FEBRERO 02 AL 27

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | I.E.R COLORADOS | | | Código DANE | 205318000045106 | |
| Municipio | GUARNE | Subregión | ORIENTE | Modalidad | RX S | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | X | | | X | | | | | |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | | | X | | X | | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | X | | X | | X | | X | X | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): KELLY BIGNOON - CECILIA COPINO

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | Monseñor Alfonso Uribe Jaramillo | | | Código DANE | 205318000451 07 | | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X | | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | | | X | | | X | | | | X | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | | X | | | X | X | | | | | X | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | | X | | X | | | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): María de J Gallego

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Guarne

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

Febrero.

**Datos generales**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | I.E.R. Fermin Emilio Montoya. | | | Código DANE | 205318000045102. | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente. | Modalidad | RPS X | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | 02 Al 06 / 09 Al 13 MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | 23 Semana | | | | 27 | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | | | | X | |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | X | | X | | | | X | | | | X | |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | | | | X | |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | X | | | X | | X | | X | | X | | | X | | | | X | |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | | | | X | |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | X | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | | | | X | |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | X | | | X | | | | | X | | | | | | | | | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | | | | X | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | X | X | | X | | | X | | | | X | |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | | | | X | |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Mariangyuli Sorena Duran Suarez

Observaciones:

Firma quien verifica:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Guarne

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | CER BERRACAL | | | Código DANE | 205231800045104 | |
| Municipio | | Subregión | ORIENTE | Modalidad | ~~RRS~~ | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M 24 | W 25 | J 26 | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | X | | | X | | | | |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | | X | | X | X | | | X | | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | | | X |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | | X | | | X | | | X | X | | | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Keidy Duana MUÑOZ.

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | Juan XXIII | | | Código DANE | 2053 18000 115 103 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS Y | RI |

MES 02 2026

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | | | Y |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | Y | | | | Y | | | | | | Y | | | Y | Y | | | | Y |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | | | Y |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | | | Y | | | | | Y | | | | | Y | | | | | | Y |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | | | Y |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | Y | Y | Y | Y | Y | X | | | | Y |
| Tanques o recipientes para almacenar agua | 1 vez/semana | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | | | Y | | | | | Y | | Y | | | Y | Y | Y | | | | Y |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | | | Y |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | | | Y |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | | | Y |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | Y | Y | Y | Y | Y | Y | | | | Y |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):

Observaciones:

Firma quien verifica: Martha Nelly Herrera

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL CHAPARRAL | | | Código DANE | 205318000145107 | |
| Municipio | GUARNE | Subregión | ANTIOQUIA | Modalidad | ~~RPS~~ | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES FEBRERO | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | | | X | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | | X | | X | | X | | | X | | | X | | | | | |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | | | | X | | | X | | | | | X | | | | | | | |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | 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 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): BIANCA GIADS NATALIA MARTA AIEJA | | | | Observaciones: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Firma quien verifica: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

* NOTA: 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.

Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender — GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA — Cuarne

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | Romeral | | | Código DANE | 205318000162 01 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | X | | | X | | X | | | X | X | | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | | | | X | | | | X | | X | | | | | X | | | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | | X | | X | | | | X | | | | | X | | | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | | X | | X | X | | X | | X | X | | X | | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Paloma Andrea

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | C.E.R. El Silengo | | | Código DANE | 205318000167 02 |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X / RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | | | X | | X | | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Gloria - Enfh

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | Manuel Jose Sierra. | | | Código DANE | 205318000167 04 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente. | Modalidad | ~~RBG~~ X | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES Febrero. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | | |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | X | | | X | | | | X | | |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | X | | X | X | | X | X | | X | | X | | X | | | | | X | | |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | ✓ | | X | X | ✓ | X | X | X | | | | X | | |
| Tanques o recipientes para almacenar agua | 1 vez/semana | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | ✓ | X | X | X | | X | X | ✓ | X | X | X | | | | X | | |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | X | X | X | | | X | ✓ | | | | X | X | X | X | | | | X | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | | X | | X | X | X | | X | X | | X | | X | X | X | | | | | X | | |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Luz Marina Lopez.

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

# PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
## Registro de Limpieza y Desinfección

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | La Pastorcita | | | Código DANE | 205318000167 03 | |
| Municipio | Guarne. | Subregión | Oriente | Modalidad | RP~~S~~ | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | 2 al 6 | | | | | 9 al 13 MES | | | | | 16 al 20 | | | | | 23 al 27 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | X | | X | | | X | | X | | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | | X | X | | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Bernarda Rave

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | C.E.R. LA CLARA | | | Código DANE | 105318000493 | | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | X PS | | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES Febrero | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | X | | | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | | | X | | X | | | | X | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | | X | | | | X | | | | | | X | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | X | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Edilma Rios - Milena Arcila

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | Montañez | | | Código DANE | 105318000 4904 | |
| Municipio | Guarne. | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES FEBRERO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | X | | | | | | | X | | | X | | X | | | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | X | | | X | | X | | | X | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | X | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): [signature]

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Guarne

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | SIO TOMAS | | | Código DANE | 105318000490 | | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X | | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 1 | | | | | Semana 2 | | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | X | | | | | | X | | | | X | | | | | | X | | | X |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | | | X | | X | | X | | X | | | X | | X | |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | X | | | | X | | | | | | X | | | | |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | X | | | | | X | | | | X | | | | | | X | | | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | X | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | | | X | | X | X | | X | | X | X | | | X | | X | X | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | Y | | X | X | X | X | X | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Adriana Bios. Flor. Angela - Vanessa

Observaciones:

Firma quien verifica:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Alcaldía de Guarne

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | Eladio Escobar | | | Código DANE | 205318000030203 |
| Municipio | Guarne | Subregión | | Modalidad | PPS / RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | | |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | X | X | | | | X | | |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | X | X | X | | | | | | X | | X | X | | | | | X | | |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | X | | | X | X | | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Tanques o recipientes para almacenar agua | 1 vez/semana | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | X | | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | X | | | X | X | X | X | | X | | X | | X | X | X | X | | | | X | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | 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 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Leidy Franco.

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | Sede la Candelaria | | | Código DANE | 205318000030204 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X | RI |

MES: Febrero

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | | X | | | X | | | | | X | | X | | | | | | | X |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | | X | | X | | | X | X | | X | | | | X | | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | - | | | | X | | | | X | | | | | | X | | | | | X |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | | X | | | | X | | | | | | X | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | X | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Dora Zuleta

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Cuaine

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | CER La Trinidad | | | Código DANE | 205318000302 05 | |
| Municipio | Guaine | Subregión | Oriente | Modalidad | R ~~X~~ | RI |

Febrero

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | 2 - 6 | | | | | 9 - 13 | | | | | MES 16 - 20 | | | | | 23 - 27 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | | X | | | | X | | | | X | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | X | | X | | | X | | X | | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar· sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | X | | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | X | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Rosmira Ochoa

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | IE Juan María Gallego | | | Código DANE | 205318000302 02 |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | ~~RDR~~ RI |

MES Febrero

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | 2-6 Semana 2 | | | | | 9-13 Semana 3 | | | | | 16-20 Semana 4 | | | | | 23-27 Semana 1 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | X | | X | | | X | | X | | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | X | | | X | | X | | | X | | X | | | X | | X | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Magnolia Bedoya

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | Febrero | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | EZEQUIEL SIERRA | | | Código DANE | 205378000302O7 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | ~~RS~~ | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | 2 a 6 | | | | | 9 al 13 MES | | | | | 16 al 20 | | | | | 23 al 27 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | X | | | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | X | | | X | | X | | | X | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Lizmila Yaneth Ochoa

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

febrero.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Alimentos para Aprender · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA · Guarne

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | La Honda | | | Código DANE | 205318000345 06 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS x | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 1 | | | | | Semana 2 | | | | | | Semana 3 | | | | | | Semana 4 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | X | | | | | | X | | | | X | | | | | | X | | | X |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | | | X | | X | | X | | X | | | X | | X | |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | | | X | X | | X | | | X | | | X | | | X | | X | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Sandra Naranjo

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Guarne

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | I.E.M. Higuerón | | | Código DANE | 205318000345 04 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | ~~RPS~~ | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | | |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | X | | | | | X | | | | | | | X | | | | | | | X | | |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | | | | | X | | | | X | X | | | | X | | |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | | | | X | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | X | X | | | | | | X | | X | | X | X | | | | X | | |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Yorbany Yepes.

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | La Mosquita | | | Código DANE | 205318000345 05 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X | RI |

MES 02 - 26

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | | | | | X | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | | | X | | | | | | X | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | | X | | | | X | | | | | | X | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | - | - | - | - | - | - | - | - | | | - | - | - | - | - | - | | | | - |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): H. Rosalba Lora

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | C.E.R. San José | | | Código DANE | 205318000 34503 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | | |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | X | X | X | | X | X | X | | X | | X | X | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | | X | | | X | | | | | X | | |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | | X | | X | | X | | | X | | | X | | | | | X | | |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | | | | X | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | | X | | X | | X | | | | | X | | |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X | | |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

**Datos generales** — Febrero

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | CER Toldas | | | Código DANE | 205318000345O2 |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RX RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | 2 al 6 | | | | | 9 al 13 | | | | | 16 al 20 | | | | | 23 al 27 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | | |
| | | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | | X | | | | X | | | | | X | | X | | | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | | X | | X | | | X | | X | | | X | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | | X | | X | | X | X | | X | | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Yildriana Quintana

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Guarne

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | I.E.R. Hojas Anchas | | | Código DANE | 205318000345 01 | | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | ~~BPS~~ | RI | |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | V |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | X | | X | | X | | | | X | | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | | | | X |
| Tanques o recipientes para almacenar agua | 1 vez/semana | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | | | | | X | | | | X |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | X | | X | | X | | X | | | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | / |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | | X | | | X | | | | X | | X | | X | | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Yoliana Jllo

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | La Honditol | | | Código DANE | 105318000278 02 | Febrero | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X | RI | |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | X | | | | | | X | X | | | | |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | X | | X | | | X | | X | | | | X | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | | X | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | | | | Y | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | | X | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Harrison Cano Cañaño

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Alcaldía de Guarne

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**
Febrero.

| Datos generales | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | I.E. Inmaculada | | | Código DANE | 105318000278 01 |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X / RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES FEBRERO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | X | | | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | X | | | X | | | | | | X | | | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | | X | X | | X | X | | X | X | | X | | X | X | | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): CAROLAINT HERRERA

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

# PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
## Registro de Limpieza y Desinfección

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | El Salado | | | Código DANE | 205318000 79302 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS | RI |

MES Febrero

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | Semana L | M | W | J | V | Semana L | M | W | J | V | Semana L | M | W | J | V | Semana L | M | W | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | X | | | X | | | | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | | X | | X | | X | | | | X | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | V | X | X | V | X | X | | X | V | V | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | X | | | | X | | | X | | | | X | | | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | V | | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Aura María Sánchez

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | I.E.P Piedras blancas | | | Código DANE | 205318800018301 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | ~~RRS~~ | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | X | | X | | | | | X | | | X | | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | | X | | | | X | | | | | X | X | | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | | | | X |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | | X | | | | X | | | | | X | X | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | X | X | | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Yesenia Acosta Cardona

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | pueblito | | | Código DANE | 205378800078 305 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | oriente | Modalidad | RPS X | RI |

MES Febrero

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | X | | X | | X | X | | | | |
| Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | | X | | X | | X | | | X | | | X | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones- Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Lavaplatos - mesones- mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): ASTRID YURANI ISAZA ISAZA.

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

| Datos generales | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | C E R San ignacio | | | Código DANE | 205318800018302 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | RPS X | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES Febrero | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 1 | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | X | | | | X | X | | | X | | X | | | X | | X | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | \ | | | X |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | | X | | X | X | | X | | | X | | X | | X | X | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Luz Mery Carmona

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**
**Registro de Limpieza y Desinfección**

**Datos generales**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Establecimiento educativo | San Isidro | | | Código DANE | 205318800018303 | |
| Municipio | Guarne | Subregión | Oriente | Modalidad | ~~INS~~ | RI |

| Aspectos | Frecuencia | Tiempo de exposición | Agua/Hipoclorito al 5,25% | MES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | | Semana | | | | |
| | | | | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V | L | M | W | J | V |
| Verduras y frutas | Cada que los incluya el menú | Sumergir 2 minutos | 5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Enlatados | | | 5 litros / 5 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | | | 5 litros / 5 cc | | X | | | | | | X | | | | X | | | X | X | | | | X |
| Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora | Diaria | Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Neveras y congeladores | 2 veces /semana | Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 5 cc | | X | | | X | | X | | | | | X | | | X | | | | | X |
| Estufa industrial, eléctrica | Diaria | Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Limpiones- Escobillones-Traperos | Diaria | Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente | 5 litros /20 cc | 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 | Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Lavaplatos - mesones-mesas | Diaria | Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |
| Canecas almacenamiento abarrotes | 1 vez/semana | Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente | 5 litros / 5 cc | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | X |
| Servicios sanitarios | Diaria | Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente | 5 litros / 20 cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas- Paredes- Puertas -Techos | 3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda) | Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente | 5 litros / 10 cc | | X | | | X | | X | | | | | X | | | X | | | | | X |
| Ambiente | Mínimo tres veces al día | Por aspersión | 2.5 litros / 5 cc | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | X |

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Catalina Rivera

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: 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.