



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PSB- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 1

FECHA: ENERO DE 2026

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre unidad de servicio				Municipio		Mes		Año																				
I-E. BNOQUELES.				Monitoz.		Enero		2026.																				
Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/ Hipoclorito al 5,25%	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Alimentos				19-23. 26-30. 02																								
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 5 minutos	5 litros / 5 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Huevos				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Bolsas de leche				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Equipos y utensilios																												
Utensilios- cubiertos- bandejas- vasos- vaso licuadora	Diaria	Lavar, sumergir y dejar 1 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Estufa industrial	Diaria	Lavar, desinfectar, exponer por 1min y enjuagar	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Traperos, tablas para picar, limpiones	Diaria	Lavar, sumergir por 30 minutos y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Superficies																												
Lavaplatos - mesones-mesas	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas separación residuos sólidos, almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Servicios sanitarios	Diaria	lavar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Pisos	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Veritanas- Paredes- Puertas - Techos	2 veces /semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión.	2.5 litros / 5 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Agua segura	A necesidad	30 minutos	10 litros/0.5 ml (10 gotas)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Firma del responsable: <u>Yerlis teheran.</u>				Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.																								
Firma quien verifica: <u>Berlodes Vega Vergara,</u>																												

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PSB- U1
				VERSIÓN: 1
				PÁGINA 1 de 1
				FECHA: ENERO DE 2026
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO				
INSTITUCIONES EDUCATIVAS				

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																			
Nombre unidad de servicio				Municipio		Mes		Año		Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
Aspectos				Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/ Hipoclorito al 5,25%	L M W J V		L M W J V		L M W J V		L M W J V		L M W J V		L M W J V		
Alimentos							19-23		26-30										
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 5 minutos	5 litros / 5 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Huevos						x					x								
Bolsas de leche				x		x		x		x									
Equipos y utensilios																			
Utensilios- cubiertos- bandejas- vasos- vaso licuadora	Diaria	Lavar, sumergir y dejar 1 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Neveras y congeladores	2 veces /semana	lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml	x			x			x			x						
Estufa industrial	Diaria	Lavar, desinfectar, exponer por 1min y enjuagar	5 litros / 10 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Traperos, tablas para picar, limpiadores	Diaria	Lavar, sumergir por 30 minutos y secar al ambiente	5 litros /20 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml		x						x								
Superficies																			
Lavaplatos - mesones-mesas	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Canecas separación residuos sólidos, almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml		x						x								
Servicios sanitarios	Diaria	lavar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Pisos	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Ventanas- Paredes- Puertas - Techos	2 veces /semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml		x			x			x								
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión.	2.5 litros / 5 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Agua segura	A necesidad	30 minutos	10 litros/0.5 ml (10 gotas)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Firma del responsable: <i>darlis forrez.</i>				Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.															
Firma quien verifica: <i>Berludes Vega Vergara</i>																			

				CODIGO: PAE-PSB- U1		
				VERSIÓN: 1		
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO				PÁGINA 1 de 1	
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026	

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																															
Nombre unidad de servicio				Municipio		Mes		Año		Inem																					
I-E. SAN JOSE MONITOS				Monitos				2026		2026																					
Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/ Hipoclorito al 5,25%	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5							
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V			
Alimentos																															
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 5 minutos	5 litros / 5 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x																			
Huevos							x							x																	
Bolsas de leche				x	x		x					x			x																
Equipos y utensilios																															
Utensilios- cubiertos- bandejas- vasos- vaso licuadora	Diaria	Lavar, sumergir y dejar 1 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x																			
Neveras y congeladores	2 veces /semana	lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml	x			x		x			x																			
Estufa industrial	Diaria	Lavar, desinfectar, exponer por 1min y enjuagar	5 litros / 10 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x																			
Traperos, tablas para picar, limpiones	Diaria	Lavar, sumergir por 30 minutos y secar al ambiente	5 litros /20 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x																			
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml	x							x																				
Superficies																															
Lavaplatos - mesones-mesas	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x																			
Canecas separación residuos sólidos, almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml		x					x																					
Servicios sanitarios	Diaria	lavar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x																			
Pisos	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x																			
Ventanas- Paredes- Puertas - Techos	2 veces /semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml		x			x	x			x																			
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión.	2.5 litros / 5 ml	x	x	x	x	x	x	x	x	x																			
Agua segura	A necesidad	30 minutos	10 litros/0.5 ml (10 gotas)	x	x	x	x	x	x	x	x	x																			
Firma del responsable:				Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.																											
Firma quien verifica:																															

REGISTRO DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos son generados por la elaboración de alimentos y bebidas en los comedores escolares

NOMBRE UNIDAD DE
SERVICIO

I-E. SAN JOSE MONITO

MUNICIPIO

Moñitos.

[illegible]

FIRMA RESPONSABLE:

Lides Cabaño

FIRMA QUIEN VERIFICA:

Berlides Mega

OBSERVACIONES:	
----------------	--

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre unidad de servicio				Municipio		San Antero															Mes		Enero					
Julio c. Miranda																					Año		2026					
Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/ Hipoclorito al 5,25%	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Alimentos																												
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 5 minutos	5 litros / 5 ml	x	x	x	x	x		x	x	x	x															
Huevos							x			x																		
Bolsas de leche					x		x	x		x		x	x															
Equipos y utensilios																												
Utensilios- cubiertos- bandejas- vasos- vaso licuadora	Diaria	Lavar, sumergir y dejar 1 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml	x	x	x	x	x		x	x	x	x															
Neveras y congeladores	2 veces /semana	lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml	x				x					x															
Estufa industrial	Diaria	Lavar, desinfectar, exponer por 1min y enjuagar	5 litros / 10 ml	x	x	x	x	x		x	x	x	x															
Traperos, tablas para picar, limpiones	Diaria	Lavar, sumergir por 30 minutos y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	x	x	x	x	x		x	x	x	x															
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml					x					x															
Superficies																												
Lavaplatos - mesones-mesas	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml	x	x	x	x	x		x	x	x	x															
Canecas separación residuos sólidos, almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml					x					x															
Servicios sanitarios	Diaria	lavar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	x	x	x	x	x		x	x	x	x															
Pisos	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	x	x	x	x	x		x	x	x	x															
Ventanas- Paredes- Puertas - Techos	2 veces /semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	x				x					x															
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión.	2.5 litros / 5 ml	x	x	x	x	x		x	x	x	x															
Agua segura	A necesidad	30 minutos	10 litros/0.5 ml (10 gotas)	x	x	x	x	x		x	x	x	x															

Firma del responsable: Esther Buitrago U.

Firma quien verifica:

Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO

Sa grado comen

MUNICIPIO

San Antonio

DETALLES DEL CONTROL DE PLAGAS[illegible]

* La revisión debe realizarse mínimo una vez al mes o cada vez que se considere necesario.

* **Acción Correctiva:** Limpieza, Comunicar al rector para corregir aberturas o grietas.

REGISTRO DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos son generados por la elaboración de alimentos y bebidas en los comedores escolares

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO

$$v_i \| c \leq 0$$
MUNICIPIO

San Antero

[illegible]

FIRMA RESPONSABLE: *Enilsa Morales*

Enilsa Morales

OBSERVACIONES:	
----------------	--

FIRMA QUIEN VERIFICA:

No rise to report

REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO

villeco

MUNICIPIO

San Antonio

DETALLES DEL CONTROL DE PLAGAS

[illegible]

* La revisión debe realizarse mínimo una vez al mes o cada vez que se considere necesario.

* **Acción Correctiva:** Limpieza, Comunicar al rector para corregir aberturas o grietas.

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre unidad de servicio		Municipio		Mes		Año																		
Aspectos		Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/ Hipoclorito al 5,25%	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5															
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	
Alimentos																								
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 5 minutos	5 litros / 5 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
Huevos																								
Bolsas de leche																								
Equipos y utensilios																								
Utensilios- cubiertos- bandejas- vasos- vaso licuadora	Diana	Lavar, sumergir y dejar 1 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
Neveras y congeladores	2 veces /semana	lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml			X	X			X			X											
Estufa industrial	Diana	Lavar, desinfectar, exponer por 1min y enjuagar	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
Traperos, tablas para picar, limpiones	Diana	Lavar, sumergir por 30 minutos y secar al ambiente	5 litros /20 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml					X					X											
Superficies																								
Lavaplatos - mesones-mesas	Diana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
Canecas separación residuos sólidos, almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml					X					X											
Servicios sanitarios	Diana	lavar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml																					
Pisos	Diana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
Ventanas- Paredes- Puertas - Techos	2 veces /semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml			X		X		X			X											
Ambiente	Minimo tres veces al día	Por aspersión.	2.5 litros / 5 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
Agua segura	A necesidad	30 minutos	10 litros/0.5 ml (10 gotas)																					
Firma del responsable:				Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.																				
Firma quien verifica:																								

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
INSTITUCIONES EDUCATIVAS



GOBIERNO DE
CORDOBA

CÓDIGO: PAE-PSB-U1

VERSION: 1

PÁGINA 1 de 1

FECHA: ENERO DE 2026

Nombre unidad de servicio

San Francisco de Asís sede Santa Cecilia

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Aspectos

Frecuencia

Tiempo de exposición

Agua/
Hipoclorito al
5,25%

Municipio

San Bernardo del Vieho

Mes

Año

2026

Semana 1

Semana 2

Semana 3

Semana 4

Semana 5

L

M

W

J

V

L

M

W

J

V

L

M

W

J

V

L

M

W

J

V

Alimentos

Verduras y frutas

Huevos

Bolsas de leche

Equipos y utensilios

Utensilios: cubiertos, bandejas,
vasos, vaso licuadora

Neveras y congeladores

Estufa industrial

Traperos, toallas para lavar,
limpiones

Tanques o recipientes para
eliminar agua

Superficies

Lavaplatos - mesones - mesas

Caneles separación residuos
sólidos, almacenamiento
abarrotes

Servicios sanitarios

Pisos

Ventanas - Paredes - Puertas -
Techos

Alrededor

Agua segura

Cada que los
incluya el menú

Sumergir 5 minutos

5 litros / 5 ml

2 veces / semana

Diaria

Diaria

1 vez/semana

Diaria

1 vez/semana

Diaria

2 veces / semana

Mínimo tres veces
al día

A necesidad

Lavar, sumergir y dejar 1 min
secar al ambiente o en paño

Lavar exponer por 1 min y
enjuagar

Lavar, desinfectar, exponer por
1 min y enjuagar

Lavar, sumergir por 10 minutos
y secar al ambiente

Lavar, desinfectar dejar 30 min
y enjuagar

Lavar, desinfectar y secar al
ambiente

Lavar, desinfectar y secar al
ambiente

Lavar, desinfectar y secar al
ambiente

Por aspiración

30 minutos

5 litros / 10 ml

5 litros / 10 ml

5 litros / 10 ml

5 litros / 20 ml

5 litros / 10 ml

5 litros / 10 ml

5 litros / 20 ml

5 litros / 20 ml

2,5 litros / 5 ml

10 litros / 0,5 ml (10
gotas)

Firma del responsable:

Dina Alvarez

Firma quien verifica:

Yolanda P. R.

Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del tiempo para cada proceso, en caso de no disponer tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

CÓDIGO: MAE-P50-UT

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 DE 1

FECHA: ENERO 2022

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO

REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

DETALLES DEL CONTROL DE PLAGAS

FECHA			SE EVIDENCIA PRESENCIA DE								ACCION CORRECTIVA
D	M	A	ROEDORES		INSECTOS		AVES		OTROS		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
01	01	2022		X		X		X		X	
02	02	2022		X		X		X		X	
03	03	2022		X		X		X		X	
04	04	2022		X		X		X		X	
05	05	2022		X		X		X		X	
06	06	2022		X		X		X		X	
07	07	2022		X		X		X		X	
08	08	2022		X		X		X		X	
09	09	2022		X		X		X		X	
10	10	2022		X		X		X		X	
11	11	2022		X		X		X		X	
12	12	2022		X		X		X		X	
13	13	2022		X		X		X		X	
14	14	2022		X		X		X		X	
15	15	2022		X		X		X		X	
16	16	2022		X		X		X		X	
17	17	2022		X		X		X		X	
18	18	2022		X		X		X		X	
19	19	2022		X		X		X		X	
20	20	2022		X		X		X		X	
21	21	2022		X		X		X		X	
22	22	2022		X		X		X		X	
23	23	2022		X		X		X		X	
24	24	2022		X		X		X		X	
25	25	2022		X		X		X		X	
26	26	2022		X		X		X		X	
27	27	2022		X		X		X		X	
28	28	2022		X		X		X		X	
29	29	2022		X		X		X		X	
30	30	2022		X		X		X		X	
31	31	2022		X		X		X		X	

FIRMA RESPONSABLE:

FIRMA QUIEN VERIFICA:

OBSERVACIONES:

Dina Alvarez

Dina Alvarez E.

* La comisión debe realizarse como mínimo una vez al mes o cada vez que se considere necesario.

* Acción Correctiva: Limpieza, Comunicar al sector para control, atenuarse o plagas.

[illegible]



Aprender

EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

VERSIÓN: 1

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PÁGINA 1 de 1

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

FECHA: ENERO DE 2025

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre unidad de servicio		I-E TREMENTINO		Municipio		San Pablo de los Andes		Mes		Enero		Año		2025																
Aspecto		Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/hipoclorito al 5,25%	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5																	
					L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Alumbrado																														
Toldos y toldos		Cada día por volumen de uso	Sumergir 5 minutos	2 litros / 5 m																										
Equipos y utensilios																														
Cubiertos, cubiertos, bandejas, vasos, vasos, botellas		Cada día	Lavar, sumergir y dejar 3 min antes de usarlos en el estante	5 litros / 10 m																										
Teneros y coladores		2 veces semana	Lavar y dejar 3 min en estante	5 litros / 10 m																										
Baldes plásticas		Cada día	Lavar, desinfectar, enjuagar por 3 min y dejar 3 min	5 litros / 10 m																										
Fregadero, fregadero, fregadero, fregadero		Cada día	Lavar, sumergir por 30 minutos y dejar 3 min en estante	2 litros / 5 m																										
Teneros y coladores para desinfectar agua		2 veces semana	Lavar, desinfectar, enjuagar por 3 min y dejar 3 min	5 litros / 10 m																										
Superficies																														
Lavabos - lavabos fijos		Cada día	Lavar, desinfectar y dejar 3 min en estante	2 litros / 5 m																										
Cubiertos, cubiertos, bandejas, vasos, vasos, botellas		2 veces semana	Lavar, desinfectar y dejar 3 min en estante	5 litros / 10 m																										
Fregadero, fregadero, fregadero, fregadero		Cada día	Lavar, desinfectar y dejar 3 min en estante	2 litros / 5 m																										
Sillas, sillas, sillas, sillas		Cada día	Lavar, desinfectar y dejar 3 min en estante	2 litros / 5 m																										
Piso		Cada día	Lavar, desinfectar y dejar 3 min en estante	2 litros / 5 m																										
Ventanas, puertas, puertas, puertas		2 veces semana	Lavar, desinfectar y dejar 3 min en estante	2 litros / 5 m																										
Techo		2 veces semana	Por superficie	2 litros / 5 m																										
Agua segura		A demanda	30 minutos	2 litros / 5 m (10 litros)																										
Firma del responsable		Sandra Guevara																												
Firma quien verifica		Lorena J. P. L.																												

OBSERVACIONES: Se puede utilizar la misma agua y el mismo día para todos los puntos de uso de la unidad de salud. Siempre en todos los puntos de uso de la unidad de salud.

* C. CUMPLE, NO. NO CUMPLE

[illegible]

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO

PROGRAMA DE MANEJO Y CONTROL DE CALIDAD DE AGUA POTABLE

CONTROL CALIDAD DEL AGUA
PARÁMETROS RESOLUCIÓN 211/95

pH 6.5 - 9.0 Cloro residual 0.1 a 2.0 mg/l

0.5 + 2.0 Class median, 0.5 + 2.0 mg/L

[illegible]

Firma Responsabile BRINIS

Firma quien verifica: (Dra.) M. Valdez

* C: CUMPLE, NC: NO CUMPLE.



GOBIERNO DE
CÓRDOBA

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN

GOBIERNO DE
CÓRDOBA

CÓDIGO: TAC-PSE-01

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 DE 1

FECHA: 08/09/2020

REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

NOMBRE UNIDAD DE
SERVICIO

Escuela N° 1

MUNICIPIO

San Carlos

DETALLES DEL CONTROL DE PLAGAS

FECHA			SE EVIDENCIA PRESENCIA DE								ACCION CORRECTIVA	
D.	M.	A.	ROEDORES		INSECTOS		AVES		OTROS			
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
1	9	2020		X		X		X				
2	9	2020		X		X		X				
3	9	2020		X		X		X				
4	9	2020		X		X		X				
5	9	2020		X		X		X				
6	9	2020		X		X		X				
7	9	2020		X		X		X				
8	9	2020		X		X		X				
9	9	2020		X		X		X				
10	9	2020		X		X		X				
11	9	2020		X		X		X				
12	9	2020		X		X		X				
13	9	2020		X		X		X				
14	9	2020		X		X		X				
15	9	2020		X		X		X				
16	9	2020		X		X		X				
17	9	2020		X		X		X				
18	9	2020		X		X		X				
19	9	2020		X		X		X				
20	9	2020		X		X		X				
21	9	2020		X		X		X				
22	9	2020		X		X		X				
23	9	2020		X		X		X				
24	9	2020		X		X		X				
25	9	2020		X		X		X				
26	9	2020		X		X		X				
27	9	2020		X		X		X				
28	9	2020		X		X		X				
29	9	2020		X		X		X				
30	9	2020		X		X		X				
1	10	2020		X		X		X				
2	10	2020		X		X		X				
3	10	2020		X		X		X				
4	10	2020		X		X		X				
5	10	2020		X		X		X				
6	10	2020		X		X		X				
7	10	2020		X		X		X				
8	10	2020		X		X		X				
9	10	2020		X		X		X				
10	10	2020		X		X		X				
11	10	2020		X		X		X				
12	10	2020		X		X		X				
13	10	2020		X		X		X				
14	10	2020		X		X		X				
15	10	2020		X		X		X				
16	10	2020		X		X		X				
17	10	2020		X		X		X				
18	10	2020		X		X		X				
19	10	2020		X		X		X				
20	10	2020		X		X		X				
21	10	2020		X		X		X				
22	10	2020		X		X		X				
23	10	2020		X		X		X				
24	10	2020		X		X		X				
25	10	2020		X		X		X				
26	10	2020		X		X		X				
27	10	2020		X		X		X				
28	10	2020		X		X		X				
29	10	2020		X		X		X				
30	10	2020		X		X		X				

FIRMA RESPONSABLE: BRUNO LECHE

FIRMA QUIEN VERIFICA: Wendy Linares

OBSERVACIONES:

* La revisión debe realizarse mínimo una vez al mes o cada vez que se considere necesario.

* Acción Correctiva: Limpieza, Comunicar al rector para corregir aberturas o grietas.

Nombre unidad de servicio		Municipio		Pico	
Te Paso Nevo		San Bernardino de Cauca		Pico	
		Semana 1		Semana 2	
		Semana 3		Semana 4	
		Semana 5		Semana 6	
Aspectos		Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/ Hipoclorito al 5.25%	
Alimentos					
Verduras y frutas	Cada que los incluye el menú	Sumerge 5 minutos	5 litros / 5 ml		
Huevos					
Bolsas de leche					
Equipos y utensilios					
Utensilios- cubiertos- bandejas- vasos- licuadora	Diana	Lavar, sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml		
Hervidas y congeladores	2 veces / semana	Lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml		
Estufa industrial	Diana	Lavar, desinfectar, esquivar por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml		
Traperos, tablas para picar, limpiadores	Diana	Lavar, sumergir por 30 minutos y secar al ambiente	5 litros / 20 ml		
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml		
Superficies					
Lavaplatos - mesones-mesas	Diana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml		
Caneles separación residuos sólidos, almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml		
Servicios sanitarios	Diana	Lavar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml		
Piso	Diana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml		
Ventanas- Paredes- Puertas - Techos	2 veces / semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml		
Alrededor	Hervir tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 ml		
Agua segura	A necesidad	30 minutos	10 litros / 5 ml (10 gotas)		

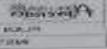
Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero lavado y luego desinfección.

Firma del responsable: BRUNIS LEON

Firma quien verifica: Clara Flores



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ASesoría TÉCNICA



PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA



COLEGIO N° 1000
NIVEL: PRIMARIA
SECTOR: URBANO

REGISTRO DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos son la consecuencia de actividades y procesos en las instituciones educativas.

NOMBRE CENTRO DE EDUCACIÓN: COLEGIO N° 1000

MUNICIPIO: San Carlos

FECHA (DD/MM/AA)	RESIDUOS			MANEJO DE RESIDUOS		OBSERVACIONES
	ORGANISMO	RESIDUOS	MANEJO	MANEJO	MANEJO	
17/05/20	X	X	X	X	X	
18/05/20	X	X	X	X	X	
19/05/20	X	X	X	X	X	
20/05/20	X	X	X	X	X	
21/05/20	X	X	X	X	X	
22/05/20	X	X	X	X	X	
23/05/20	X	X	X	X	X	
24/05/20	X	X	X	X	X	
25/05/20	X	X	X	X	X	
26/05/20	X	X	X	X	X	
27/05/20	X	X	X	X	X	
28/05/20	X	X	X	X	X	
29/05/20	X	X	X	X	X	
30/05/20	X	X	X	X	X	
31/05/20	X	X	X	X	X	
01/06/20	X	X	X	X	X	
02/06/20	X	X	X	X	X	
03/06/20	X	X	X	X	X	
04/06/20	X	X	X	X	X	
05/06/20	X	X	X	X	X	
06/06/20	X	X	X	X	X	
07/06/20	X	X	X	X	X	
08/06/20	X	X	X	X	X	
09/06/20	X	X	X	X	X	
10/06/20	X	X	X	X	X	
11/06/20	X	X	X	X	X	
12/06/20	X	X	X	X	X	
13/06/20	X	X	X	X	X	
14/06/20	X	X	X	X	X	
15/06/20	X	X	X	X	X	
16/06/20	X	X	X	X	X	
17/06/20	X	X	X	X	X	
18/06/20	X	X	X	X	X	
19/06/20	X	X	X	X	X	
20/06/20	X	X	X	X	X	
21/06/20	X	X	X	X	X	
22/06/20	X	X	X	X	X	
23/06/20	X	X	X	X	X	
24/06/20	X	X	X	X	X	
25/06/20	X	X	X	X	X	
26/06/20	X	X	X	X	X	
27/06/20	X	X	X	X	X	
28/06/20	X	X	X	X	X	
29/06/20	X	X	X	X	X	
30/06/20	X	X	X	X	X	
01/07/20	X	X	X	X	X	
02/07/20	X	X	X	X	X	
03/07/20	X	X	X	X	X	
04/07/20	X	X	X	X	X	
05/07/20	X	X	X	X	X	
06/07/20	X	X	X	X	X	
07/07/20	X	X	X	X	X	
08/07/20	X	X	X	X	X	
09/07/20	X	X	X	X	X	
10/07/20	X	X	X	X	X	
11/07/20	X	X	X	X	X	
12/07/20	X	X	X	X	X	
13/07/20	X	X	X	X	X	
14/07/20	X	X	X	X	X	
15/07/20	X	X	X	X	X	
16/07/20	X	X	X	X	X	
17/07/20	X	X	X	X	X	
18/07/20	X	X	X	X	X	
19/07/20	X	X	X	X	X	
20/07/20	X	X	X	X	X	
21/07/20	X	X	X	X	X	
22/07/20	X	X	X	X	X	
23/07/20	X	X	X	X	X	
24/07/20	X	X	X	X	X	
25/07/20	X	X	X	X	X	
26/07/20	X	X	X	X	X	
27/07/20	X	X	X	X	X	
28/07/20	X	X	X	X	X	
29/07/20	X	X	X	X	X	
30/07/20	X	X	X	X	X	
31/07/20	X	X	X	X	X	
01/08/20	X	X	X	X	X	
02/08/20	X	X	X	X	X	
03/08/20	X	X	X	X	X	
04/08/20	X	X	X	X	X	
05/08/20	X	X	X	X	X	
06/08/20	X	X	X	X	X	
07/08/20	X	X	X	X	X	
08/08/20	X	X	X	X	X	
09/08/20	X	X	X	X	X	
10/08/20	X	X	X	X	X	
11/08/20	X	X	X	X	X	
12/08/20	X	X	X	X	X	
13/08/20	X	X	X	X	X	
14/08/20	X	X	X	X	X	
15/08/20	X	X	X	X	X	
16/08/20	X	X	X	X	X	
17/08/20	X	X	X	X	X	
18/08/20	X	X	X	X	X	
19/08/20	X	X	X	X	X	
20/08/20	X	X	X	X	X	
21/08/20	X	X	X	X	X	
22/08/20	X	X	X	X	X	
23/08/20	X	X	X	X	X	
24/08/20	X	X	X	X	X	
25/08/20	X	X	X	X	X	
26/08/20	X	X	X	X	X	
27/08/20	X	X	X	X	X	
28/08/20	X	X	X	X	X	
29/08/20	X	X	X	X	X	
30/08/20	X	X	X	X	X	
31/08/20	X	X	X	X	X	
01/09/20	X	X	X	X	X	
02/09/20	X	X	X	X	X	
03/09/20	X	X	X	X	X	
04/09/20	X	X	X	X	X	
05/09/20	X	X	X	X	X	
06/09/20	X	X	X	X	X	
07/09/20	X	X	X	X	X	
08/09/20	X	X	X	X	X	
09/09/20	X	X	X	X	X	
10/09/20	X	X	X	X	X	
11/09/20	X	X	X	X	X	
12/09/20	X	X	X	X	X	
13/09/20	X	X	X	X	X	
14/09/20	X	X	X	X	X	
15/09/20	X	X	X	X	X	
16/09/20	X	X	X	X	X	
17/09/20	X	X	X	X	X	
18/09/20	X	X	X	X	X	
19/09/20	X	X	X	X	X	
20/09/20	X	X	X	X	X	
21/09/20	X	X	X	X	X	
22/09/20	X	X	X	X	X	
23/09/20	X	X	X	X	X	
24/09/20	X	X	X	X	X	
25/09/20	X	X	X	X	X	
26/09/20	X	X	X	X	X	
27/09/20	X	X	X	X	X	
28/09/20	X	X	X	X	X	
29/09/20	X	X	X	X	X	
30/09/20	X	X	X	X	X	
01/10/20	X	X	X	X	X	
02/10/20	X	X	X	X	X	
03/10/20	X	X	X	X	X	
04/10/20	X	X	X	X	X	
05/10/20	X	X	X	X	X	
06/10/20	X	X	X	X	X	
07/10/20	X	X	X	X	X	
08/10/20	X	X	X	X	X	
09/10/20	X	X	X	X	X	
10/10/20	X	X	X	X	X	
11/10/20	X	X	X	X	X	
12/10/20	X	X	X	X	X	
13/10/20	X	X	X	X	X	
14/10/20	X	X	X	X	X	
15/10/20	X	X	X	X	X	
16/10/20	X	X	X	X	X	
17/10/20	X	X	X	X	X	
18/10/20	X	X	X	X	X	
19/10/20	X	X	X	X	X	
20/10/20	X	X	X	X	X	
21/10/20	X	X	X	X	X	
22/10/20	X	X	X	X	X	
23/10/20	X	X	X	X	X	
24/10/20	X	X	X	X	X	
25/10/20	X	X	X	X	X	
26/10/20	X	X	X	X	X	
27/10/20	X	X	X	X	X	
28/10/20	X	X	X	X	X	
29/10/20	X	X	X	X	X	
30/10/20	X	X	X	X	X	
31/10/20	X	X	X	X	X	
01/11/20	X	X	X	X	X	
02/11/20	X	X	X	X	X	
03/11/20	X	X	X	X	X	
04/11/20	X	X	X	X	X	
05/11/20	X	X	X	X	X	
06/11/20	X	X	X	X	X	
07/11/20	X	X	X	X	X	
08/11/20	X	X	X	X	X	
09/11/20	X	X	X	X	X	
10/11/20	X	X	X	X	X	
11/11/20	X	X	X	X	X	
12/11/20	X	X	X	X	X	
13/11/20	X	X	X	X	X	
14/11/20	X	X	X	X	X	
15/11/20	X	X	X	X	X	
16/11/20	X	X	X	X	X	
17/11/20	X	X	X	X	X	
18/11/20	X	X	X	X	X	
19/11/20	X	X	X	X	X	
20/11/20	X	X	X	X	X	
21/11/20	X	X	X	X	X	
22/11/20	X	X	X	X	X	
23/11/20	X	X	X	X	X	
24/11/20	X	X	X	X	X	
25/11/20	X	X	X	X	X	
26/11/20	X	X	X	X	X	
27/11/20	X	X	X	X	X	
28/11/20	X	X	X	X	X	
29/11/20	X	X	X	X	X	
30/11/20	X	X	X	X	X	
31/11/20	X	X	X	X	X	
01/12/20	X	X	X	X	X	
02/12/20	X	X	X	X	X	
03/12/20	X	X	X	X	X	
04/12/20	X	X	X	X	X	
05/12/20	X	X	X	X	X	
06/12/20	X	X	X	X	X	
07/12/20	X	X	X	X	X	
08/12/20	X	X	X	X	X	
09/12/20	X	X	X	X	X	
10/12/20	X	X	X	X	X	
11/12/20	X	X	X	X	X	
12/12/20	X	X	X	X	X	
13/12/20	X	X	X	X	X	
14/12/20	X	X	X	X	X	
15/12/20	X	X	X	X	X	
16/12/20	X	X	X	X	X	
17/12/20	X	X	X	X	X	
18/12/20	X	X	X	X	X	
19/12/20	X	X	X	X	X	
20/12/20	X	X	X	X	X	
21/12/20	X	X	X	X	X	
22/12/20	X	X	X	X	X	
23/12/20	X	X	X	X	X	
24/12/20	X	X	X	X	X	
25/12/20	X	X	X	X	X	
26/12/20	X	X	X	X	X	
27/12/20	X	X	X	X	X	
28/12/20	X	X	X	X	X	
29/12/20	X	X	X	X	X	
30/12/20	X	X	X	X	X	
31/12/20	X	X	X	X	X	

MA RESPONSABLE: BRUNO LARA

MA QUIEN VERIFICA: ANGELA LARA E.

OBSERVACIONES:



Alimentarse
Aprender

Educación



CÓRDOBA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 1

FECHA: ENERO DE 2026

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre unidad de servicio				Municipio										Mes														
I.E. Sede El Bongo														Año 2020														
Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/ Hipoclorito al 5,25%	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Alimentos																												
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 5 minutos	5 litros / 5 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Huevos																												
Bolsas de leche				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X												
Equipos y utensilios																												
Utensilios: cubiertos- bandejas- vasos- vaso lavadora	Diana	Lavar, sumergir y dejar 1 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Neveras y congeladores	2 veces /semana	lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml		X				X				X				X											
Estufa industrial	Diana	Lavar, desinfectar, exponer por 1min y enjuagar	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Traperos, tablas para picar, limpiones	Diana	Lavar, sumergir por 30 minutos y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml	X					X																			
Superficies																												
Lavaplatos - mesones-mesas	Diana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Canevas separación residuos sólidos, almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml		X								X															
Servicios sanitarios	Diana	Lavar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml																									
Pisos	Diana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Ventanas- Paredes- Puertas - Techos	2 veces /semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2,5 litros / 5 ml	X					X				X				X											
Agua segura	A necesidad	30 minutos	10 litros/0,5 ml (10 gotas)	X					X				X				X											

Firma del responsable: *Mindy Bouda*

Firma quien verifica:

Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

REGISTRO DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos son generados por la elaboración de alimentos y bebidas en los comedores escolares

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO

MUNICIPIO

[illegible]

 GOBIERNO DE CÓRDOBA ALIMENTA 2024	 Ministerio de Salud	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO INSTITUCIONES EDUCATIVAS	CÓDIGO: PAE-PSB-U1
			VERSIÓN: 1 PÁGINA 1 de 1 FECHA: ENERO DE 2024

PROGRAMA DE MANEJO Y CONTROL DE CALIDAD DE AGUA POTABLE						
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: I.E. Sede El Bongo			MUNICIPIO: Coloma			
CONTROL CALIDAD DEL AGUA						
PARAMETROS RESOLUCIÓN 211197						
PM 6.XT 9.9 Cloro residual: 0.2 a 2.5 mg/L						
FECHA	OLOR*	COLOR*	SABOR*	PUNTO TOMA DE MUESTRA		OBSERVACIONES
				TANQUE DE ALMACENAMIENTO	GRIFO COCINA	
19-01-2024	C	C	C	Tanque A		
20-01-2024	C	C	C	Tanque A		
21-01-2024	C	C	C	Tanque A		
22-01-2024	C	C	C	Tanque A		
23-01-2024	C	C	C	Tanque A		
24-01-2024	C	C	C	Tanque A		
25-01-2024	C	C	C	Tanque A		
26-01-2024	C	C	C	Tanque A		
27-01-2024	C	C	C	Tanque A		
28-01-2024	C	C	C	Tanque A		
29-01-2024	C	C	C	Tanque A		
30-01-2024	C	C	C	Tanque A		
31-01-2024	C	C	C	Tanque A		
01-02-2024	C	C	C	Tanque A		
02-02-2024	C	C	C	Tanque A		
03-02-2024	C	C	C	Tanque A		
04-02-2024	C	C	C	Tanque A		
05-02-2024	C	C	C	Tanque A		
06-02-2024	C	C	C	Tanque A		
07-02-2024	C	C	C	Tanque A		
08-02-2024	C	C	C	Tanque A		
09-02-2024	C	C	C	Tanque A		
10-02-2024	C	C	C	Tanque A		
11-02-2024	C	C	C	Tanque A		
12-02-2024	C	C	C	Tanque A		
13-02-2024	C	C	C	Tanque A		
14-02-2024	C	C	C	Tanque A		
15-02-2024	C	C	C	Tanque A		
16-02-2024	C	C	C	Tanque A		
17-02-2024	C	C	C	Tanque A		
18-02-2024	C	C	C	Tanque A		
19-02-2024	C	C	C	Tanque A		
20-02-2024	C	C	C	Tanque A		
21-02-2024	C	C	C	Tanque A		
22-02-2024	C	C	C	Tanque A		
23-02-2024	C	C	C	Tanque A		
24-02-2024	C	C	C	Tanque A		
25-02-2024	C	C	C	Tanque A		
26-02-2024	C	C	C	Tanque A		
27-02-2024	C	C	C	Tanque A		
28-02-2024	C	C	C	Tanque A		
29-02-2024	C	C	C	Tanque A		
30-02-2024	C	C	C	Tanque A		
01-03-2024	C	C	C	Tanque A		
02-03-2024	C	C	C	Tanque A		
03-03-2024	C	C	C	Tanque A		
04-03-2024	C	C	C	Tanque A		
05-03-2024	C	C	C	Tanque A		
06-03-2024	C	C	C	Tanque A		
07-03-2024	C	C	C	Tanque A		
08-03-2024	C	C	C	Tanque A		
09-03-2024	C	C	C	Tanque A		
10-03-2024	C	C	C	Tanque A		
11-03-2024	C	C	C	Tanque A		
12-03-2024	C	C	C	Tanque A		
13-03-2024	C	C	C	Tanque A		
14-03-2024	C	C	C	Tanque A		
15-03-2024	C	C	C	Tanque A		
16-03-2024	C	C	C	Tanque A		
17-03-2024	C	C	C	Tanque A		
18-03-2024	C	C	C	Tanque A		
19-03-2024	C	C	C	Tanque A		
20-03-2024	C	C	C	Tanque A		
21-03-2024	C	C	C	Tanque A		
22-03-2024	C	C	C	Tanque A		
23-03-2024	C	C	C	Tanque A		
24-03-2024	C	C	C	Tanque A		
25-03-2024	C	C	C	Tanque A		
26-03-2024	C	C	C	Tanque A		
27-03-2024	C	C	C	Tanque A		
28-03-2024	C	C	C	Tanque A		
29-03-2024	C	C	C	Tanque A		
30-03-2024	C	C	C	Tanque A		
31-03-2024	C	C	C	Tanque A		
01-04-2024	C	C	C	Tanque A		
02-04-2024	C	C	C	Tanque A		
03-04-2024	C	C	C	Tanque A		
04-04-2024	C	C	C	Tanque A		
05-04-2024	C	C	C	Tanque A		
06-04-2024	C	C	C	Tanque A		
07-04-2024	C	C	C	Tanque A		
08-04-2024	C	C	C	Tanque A		
09-04-2024	C	C	C	Tanque A		
10-04-2024	C	C	C	Tanque A		
11-04-2024	C	C	C	Tanque A		
12-04-2024	C	C	C	Tanque A		
13-04-2024	C	C	C	Tanque A		
14-04-2024	C	C	C	Tanque A		
15-04-2024	C	C	C	Tanque A		
16-04-2024	C	C	C	Tanque A		
17-04-2024	C	C	C	Tanque A		
18-04-2024	C	C	C	Tanque A		
19-04-2024	C	C	C	Tanque A		
20-04-2024	C	C	C	Tanque A		
21-04-2024	C	C	C	Tanque A		
22-04-2024	C	C	C	Tanque A		
23-04-2024	C	C	C	Tanque A		
24-04-2024	C	C	C	Tanque A		
25-04-2024	C	C	C	Tanque A		
26-04-2024	C	C	C	Tanque A		
27-04-2024	C	C	C	Tanque A		
28-04-2024	C	C	C	Tanque A		
29-04-2024	C	C	C	Tanque A		
30-04-2024	C	C	C	Tanque A		
01-05-2024	C	C	C	Tanque A		
02-05-2024	C	C	C	Tanque A		
03-05-2024	C	C	C	Tanque A		
04-05-2024	C	C	C	Tanque A		
05-05-2024	C	C	C	Tanque A		
06-05-2024	C	C	C	Tanque A		
07-05-2024	C	C	C	Tanque A		
08-05-2024	C	C	C	Tanque A		
09-05-2024	C	C	C	Tanque A		
10-05-2024	C	C	C	Tanque A		
11-05-2024	C	C	C	Tanque A		
12-05-2024	C	C	C	Tanque A		
13-05-2024	C	C	C	Tanque A		
14-05-2024	C	C	C	Tanque A		
15-05-2024	C	C	C	Tanque A		
16-05-2024	C	C	C	Tanque A		
17-05-2024	C	C	C	Tanque A		
18-05-2024	C	C	C	Tanque A		
19-05-2024	C	C	C	Tanque A		
20-05-2024	C	C	C	Tanque A		
21-05-2024	C	C	C	Tanque A		
22-05-2024	C	C	C	Tanque A		
23-05-2024	C	C	C	Tanque A		
24-05-2024	C	C	C	Tanque A		
25-05-2024	C	C	C	Tanque A		
26-05-2024	C	C	C	Tanque A		
27-05-2024	C	C	C	Tanque A		
28-05-2024	C	C	C	Tanque A		
29-05-2024	C	C	C	Tanque A		
30-05-2024	C	C	C	Tanque A		
31-05-2024	C	C	C	Tanque A		
01-06-2024	C	C	C	Tanque A		
02-06-2024	C	C	C	Tanque A		
03-06-2024	C	C	C	Tanque A		
04-06-2024	C	C	C	Tanque A		
05-06-2024	C	C	C	Tanque A		
06-06-2024	C	C	C	Tanque A		
07-06-2024	C	C	C	Tanque A		
08-06-2024	C	C	C	Tanque A		
09-06-2024	C	C	C	Tanque A		
10-06-2024	C	C	C	Tanque A		
11-06-2024	C	C	C	Tanque A		
12-06-2024	C	C	C	Tanque A		
13-06-2024	C	C	C	Tanque A		
14-06-2024	C	C	C	Tanque A		
15-06-2024	C	C	C	Tanque A		
16-06-2024	C	C	C	Tanque A		
17-06-2024	C	C	C	Tanque A		
18-06-2024	C	C	C	Tanque A		
19-06-2024	C	C	C	Tanque A		
20-06-2024	C	C	C	Tanque A		
21-06-2024	C	C	C	Tanque A		
22-06-2024	C	C	C	Tanque A		
23-06-2024	C	C	C	Tanque A		
24-06-2024	C	C	C	Tanque A		
25-06-2024	C	C	C	Tanque A		
26-06-2024	C	C	C	Tanque A		
27-06-2024	C	C	C	Tanque A		
28-06-2024	C	C	C	Tanque A		
29-06-2024	C	C	C	Tanque A		
30-06-2024	C	C	C	Tanque A		
01-07-2024	C	C	C	Tanque A		
02-07-2024	C	C	C	Tanque A		
03-07-2024	C	C	C	Tanque A		
04-07-2024	C	C	C	Tanque A		
05-07-2024	C	C	C	Tanque A		
06-07-2024	C	C	C	Tanque A		
07-07-2024	C	C	C	Tanque A		
08-07-2024	C	C	C	Tanque A		
09-07-2024	C	C	C	Tanque A		
10-07-2024	C	C	C	Tanque A		
11-07-2024	C	C	C	Tanque A		
12-07-2024	C	C	C	Tanque A		
13-07-2024	C	C	C	Tanque A		
14-07-2024	C	C	C	Tanque A		
15-07-2024	C	C	C	Tanque A		
16-07-2024	C	C	C	Tanque A		
17-07-2024	C	C	C	Tanque A		
18-07-2024	C	C	C	Tanque A		
19-07-2024	C	C	C	Tanque A		
20-07-2024	C	C	C	Tanque A		
21-07-2024	C	C	C	Tanque A		
22-07-2024	C	C	C	Tanque A		
23-07-2024	C	C	C	Tanque A		
24-07-2024	C	C	C	Tanque A		
25-07-2024	C	C	C	Tanque A		
26-07-2024	C	C	C	Tanque A		
27-07-2024	C	C	C	Tanque A		
28-07-2024	C	C	C	Tanque A		
29-07-2024	C	C	C	Tanque A		
30-07-2024	C	C	C	Tanque A		
31-07-2024	C	C	C	Tanque A		
01-08-2024	C	C	C	Tanque A		
02-08-2024	C	C	C	Tanque A		
03-08-2024	C	C	C	Tanque A		
04-08-2024	C	C	C	Tanque A		
05-08-2024	C	C	C	Tanque A		
06-08-2024	C	C	C	Tanque A		
07-08-2024	C	C	C	Tanque A		
08-08-2024	C	C	C	Tanque A		
09-08-2024	C	C	C	Tanque A		
10-08-2024	C	C	C	Tanque A		
11-08-2024	C	C	C	Tanque A		
12-08-2024	C	C	C	Tanque A		
13-08-2024	C	C	C	Tanque A		
14-08-2024	C	C	C	Tanque A		
15-08-2024	C	C	C	Tanque A		
16-08-2024	C	C	C	Tanque A		
17-08-2024	C	C	C	Tanque A		
18-08-2024	C	C	C	Tanque A		
19-08-2024	C	C	C	Tanque A		
20-08-2024	C	C	C	Tanque A		
21-08-2024	C	C	C	Tanque A		
22-08-2024	C	C	C	Tanque A		
23-08-2024	C	C	C	Tanque A		
24-08-2024	C	C	C	Tanque A		
25-08-2024	C	C	C	Tanque A		
26-08-2024	C	C	C	Tanque A		
27-08-2024	C	C	C	Tanque A		
28-08-2024	C	C	C	Tanque A		
29-08-2024	C	C	C	Tanque A		
30-08-2024	C	C	C	Tanque A		
31-08-2024	C	C	C	Tanque A		
01-09-2024	C	C	C	Tanque A		
02-09-2024	C	C	C	Tanque A		
03-09-2024	C	C	C	Tanque A		
04-09-2024	C	C	C	Tanque A		</

PROGRAMA DE MANEJO Y CONTROL DE CALIDAD DE AGUA POTABLE

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO				MUNICIPIO		OBSERVACIONES
J. E. C. CARTHEN				Cotacachi		
CONTROL CALIDAD DEL AGUA PARAMETROS RESOLUCIÓN 2115/07 pH: 6.5 - 9.0 Cloro residual: 0.3 a 2.0 mg/L						
FECHA	OLOR*	COLOR*	SABOR*	PUNTO TOMA DE MUESTRA		
				TANQUE DE ALMACENAMIENTO	GRIFO COCINA	
19-01-2026	C	C	C	Tanque A		
20-01-2026	C	C	C	Tanque A		
21-01-2026	C	C	C	Tanque A		
22-01-2026	C	C	C	Tanque A		
23-01-2026	C	C	C	Tanque A		
24-01-2026	C	C	C	Tanque A		
25-01-2026	C	C	C	Tanque A		
26-01-2026	C	C	C	Tanque A		
27-01-2026	C	C	C	Tanque A		
30-01-2026	C	C	C	Tanque A		
2-02-2026	C	C	C	Tanque A		
3-02-2026	C	C	C	Tanque A		
4-02-2026	C	C	C	Tanque A		
5-02-2026	C	C	C	Tanque A		
6-02-2026	C	C	C	Tanque A		
Firma Responsable						
Firma quien verifica						

* C: CUMPLE, NO: NO CUMPLE.

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre unidad de servicio		Municipio		Mes																																																			
E.S. EL CARIEN		COTOPIA		ENERO																																																			
Aspectos		Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/ Hipoclorito al 5,25%	<table border="1"> <tr> <th colspan="5">Semana 1</th> <th colspan="5">Semana 2</th> <th colspan="5">Semana 3</th> <th colspan="5">Semana 4</th> <th colspan="5">Semana 5</th> </tr> <tr> <th>L</th><th>M</th><th>W</th><th>J</th><th>V</th> <th>L</th><th>M</th><th>W</th><th>J</th><th>V</th> <th>L</th><th>M</th><th>W</th><th>J</th><th>V</th> <th>L</th><th>M</th><th>W</th><th>J</th><th>V</th> <th>L</th><th>M</th><th>W</th><th>J</th><th>V</th> </tr> </table>	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5					L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5																																			
L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V																															
Alimentos																																																							
Verduras y frutas	Cada que los incluye al menú	Sumerge 5 minutos	5 litros / 5 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Huevos				<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Bolsas de leche				<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Equipos y utensilios				<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Utensilios- cubiertos- bandejas- vasos- vaso fructuoso	Diaria	Lavar, sumergir y dejar 1 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Hervidas y congeladoras	2 veces / semana	Lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Estufa industrial	Diaria	Lavar, desinfectar, exponer por 1min y enjuagar	5 litros / 10 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Tropicos, platos para picar, limpiadores	Diaria	Lavar, sumergir por 30 minutos y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Tanques o recipientes para almacenar agua superficial	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Lavabatos - mesones-mesas	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Cámaras separación residuos sólidos, almacenamiento absorbentes	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Servicios sanitarios	Diaria	Lavar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Pisos	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Ventanas- Paredes- Puertas -	2 veces / semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Techos	Al menos tres veces al día	Por aspiración	2.5 litros / 5 ml	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Agua segura	A necesidad	30 minutos	10 litros/5.5 ml (10 gotas)	<table border="1"> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> </table>																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Firma del responsable:				Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.																																																			
Firma quien verifica:																																																							

* *Acción Correctiva:* Limpieza, Comandos al recibir para corregir aberturas o gestos.

REGISTRO DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

REGISTRO DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS
Los residuos son generados por la elaboración de alimentos y bebidas en los comedores escolares

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO

INT. Los Angeles.

MUNICIPIO

Colon

[illegible]

* G: GUMPLE: NG: NO GUMPLE



GOBIERNO DE
CORDOBA
2025

Educación



CORDOBA

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 1

FECHA: ENERO DE 2026

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre unidad de servicio		Municipio		Mes													
INT. Los Agoncillos		Cotoca		Año													
		Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5							
		L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	
Alimentos																	
Verduras y frutas	Cada que las incluye el menú	Sumar 5 minutos		5 litros / 5 ml		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Huevos																	
Bebidas de leche																	
Equipos y utensilios																	
Utensilios: cubiertos, bandejas, vasos, vaso aislado	Diaria	Lavar, sumergir y dejar 1 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 ml		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Hervideros y congeladores	2 veces/semana	Lavar exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml			X	X		X	X							
Botella industrial	Diaria	Lavar, desinfectar, exponer por 1 min y enjuagar	5 litros / 10 ml		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Traperos, toallas para lavar, limpiadores	Diaria	Lavar, sumergir por 10 minutos y secar al ambiente	5 litros / 20 ml		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Lavar, desinfectar dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 ml				X			X							
Superficies																	
Lavaplatos - mesados-mesas	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Cubetas separación residuos sólidos, almacenamiento alimentos	1 vez/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 10 ml				X		X	X							
Servicios sanitarios	Diaria	Lavar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml														
Piso	Diaria	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ventanas - Puertas - Puertas - Techos	2 veces/semana	Lavar, desinfectar y secar al ambiente	5 litros / 20 ml			X	X		X	X							
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 ml		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Agua segura	A cada hora	30 minutos	10 litros/0.5 ml (10 gotas)														
Firma del responsable:		Observaciones: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.															
Firma quien verifica:																	