

FORMATOS DE BODEGA Y COMEDORES



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



Formato de control calidad de Agua / Frecuencia:

Todos los días de operación en el comedor escolar del Establecimiento Educativo oficial.

MES: <u>Febrero</u>				PARÁMETROS DE MUESTREO SENSORIAL DE AGUA	
				I.E: <u>Sagrado Corazón</u>	
				SEDE: <u>Principal</u>	
DIA	HORA	OLOR	COLOR	RESPONSABLES	OBSERVACIONES
1					
2	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>-C</u>	<u>Herlen Saenz</u>	
3	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Herlen Saenz</u>	
4	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
5	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Herlen Saenz</u>	
6	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Herlen Saenz</u>	
7	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
8	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
9	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Liliana Pantoja</u>	
10	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Verleidis Pantoja</u>	
11	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Liliana Pantoja</u>	
12	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Herlen Saenz</u>	
13	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
14	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
15	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
16	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Herlen Saenz</u>	
17	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Liliana Pantoja</u>	
18	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Herlen Saenz</u>	
19	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Liliana Pantoja</u>	
20	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Herlen Saenz</u>	
21	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
22	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
23	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Liliana Pantoja</u>	
24	<u>Noctase</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
25	<u>Noctase</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
26	<u>Noctase</u>	<u>-</u>	<u>-</u>		
27	<u>7 AM</u>	<u>C</u>	<u>C</u>	<u>Herlen Saenz</u>	
28					
29					
30					
31					

INSTRUCCIONES: Marque con **C** o **NC** indicando los parámetros de muestreos sensoriales del agua en la actividad realizada correspondiendo al día y hora.

Cumple: C (Normal), NC: No Cumple (Mala calidad) Verificado por: Sindy Martinez

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE PLAGAS

MES: Febrero		I.E: Sagrado Corazon		SEDE: Principal																											
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
EVIDENCIA PLAGAS O RASTROS DE PLAGAS																															
RESPONSABLES																															
OBSERVACIONES:																															
CORRECTIVO:																															
VERIFICADO POR: Gindy Martinez P																															

INSTRUCCIONES: Se debe marcar con (S), si se evidencia plaga, y (N) si no se observan. Si: si - No: no

FORMATO DE REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Mes: FEBRERO	IE: SABANDO CORA 2000	Detergente: Líquido / en polvo 5,25%	Desinfectante: Hipoclorito de Sodio al																												
SEDE: PRINCIPAL.																															
Fecha: 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Mazos		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Frutas o Verduras		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Utensilios		-	S	-	-	-	-	S	-	S	-	-	-	-	-	-	-	S	-	S	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-
Equipos de frío y licuadoras		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Lavaplatos, Mesas y Sillas		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Recipientes plásticos		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Paños o Limpiadores		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Escobas y Traperos		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Superficies, Pisos y Recipientes de Basura		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Tanque Para almacenar el Agua		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
RESPONSABLES		Auri	Auri	Auri	Auri	Auri		Luz edilma	Luz edilma	Luz edilma	Luz edilma	Luz edilma			Darcis M	Darcis M	Darcis M	Darcis	Darcis M			Dayana M.	No clase	No clase	No clase	Dayana					

OBSERVACIONES:

VERIFICADO POR: **Sindy Makhne P.**

INSTRUCCIONES: Marque con S o N sobre el cuadro indicando la actividad realizada que corresponde al día. S: Realizado N: No realizado

FORMATO DE REGISTRO DE ACTIVIDADES DE RESIDUOS SÓLIDOS

Mes: <u>Febrero</u>	L.E: <u>Sagrado</u>												SEDE: <u>Principal</u>																		
Fecha: <u>02/02/2026</u>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Separación de residuos	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	-	-	-	S				
Recipientes con tapa	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	-	-	-	S				
Recipientes con bolsa	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	-	-	-	S				
Recipientes con rótulos	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	-	-	-	S				
Ubicación apropiada del recipiente	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	-	-	-	S				
Recolección de residuos sólidos	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	S	S	-	-	S	-	-	-	S				
RESPONSABLES	1	Auris Sanchez	Auris Sanchez	Auris Sanchez	Auris Sanchez	Auris Sanchez			Leidy del mar	Leidy del mar	Leidy del mar	Leidy del mar	Leidy del mar			Dalcy M	Dalcy M	Dalcy M	Dalcy M	Dalcy M			Dayana	No clase	No clase	No clase	Dayana				
OBSERVACIONES:																															

INSTRUCCIONES: Marque con una S sobre el cuadro indicado la actividad realizada correspondiente a la recolección de los residuos sólidos y disposición final.
 Verificado por: Sindy Malineta P



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Aprender
a aprender



Educación
a aprender

PAE

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y
CONGELACIÓN

MES: FEBRERO

AÑO: 2026

ALIMENTOS: PECTUGA

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°

RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

°	DÍA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																
9																																
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17		X				X	X	X				X	X		X		X	X	X							X	X					
-18			X		X	X						X	X				X		X	X	X					X	X	X				
-19			X																									X	X	X		
-20																																

OBSERVACIONES: A partir del 23 de febrero no se registra temperatura porque no hay productos

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DIA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA : LAS TOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DIA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE:

EQUIPO NRO: CAUA H 1

M: MAÑANA - T: TARDE

Tº: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Melissa Cordoba



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Educación



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y
CONGELACIÓN

MES: FEBRERO

AÑO: 2026

ALIMENTOS: CARNE DE CERDO

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°
RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

°C	DÍA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																
9																																
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																

OBSERVACIONES:

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DIA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DIA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE.

EQUIPO NRO: Cava # 2

M: MAÑANA - T: TARDE

T°: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Francisco Zuñiga



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL



Secretaría de Educación y Cultura



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

MES: FEBRERO

AÑO: 2026

ALIMENTOS: CARNE DE RES

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°
RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

°	DIA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																
9																																
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																

OBSERVACIONES: A la fecha no se registra temperatura porque se entregó en su totalidad (1 a 6 de Feb) congelado y apilado

A partir de 18 no se registra temperatura porque no ha existido. A la fecha del 23 de Feb. no se registra temperatura

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DÍA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA : LAS TOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DIA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE:

EQUIPO NRO: CONGELADOR # 1

M: MAÑANA - T: TARDE

Tº: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Melissa Cordoba R.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Ministerio de
Educación
y Cultura



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y
CONGELACIÓN

MES: FEBRERO

AÑO: 2026

ALIMENTOS: MORA

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°
RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

°C	DÍA																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
10	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
9																																		
8																																		
7																																		
6																																		
5																																		
4																																		
3																																		
2																																		
1																																		
0																																		
-1																																		
-2																																		
-3																																		
-4																																		
-5																																		
-6																																		
-7																																		
-8																																		
-9																																		
-10																																		
-11																																		
-12																																		
-13																																		
-14																																		
-15																																		
-16																																		
-17																																		
-18																																		
-19																																		
-20																																		

OBSERVACIONES: Del 1 al 6 de febrero el congelador está apagado entrega total del producto (1 al 6 de feb)
A partir del 19 no se registra temperatura porque no hay existencia

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DÍA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA : LAS TOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DÍA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE:

EQUIPO NRO: CONGELADOR # 2

M: MAÑANA - T: TARDE

Tº: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Melissa Cordoba R



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Ministerio de Educación
y Cultura



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y
CONGELACIÓN

MES: FEBRERO

AÑO: 2026

ALIMENTOS: Queso

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°
RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

°C	DIA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																
9																																
8																																
7																																
6								X	X	X	X	X	X	X	X		X	X									X	X	X			
5										X	X					X		X										X	X	X		
4							X	X																								
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																

OBSERVACIONES: A la fecha no se registra temperatura se entrego en su totalidad el producto nevera apagada (14/6/26 feb)
A partir del 18 no se registra existencia porque no hay producto para la toma de temperatura

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DIA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA : LAS TOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DIA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE:

EQUIPO NRO: NEVERA

M: MAÑANA - T: TARDE

Tº: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Melissa Cordoba R



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



FORMATO DE REGISTRO DIARIO DE RESIDUOS SOLIDOS

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO 2026

MES: FEBRERO 1 2026

FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Separación de residuos		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Recipientes con tapa		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Recipientes con bolsa		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Recipientes con rótulos		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Ubicación apropiada del recipiente		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Recolección de residuos sólidos		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
RESPONSABLES		Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga		Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga			Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga			Francisco Zuniga			Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga			

OBSERVACIONES:

VERIFICADO POR:

Helissa Cordoba

INSTRUCCIONES: Marque con una S sobre el cuadro indicado la actividad realizada correspondiente a la recolección de los residuos sólidos y disposición final.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



REGISTRO Y CONTROL INTEGRAL DIARIO DE PLAGAS

MES: FEBRERO / 2026

BODEGA CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO - 2026

FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
EVIDENCIA DE PLAGAS EN AREA DE EQUIPOS DE COMPUTO DE BODEGA		N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N			N	N	N			
ALTERACIONES EN LOS PRODUCTOS POR PLAGAS		S	S	N	N	N	N		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N			N	N	N			
EVIDENCIA DE PLAGAS EN LOCKER Y ESCRITORIOS		N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N			N	N	N			
EVIDENCIA DE PLAGAS EN CANASTAS Y ESTIBAS		S	N	N	N	N	S		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N			N	N	N			
EVIDENCIA DE PLAGAS EN PISOS Y ESQUINAS DE BODEGA		N	S	N	N	N	N		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N			N	N	N			
EVIDENCIA DE PLAGAS EN EL CAFETIN DE BODEGA		N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N			N	N	N			
EVIDENCIA DE PLAGAS EN ZONA DE OFICINAS		N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N			N	N	N			
EVIDENCIA DE PLAGAS EN LA ZONA ALMACENAMIENTO DE IMPLEMENTOS DE ASEO		N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N			N	N	N			
RESPONSABLES		Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga		Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga			Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga			Francisco Zúñiga			Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga			

OBSERVACIONES: En los días 2 y 3 presencia de moscas y gusanos por efecto de descomposición en huevos y frutos el cual fueron desechados, limpieza del área afectada y desinfección de los productos. En el día 4 se procedió a la casería, se atrapo y se limpio el area.

VERIFICADO POR:

Melissa Córdoba K

INSTRUCCIONES: Se debe marcar con (S), si se evidencia plaga, y (N) si no se observan. S: Sí N: No



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL



Secretaría de Educación



FORMATO DE REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO 2026

MES: **FEBRERO**

DETERGENTE: Líquido / En polvo

DESINFECTANTE: Hipoclorito de sodio 5,25%

FECHA:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Pisos, puertas, paredes, esquinas y techo		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Equipos de computo		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Zona de oficinas		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Cafetin, mesas y sillas de bodega		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Cafetin, mesas y sillas - Zona de oficinas		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Equipos de frio y Cava de congelación		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Recipientes plásticos y de residuos sólidos		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Lockers y ventiladores		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Canastas, estibas, recipientes de icopor y carretillas		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Botas, guantes y delantales		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Lavatraperos, escobas, traperos recogedores, esponjas, baldes.		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Dispensadores de agua de bodega y oficinas		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Recipientes recolección y separación de residuos sólidos - Zona de oficinas		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Recipientes recolección y separación de residuos sólidos de bodega		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
Unidades sanitarias zona de oficinas y de bodega		S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S			S	S	S			
RESPONSABLES		Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga		Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga			Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga			Francisco Zuniga			Francisco Zuniga	Francisco Zuniga	Francisco Zuniga			

OBSERVACIONES:

VERIFICADO POR:

Melissa Córdoba C

INSTRUCCIONES: Marque con S o N sobre el cuadro indicando la actividad realizada que corresponde al día. S: Realizado N: No realizado