanco	X			X					11:00	89°	C		C		C		C		
		Frijoles	X			X					11:00	90°	C		C		C		C		
		Pechuga	X			X					11:00	88°	C		C		C		C		
		Papa Criolla	X			X					11:00	86°	C		C		C		C		
		Rebollos Tomate	X		X		Hipoclorito 8mbel		X		11:00	4°	C		C		C		C		
		Jugo mora	X		X		Hipoclorito 1ombel		X		11:00	3°	C		C		C		C		
		Queso	X			X					2:00	2°	C		C		C		C		
		Pan		X							2:00	13°	C		C		C		C		
		Jugo universal	X		X		Hipoclorito 9ml x 9lt		X		2:00	14°	C		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Julio

AÑO

2025

RESPONSABLE

Gestoras Alimentos

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
14	2	Chungaa huevo	X			X			X		8:00	90°	C		C		C		C		
		Agua de panela	X			X			X		8:00	88°	C		C		C		C		
		Fresa	X		X		Hipoclorito	9ml x 9lt		X	8:00	13°	C		C		C		C		
		Sopa de Verduras		X		X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Pechuga Miel mostaza	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Arroz con Cilantro	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Papas en Casco	X			X			X		11:00	86°	C		C		C		C		
		Tajada Aguacate	X		X		Hipoclorito	10ml x 10lt		X	11:00	4°	C		C		C		C		
		Jugo tomate rojo	X		X		Hipoclorito	9ml x 9lt		X	11:00	4°	C		C		C		C		
		Platano Maduro Gu	X			X			X		2:00	90°	C		C		C		C		
		Jugo Mango	X		X		Hipoclorito	12ml x 12lt		X	2:00	13°	C		C		C		C		
15	2	Huevo Perico	X		X		Hipoclorito	10ml x 10lt	X		8:05	88°	C		C		C		C		
		Platano Maduro	X			X			X		8:05	87°	C		C		C		C		
		Yogurt	X			X			X		8:05	2°	C		C		C		C		
		Mandarinos	X		X		Hipoclorito	8ml x 8lt	X		8:05	13°	C		C		C		C		
		Sopa Conchitas	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Mollejas	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Arroz con frijol	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Yuca	X			X			X		11:00	87°	C		C		C		C		
		Es. P. P. P.	X		X		Hipoclorito	10ml x 10lt	X		11:00	13°	C		C		C		C		
		Jugo Araya	X		X		Hipoclorito	9ml x 9lt	X		11:00	12°	C		C		C		C		
		Kumis	X			X			X		2:00	2°	C		C		C		C		
		Pedidos maíz		X		X			X		2:00	87°	C		C		C		C		
		Peru	X		X		Hipoclorito		X		2:00	14°	C		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Julio

AÑO

2025

RESPONSABLE

GESTORAS ALIMENTOS

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
16	2	Pechuga desmechada	X			X			X		8:05	89°	C		C		C		C		
		Arepas con queso		X		X			X		8:05	85°	C		C		C		C		
		Agua Panela	X			X			X		8:05	86°	C		C		C		C		
		Sandía	X		X		Hipoclorito	13ml x 13cl		X	8:05	13°	C		C		C		C		
		Pescado con Bata	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Arroz Blanco	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Tajadas Platano	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		ENS: Pico gallo	X		X		Hipoclorito	8ml x 8cl		X	17:00	13°	C		C		C		C		
		Jugo lulo	X		X		Hipoclorito	9ml x 9cl		X	17:00	12°	C		C		C		C		
		Leche Sabonada		X		X			X		2:00	87°	C		C		C		C		
		Pan dulce		X		X				X	2:00	13°	C		C		C		C		
		Manzana	X		X		Hipoclorito	9ml x 9cl		X	2:00	13°	C		C		C		C		
17	2	Huevo tortilla	X		X		Hipoclorito	12ml x 12cl	X		8:10	89°	C		C		C		C		
		Papa frita	X			X			X		8:10	84°	C		C		C		C		
		Leche en Coca		X		X			X		8:10	87°	C		C		C		C		
		Mango	X		X		Hipoclorito	8ml x 8cl		X	8:10	13°	C		C		C		C		
		Carne molida	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Arroz con habichuela	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Pute de papa	X			X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		ENS: Zangona manzana, Coca	X		X		Hipoclorito	10ml x 10cl	X		11:00	13°	C		C		C		C		
		Jugo Pina	X		X		Hipoclorito	9ml x 9cl	X		11:00	14°	C		C		C		C		
		Refresco Agua		X		X			X		2:00	90°	C		C		C		C		
		Maduro Asado	X			X			X		2:00	87°	C		C		C		C		
		Sandía	X		X		Hipoclorito	13ml x 13cl	X		2:00	13°	C		C		C		C		

MES

AÑO

2025

RESPONSABLE

Місто

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN		PRODUCTO	CANTIDAD	COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO			SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
18	2	Queso	X			X				X	8:00	5°	C		C		C		C		
		pan		X		X				X	8:00	10°	C		C		C		C		
		Leva Panetón	X			X				X	8:00	91°	C		C		C		C		
		Pineza	X		X		Hipoclor	1cm x 11+140		X	8:00	8°	C		C		C		C		
		Crema Ahuy	X			X				X	11:00	85°	C		C		C		C		
		pasto larga		X		X				X	11:00	88°	C		C		C		C		
		Torta Platan	X			X				X	11:00	78°	C		C		C		C		
		pollo Frito	X			X				X	11:00	86°	C		C		C		C		
		Jugo Mand	X		X		Hipoclor	1cm x 11+140		X	11:00	9°	C		C		C		C		
		Yogurt	X		X		"	"		X	2:00	5°	C		C		C		C		
		Mantequilla	X			X				X	2:00	88°	C		C		C		C		
		Banano	X		X		Hipoclor	1cm x 11+140		X	2:00	6°	C		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Julio

AÑO

2025

RESPONSABLE

Jitrova

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
21	1	Caldo carne	X			X			X		8:00	95°	C		C		C		C		
		Avena + Leche		X		X			X		8:00	96°	C		C		C		C		
		Mandarino	X		X		Hipoclorito	1cm x 1L H ₂ O		X	8:00	10°	C		C		C		C		
		Carne Molida		X		X			X		12:00	91°	C		C		C		C		
		Arroz Fideos	X			X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		Chips Arracacho	X			X			X		11:00	92°	C		C		C		C		
		Horchuela	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Jugo Maracuyá	X		X		H. clorito	1cm x 1L H ₂ O		X	11:00	10°	C		C		C		C		
		Queso	X			X				X	2:00	6°	C		C		C		C		
		Arepuelas		X					X		2:00	85°	C		C		C		C		
		Avena + panela	X			X			X		2:00	93°	C		C		C		C		
		papaya	X		X					X	2:00	96°	C		C		C		C		
22	1	H. Renico	X		X		H. clorito	1cm x 1L H ₂ O	X		8:00	89°	C		C		C		C		
		T. plátano	X						X		8:00	91°	C		C		C		C		
		S. Guayaba	X		X		H. clorito	1cm x 1L H ₂ O	X		8:00	96°	C		C		C		C		
		Sancocho pollo	X			X			X		11:00	95°	C		C		C		C		
		pollo Asado	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Ensalada Ajo	X		X		H. clorito	1cm x 1L H ₂ O		X	11:00	10°	C		C		C		C		
		Limonada	X		X		"	"		X	11:00	9°	C		C		C		C		
		Arroz Leche	X			X			X		2:00	85°	C		C		C		C		
		Mango picado	X		X		H. clorito	1cm x 1L H ₂ O		X	2:00	84°	C		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES

AÑO

2025

RESPONSABLE

Interna

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		COLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
22	1	Pechuga pollo	X			X			X		8:00	90°	C		C		C		C		
		Arepas Maiz		X		X			X		8:00	96°	C		C		C		C		
		Azuca panela	X			X			X		8:00	90°	C		C		C		C		
		pinto.	X		X		Hclorito	1cm ³ H ₂ O		X	8:00	10°	C		C		C		C		
		Consomé Rojo	X			X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		Filete pescado	X			X			X		11:00	91°	C		C		C		C		
		Arroz Coco	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Plátano Verde	X			X			X		11:00	96°	C		C		C		C		
		Gewirthe Mango	X		X		Hclorito	1cm ³ H ₂ O		X	11:00	11°	C		C		C		C		
		Sandía Azul	X		X		"	"		X	2:00	12°	C		C		C		C		
		Chocolote	X			X			X		2:00	86°	C		C		C		C		
		pan		X		X			X		2:00	12°	C		C		C		C		
		Naranja	X		X		Hclorito	1cm ³ H ₂ O		X	2:00	11°	C		C		C		C		
23	1	Tortilla Fina	X		X		"	"	X		8:00	88°	C		C		C		C		
		pan blanco		X		X			X		8:00	10°	C		C		C		C		
		Colado Bna		X		X			X		8:00	88°	C		C		C		C		
		Mango pica	X		X		Hclorito	1cm ³ H ₂ O		X	8:00	11°	C		C		C		C		
		Sopa letras	X			X			X		11:00	91°	C		C		C		C		
		Gerdo molida	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Plátano Melon	X			X			X		11:00	92°	C		C		C		C		
		Ensalada	X		X		Hclorito	1cm ³ H ₂ O		X	11:00	12°	C		C		C		C		
		Jugo Banano	X		X		"	"		X	11:00	10°	C		C		C		C		
		Yogurt	X		X		"	"		X	2:00	6°	C		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES

Julio

AÑO

2025

RESPONSABLE

Milano

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
		G. Cuci		X		X				X	2:00	90°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		Hclorito 1cm x 1cm x 1cm			X	2:00	80°	C		C		C		C		
24	1	Huevo Revuelto	X		X		"	"	X		8:00	90°	C		C		C		C		
		Arroz Blanco	X			X			X		8:00	85°	C		C		C		C		
		Cacao Leche		X		X			X		8:00	88°	C		C		C		C		
		Banano Frito	X		X		Hclorito 1cm x 1cm x 1cm		X		8:00	90°	C		C		C		C		
		Frijoles	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Pollo frito	X			X			X		11:00	86°	C		C		C		C		
		Arroz Blanco	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Papa Grilled P.	X		X		Hclorito 1cm x 1cm x 1cm		X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Rodaja tomate	X		X		"	"	X		11:00	6°	C		C		C		C		
		Jugo Mora	X		X		"	"	X		11:00	4°	C		C		C		C		
		Queso	X		X		"	"	X		11:20	4°	C		C		C		C		
		Pan		X		X			X		2:00	11°	C		C		C		C		
		Jugo wa Jamb	X		X		"	"	X		2:00	10°	C		C		C		C		
28	2	Changui		X		X			X		8:00	88°	C		C		C		C		
		Huevo Cocido	X			X			X		8:00	90°	C		C		C		C		
		Tostada		X		X			X		8:00	11°	C		C		C		C		
		Agua Panela	X			X			X		8:00	89°	C		C		C		C		
		Pasta	X		X		Hclorito 1cm x 1cm x 1cm		X		8:00	11°	C		C		C		C		
		Sopa Verdura	X			X			X		11:00	92°	C		C		C		C		
		Pechuga Miel	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Arroz cilantro	X			X			X		11:00	91°	C		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

ES Julio

AÑO

RESPONSABLE

ECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
30	2	Amoz Blanco	X			X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		T. Maduro	X			X			X		11:00	91°	C		C		C		C		
		Pico Gallo	X		X		H-clorito	100g X 1L H ₂ O		X	11:00	10°	C		C		C		C		
		J. Jugo	X		X		"	"		X	11:00	8°	C		C		C		C		
		Leche Saboniz		X		X			X		2:00	89°	C		C		C		C		
		pan dulce		X		X				X	2:00	10°	C		C		C		C		
		Manzana	X		X		H-clorito	100g X 1L H ₂ O		X	2:00	10°	C		C		C		C		
31	2	Huevo Tortilla	X			X			X		8:00	90°	C		C		C		C		
		papa Frita	X			X			X		8:00	85°	C		C		C		C		
		Leche Cocoa		X		X			X		8:00	86°	C		C		C		C		
		Mango	X		X		H-clorito	100g X 1L H ₂ O		X	8:00	10°	C		C		C		C		
		Carne Molida		X		X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		Amoz habichuela	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		pure papa	X			X			X		11:00	86°	C		C		C		C		
		Ensalada Manzana	X		X		H-clorito	100g X 1L H ₂ O		X	11:00	10°	C		C		C		C		
		J. pinda	X		X		"	"		X	11:00	9°	C		C		C		C		
		Represco Avena		X		X			X		2:00	86°	C		C		C		C		
		Maduro Asado	X			X			X		2:00	90°	C		C		C		C		
		Sandwich	X		X		H-clorito	100g X 1L H ₂ O		X	2:00	10°	C		C		C		C		

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES

Julio

AÑO

2025

RESPONSABLE

Ittana

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
		Arroz Blanco	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		T. Maduro F.	X			X			X		11:00	82°	C		C		C		C		
		picode Gallo	X		X		H. Clonito	9ml x 9lt		X	11:00	73°	C		C		C		C		
		J. Julo	X		X		H. Clonito	9ml x 9lt		X	11:00	14°	C		C		C		C		
		Leche Sabon		X		X			X		2:00	87°	C		C		C		C		
		pan dulce		X		X			X		2:00	13°	C		C		C		C		
		Manzana	X		X		H. Clonito	10ml x 1lt		X	2:00	13°	C		C		C		C		
31	2	H. Tortilla	X		X		H. Clonito	9ml x 1lt	X		8:00	88°	C		C		C		C		
		papa Fritas	X			X			X		8:00	86°	C		C		C		C		
		Leche Cacao		X		X			X		8:00	90°	C		C		C		C		
		Mango	X		X		H. Clonito	12ml x 12l		X	8:00	14°	C		C		C		C		
		Carne Molida	X			X			X		11:05	90°	C		C		C		C		
		Arroz habichuela	X			X			X		11:05	89°	C		C		C		C		
		pure papa	X			X			X		11:05	87°	C		C		C		C		
		F. Manzana	X		X		H. Clonito	9ml x 9lt		X	11:05	14°	C		C		C		C		
		J. pino	X		X		H. Clonito	12ml x 12lt		X	11:05	12°	C		C		C		C		
		Avena Leche		X		X			X		2:00	88°	C		C		C		C		
		Maduro Asado	X			X			X		2:00	86°	C		C		C		C		
		condita	X		X		H. Clonito	9ml x 9lt		X	2:00	14°	C		C		C		C		
01	2	Queso y pan		X		X			X		8:00	14 1/2°	C		C		C		C		
		pan.		X		X			X		8:00	13°	C		C		C		C		
		Agua panela	X			X			X		8:00	86°	C		C		C		C		
		P. pino	X		X		H. Clonito	9ml x 9lt		X	8:00	15°	C		C		C		C		



CDI FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
PLANILLA DE CHEQUEO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
SERVIDIO DE ALIMENTACIÓN

AÑO: 2025 MES: Julio

RESPONSABLES: Gostaro Alimentos.

ESPACIOS	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5					OBSERVACIÓN
	L	MT	MC	J	V	L	MT	MC	J	V	L	MT	MC	J	V	L	MT	MC	J	V	L	MT	MC	J	V	
PISOS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
PUERTAS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
PAREDES		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
VENTANAS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
ESTANTES		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
CANASTILLAS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
ESTIBAS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
OLLAS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
MENAJE		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
CANECAS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
UTENSILIOS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
NEVERAS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
ESTUFAS		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
HORNO		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
MESONES		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	
OTRO:		L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	L	L	L	LD	L	

VISTO BUENO:

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Encabezado:

1. Diligenciar el año de la vigencia de uso del formato.
2. Diligenciar el mes de la vigencia de uso del formato.
3. Colocar el nombre de los responsables del diligenciamiento del formato.

Cuadro:

1. Espacios SIN SOMBRA:

Serán diligenciados por la persona que realice la labor y colocará las siguientes iniciales: L (limpieza) o LD (limpieza y desinfección).

Estas iniciales representan las acciones realizadas en cada espacio, es decir "L" si se realizaron los procedimientos de limpieza o "LD" si se realizaron los procedimientos de limpieza y desinfección.

2. Espacios CON SOMBRA

Serán diligenciados por una persona externa al servicio de alimentación, quien evaluará la calidad de las acciones de limpieza o limpieza y desinfección realizadas en cada espacio.

Esta evaluación se colocará si Cumple - C - o no cumple - NC -

3. En caso de presentarse una evaluación como NO CUMPLE, deberá repetirse el procedimiento de limpieza y/o desinfección, dejando la observación.

4. La columna de "OBSERVACIÓN", deberá diligenciarse en los casos que aplique alguna acción correctiva o novedad.

5. Los días que no se presta el servicio o no se realice el proceso de limpieza o limpieza y desinfección, se dejarán en blanco o con una línea vertical.

6. Los días que no corresponda realizar el procedimiento de limpieza y/o desinfección, se dejará una línea en diagonal. Ejemplo, las paredes no son limpiadas y/o desinfectadas diariamente, por lo cual se dejará una línea diagonal en esta celda y solo se diligenciará el día en que se realice este procedimiento.

7. El visto bueno, será dado por el coordinador y/o delegado, al finalizar el periodo de diligenciamiento del formato.



REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS

Mes: Julio Año: 2025

Día	Clasificación de los desechos (Aprovechables/Orgánicos aprovechables/No aprovechables)	Condiciones de higiene de las canecas	Hora de evacuación de la basura	Responsable de la disposición de residuos
1	Orgánicos	C	9:30 / 1:45	Ilinaua.
2	Orgánicos	C	10:00 / 4:00	Viviana
3	Orgánicos	C	10:15 / 4:00	Rosita.
4	Orgánicos	C	10:30 / 4:00	Leidy.
7	Orgánicos	C	9:40 / 3:30	Viviana
8	Orgánicos	C	8:55 / 9:00	Viviana
9	Orgánicos	C	9:55 - 1:30	Leidy.
10	Orgánicos	C	10:00 - 2pm	Leidy.
11	Orgánicos	C	9:30 - 1:30	Leidy.
14	Orgánicos	C	9:40 - 3:30	Viviana
15	Orgánicos	C	9:20 - 3:40	Ilinaua
16	Orgánicos	C	10:15 - 2:pm	Leidy
17	Orgánicos	C	9:45 - 4:00	Rosita
18	Orgánicos	C	10:00 2 pm	Leidy.
21	Orgánicos	C	9:30 am 1 pm	Viviana
22	Orgánicos	C	10:00 am 2 pm	Ilinaua.
23	Orgánicos	C	11 am 1 pm	Rosita.
24	Orgánicos	C	9:30 - 2pm	Leidy.
25	pedagógica			
28	Orgánicos	C	10:00 am 2 pm	Leidy.
30	Orgánicos	C	11:00 am 2 pm	Viviana
31	Orgánicos	C	10:00 am 1 pm	Rosita.

Marcar C: Cumple NC: No cumple

Periodicidad: Cada vez que se evacuen desechos de la unidad.

ENTIDAD DE ASEO	
DÍAS DE RECOLECCIÓN	
OBSERVACIONES	