(3)

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE: | B |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Olla a Presion | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Mirro Aluminio |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 7 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUERIDO | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 07-26 | Mantenimiento y revision de equipo | x | | Raul Ardila |
| 11-26 | Mantenimiento general | x | | Raul Ardila |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | |
|---|---|---|---|
| | | VERSION | |
| | | FECHA | |

| MUNICIPIO | | OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Bascula (Balanza) Pesa | FECHA DE ENTREGA | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | La Precisa |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 70 Libras |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | ✓ |
| VOLTAJE | V | ✓ |
| CORRIENTE | AMP | ✓ |
| TENSION | REQUISITO | ✓ |
| CAPACIDAD | | ✓ |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 02-26 | Verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02-26 | Verificacion equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | | | |
|---|---|---|---|
| M.I. Municipio | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | FOR-1 |
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 12/11/2024 |
| MUNICIPIO | NILO/PANDI/EL | OPERADOR | UNIDAD TEMPORAL NUMERTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora | FECHA DE ENTREGA | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Imusa |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 7.26 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | (NO QUIERO) | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 07-26 | Mantenimiento general y verificacion de equipo | X | | Abel Acosta |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Abel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARCAR CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS + DI |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Bascula (Gramera) | FECHA DE ENTREGA | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | ICM |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 10000g |

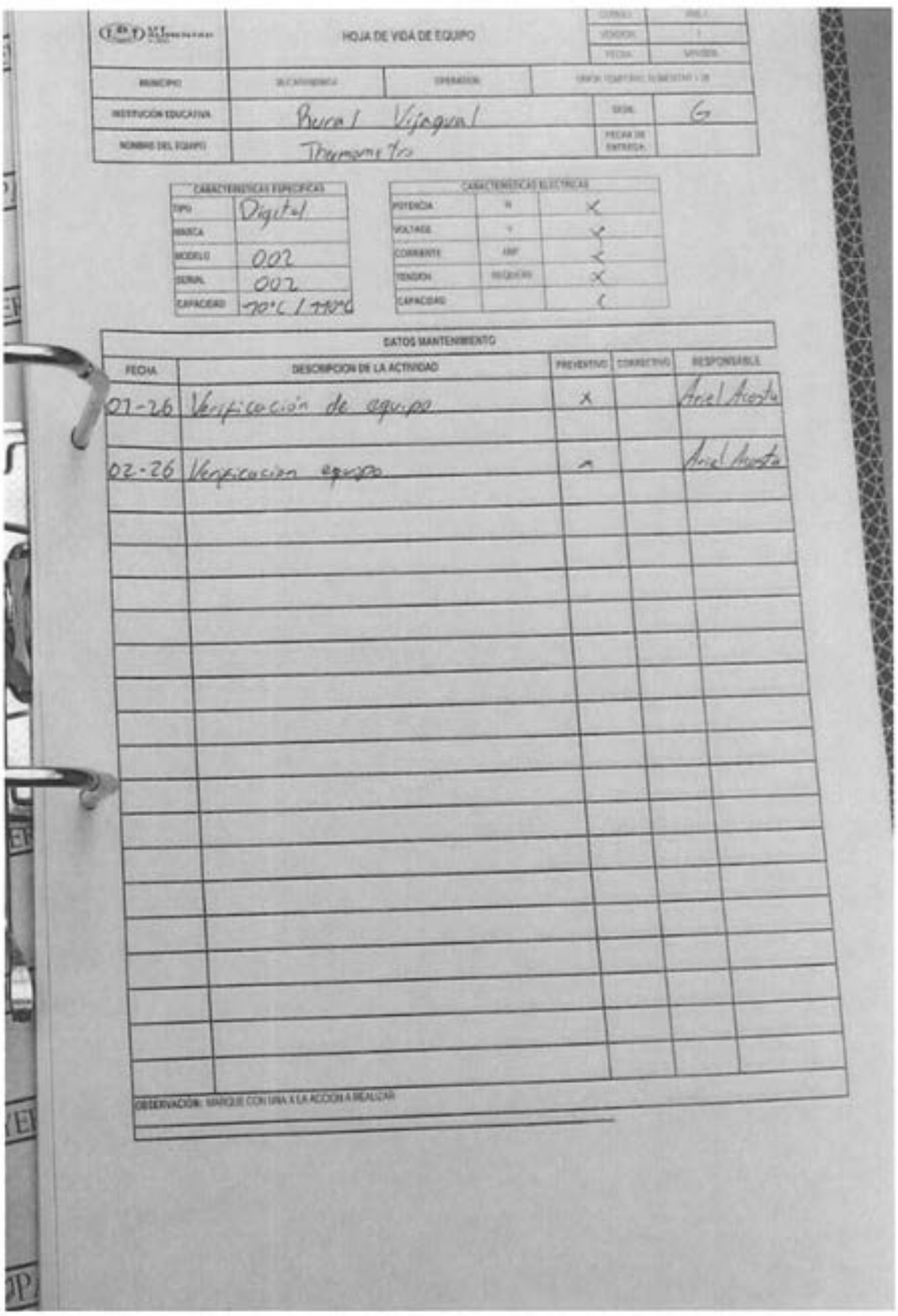
| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01-26 | Verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| 02-26 | Verificacion equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

11405



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Bural Vijagual | SEDE | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Termometro | FECHA DE ENTREGA | |

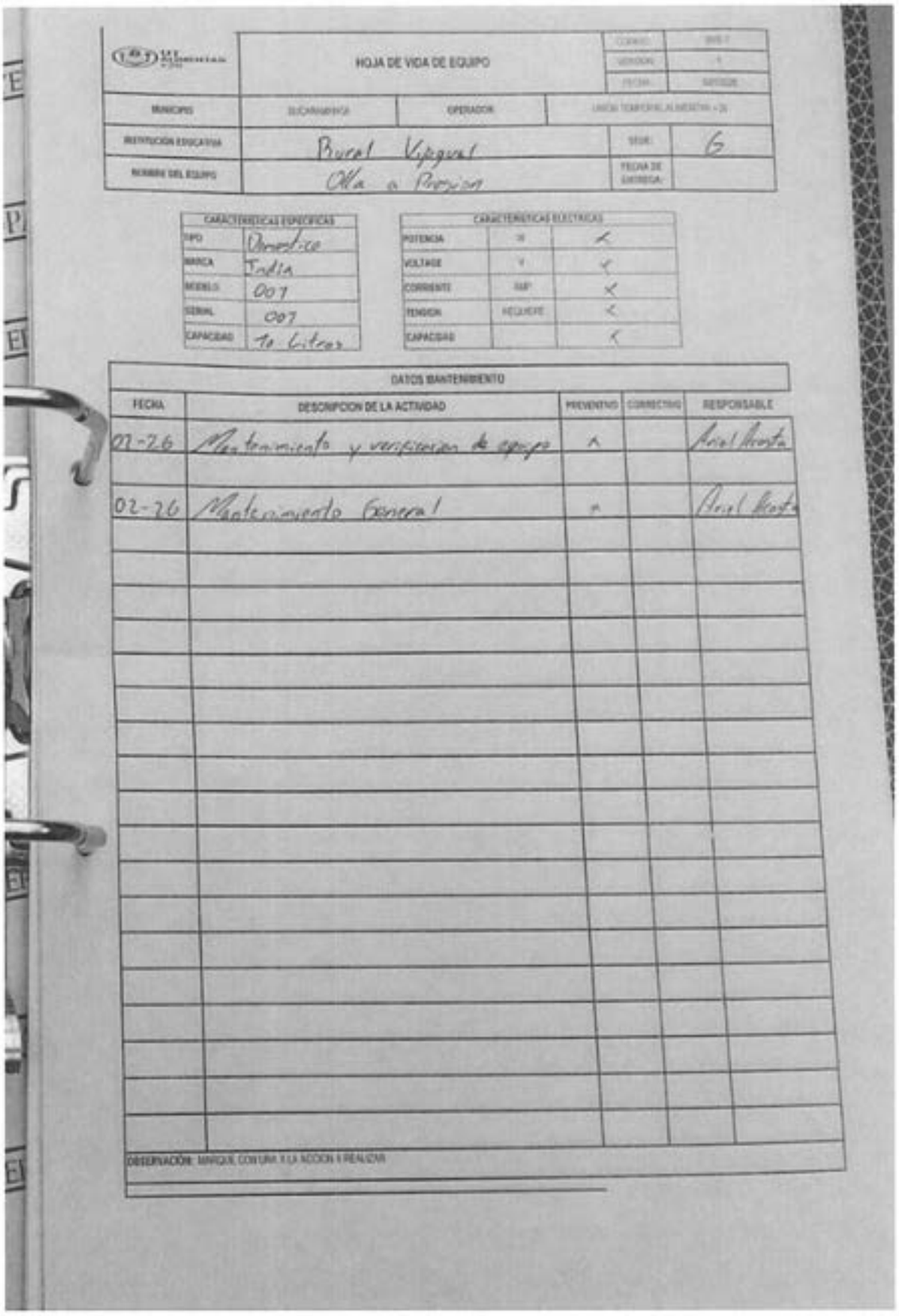
| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | -70°C / +70°C |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUERIDO | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01-26 | Verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02-26 | Verificación equipo | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | [illegible] | OPERADOR | [illegible] |
| INSTITUCION EDUCATIVA | Rural Vipgual | SEDE: | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Olla a Presion | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | India |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 10 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01-26 | Mantenimiento y verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02-26 | Mantenimiento General | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11407

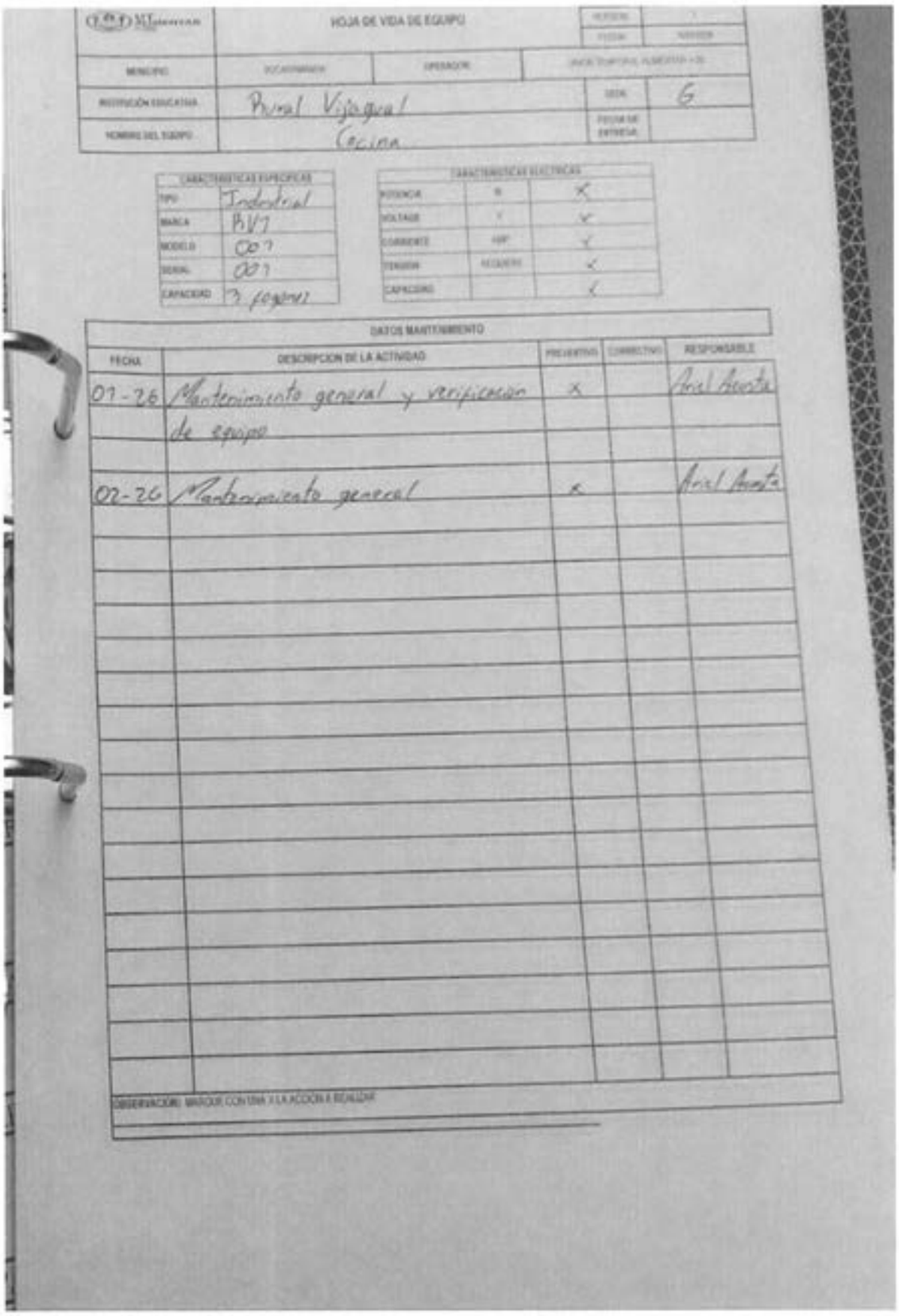
| UT Alimentos | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CÓDIGO | [illegible] |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSIÓN | [illegible] |
| | | | FECHA | [illegible] |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS [illegible] | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | | SEDE | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Thermometro | | FECHA DE ENTREGA | |

| CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | JA-7 |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | -50°C - +300°C |

| CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | x |
| VOLTAJE | V | x |
| CORRIENTE | AMP | x |
| TENSIÓN | REQUIERE | x |
| CAPACIDAD | | x |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01-26 | Verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| 02-26 | Verificación equipo | x | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | |
|---|---|
| MUNICIPIO | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Cocina |

| | |
|---|---|
| SEDE | G |
| FECHA DE ENTREGA | |

| CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | RVJ |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 3 fogones |

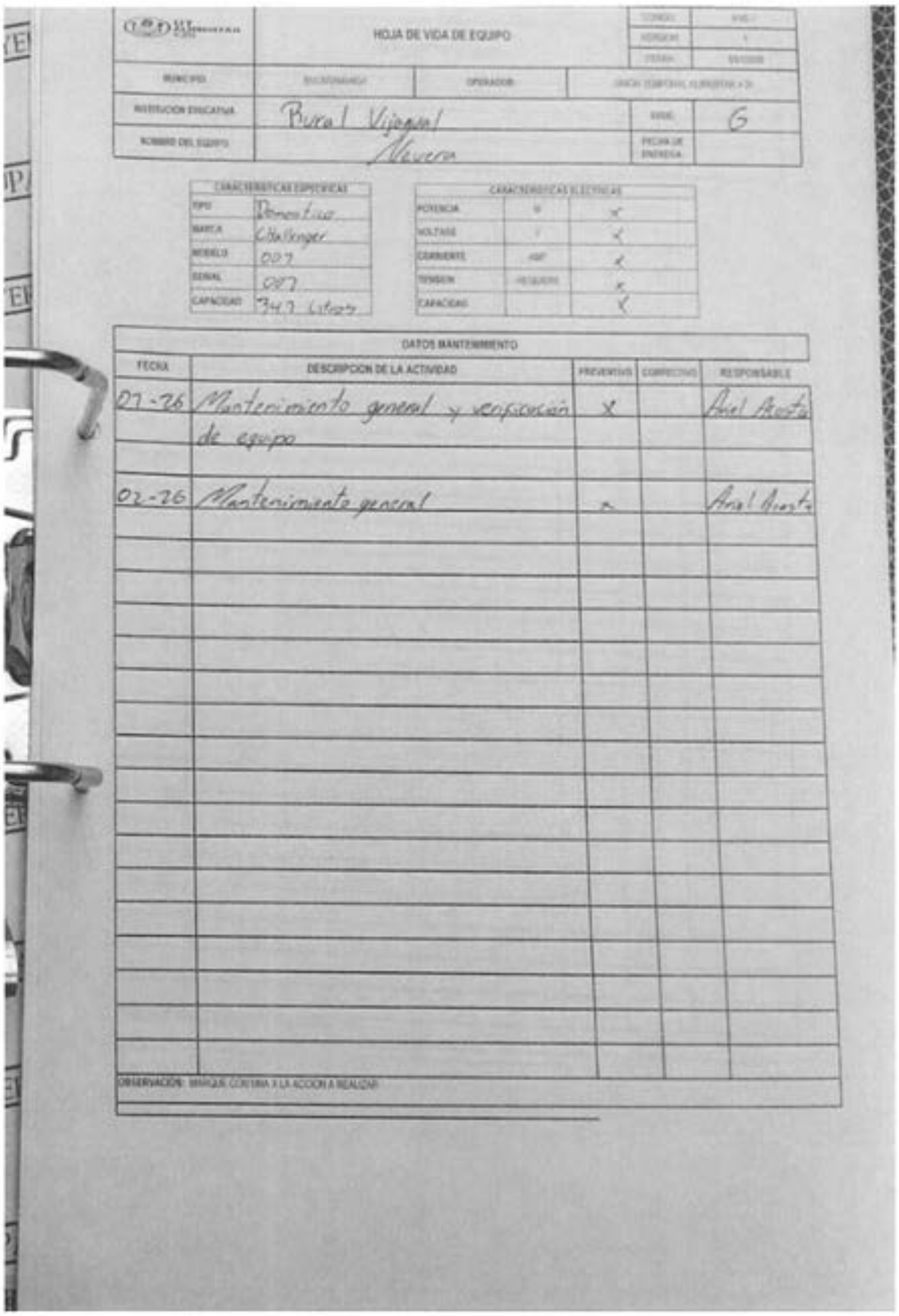
| CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSIÓN | NO QUIERO | X |
| CAPACITANC | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 07-26 | Mantenimiento general y verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |
| 02-26 | Mantenimiento general | x | | Ariel Acosta |

OBSERVACIONES: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

11409



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | | OPERADOR | |
| INSTITUCION EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | 6 |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | FECHA DE ENTREGA | |

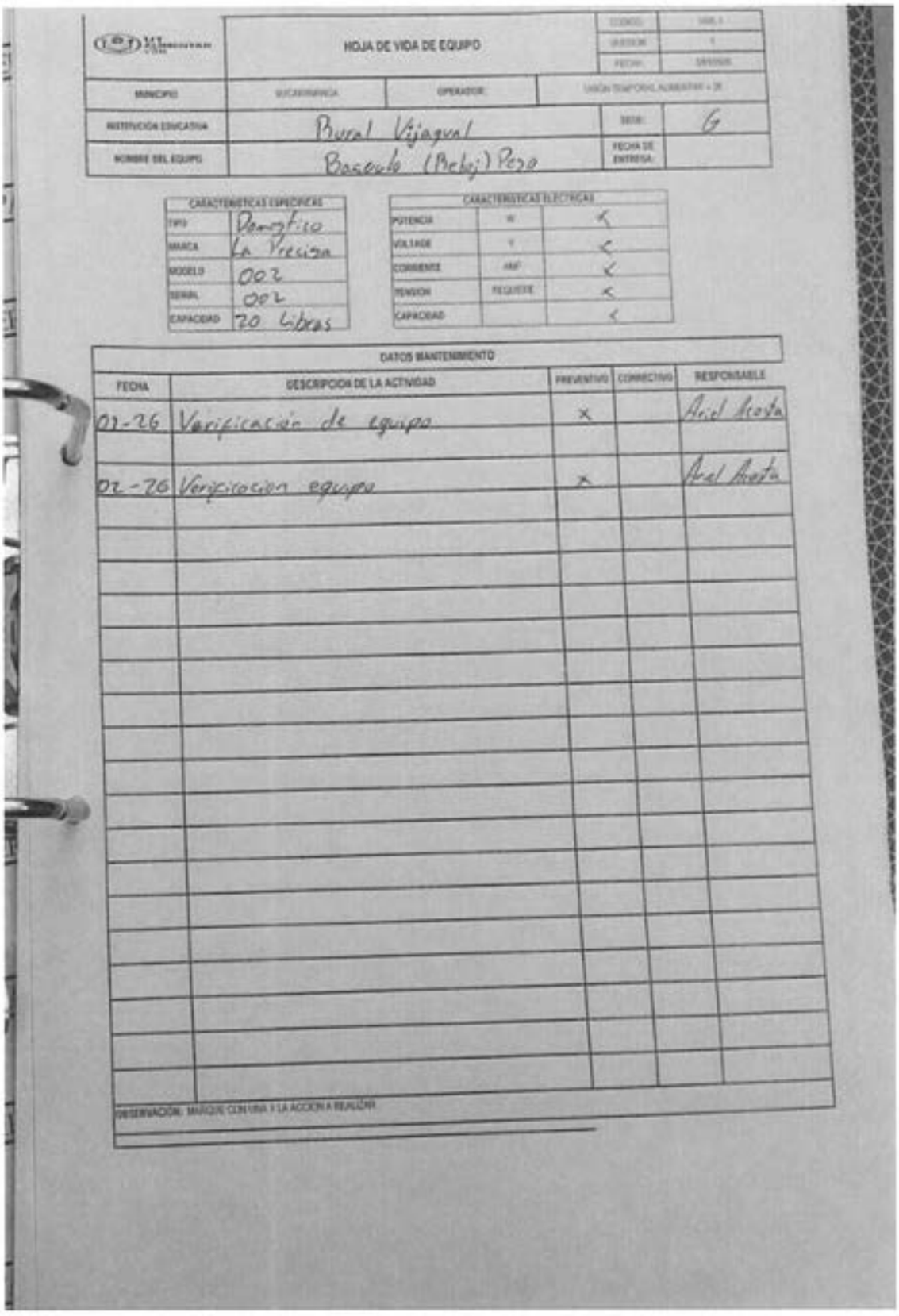
| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | Challenger |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 087 |
| CAPACIDAD | 347 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | RESISTIVA | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 02-26 | Mantenimiento general y exposicion de equipo | X | | Anel Acosta |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Anel Acosta |

OBSERVACION: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR



# HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 2R |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE: | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Bascula (Bebij) Pozo | FECHA DE ENTREGA: | |

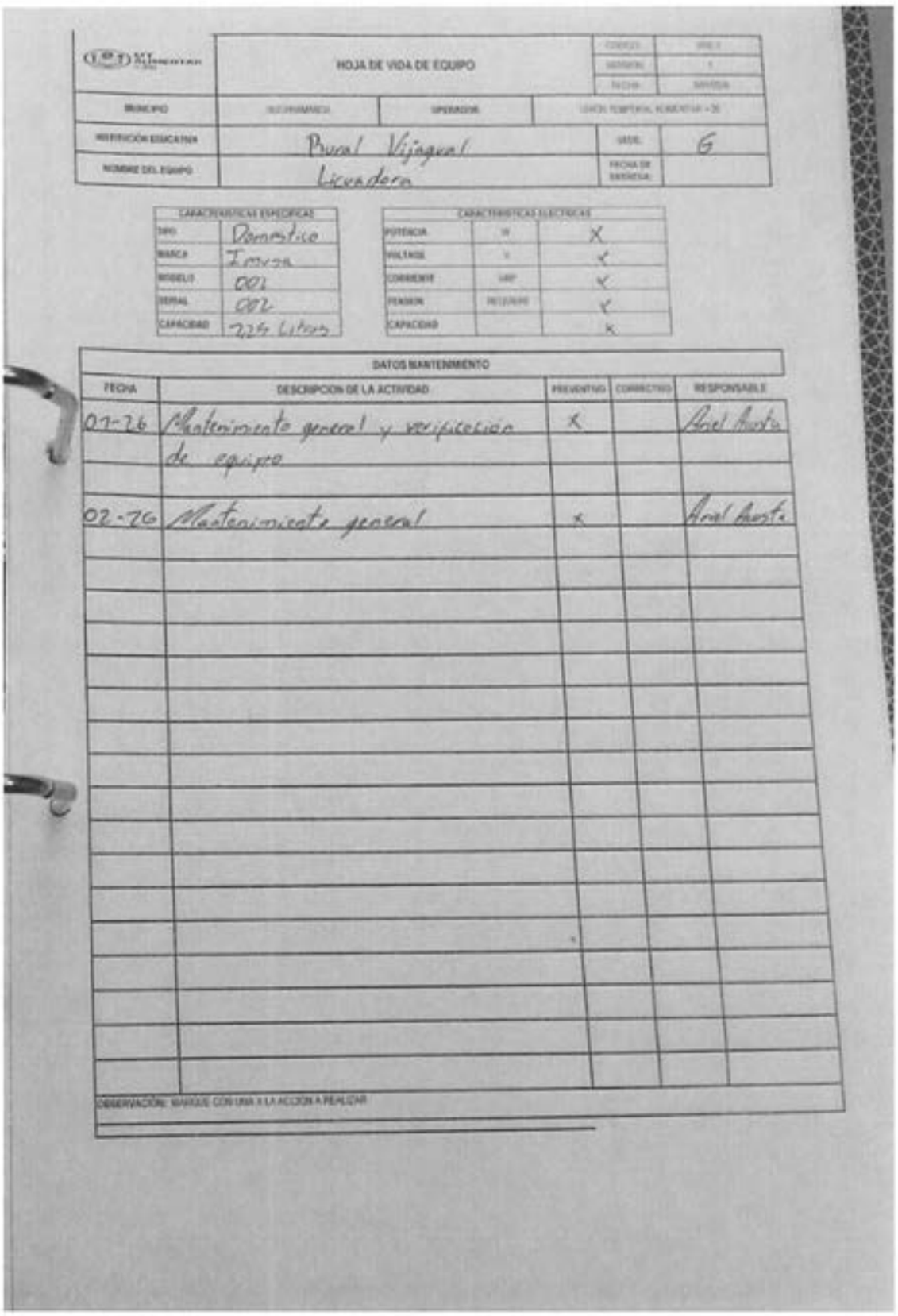
| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Ganglifico |
| MARCA | La Precisa |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 20 Libras |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | < |
| VOLTAJE | V | < |
| CORRIENTE | AMP | < |
| TENSION | FRECUENCIA | < |
| CAPACIDAD | | < |

## DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01-26 | Verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02-26 | Verificación equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR



| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | |
| MUNICIPIO | | OPERADOR: | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE: | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO: | Domestico |
| MARCA | Imusa |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 2.25 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| FRANKIN | REVOLVIMIENTO | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 07-26 | Mantenimiento general y verificacion de equipo | X | | Abel Acosta |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Abel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11412

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | GREEN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Bascula (Granera) | FECHA DE ENTREGA | |

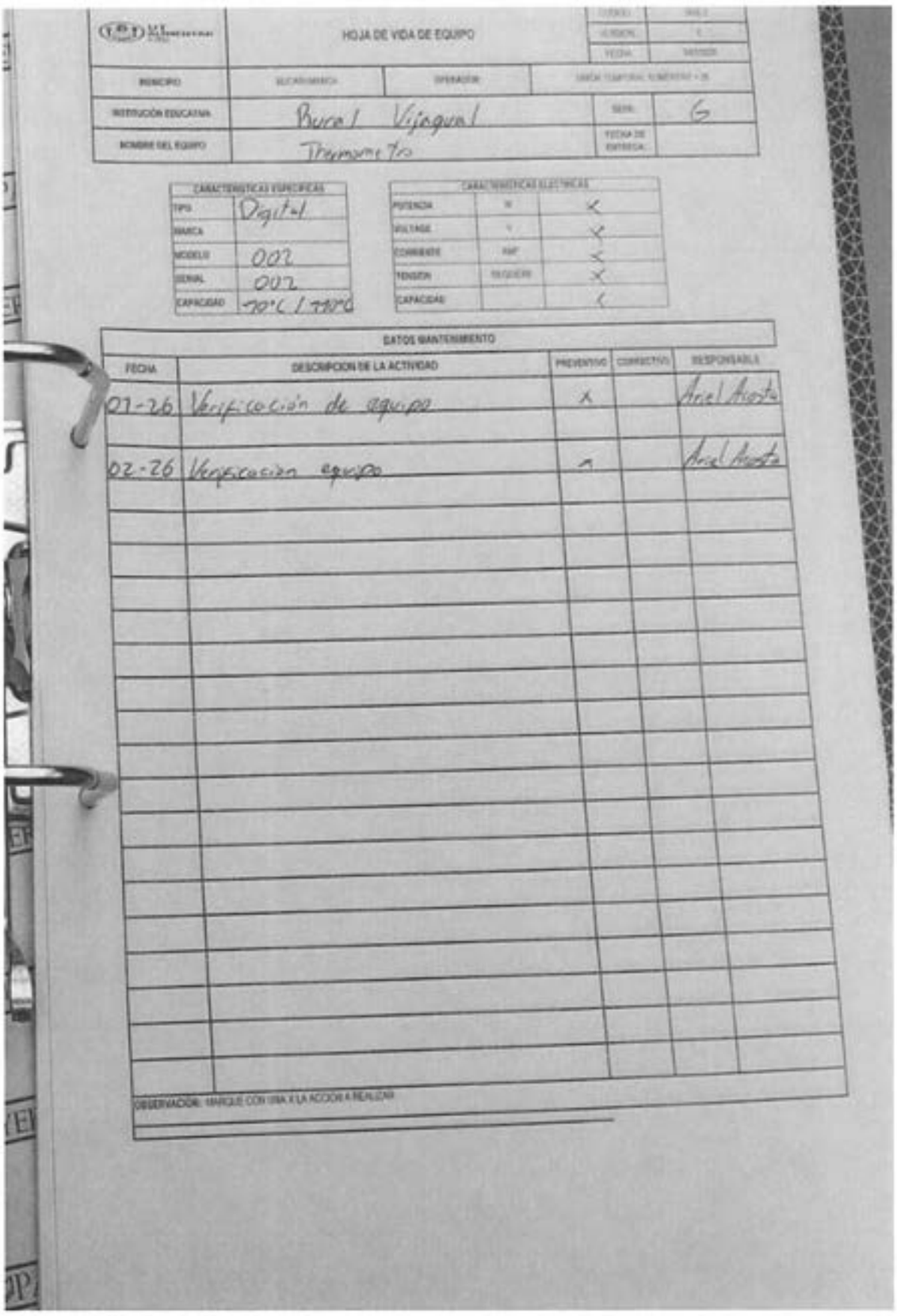
| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | ICM |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 10000g |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | FRECUENTE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01-26 | Verificación de equipo | X | | Aral Acosta |
| 02-26 | Verificacion equipo | X | | Aral Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | | OPERADOR | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | 6 |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Tramometro | FECHA DE ENTREGA | |

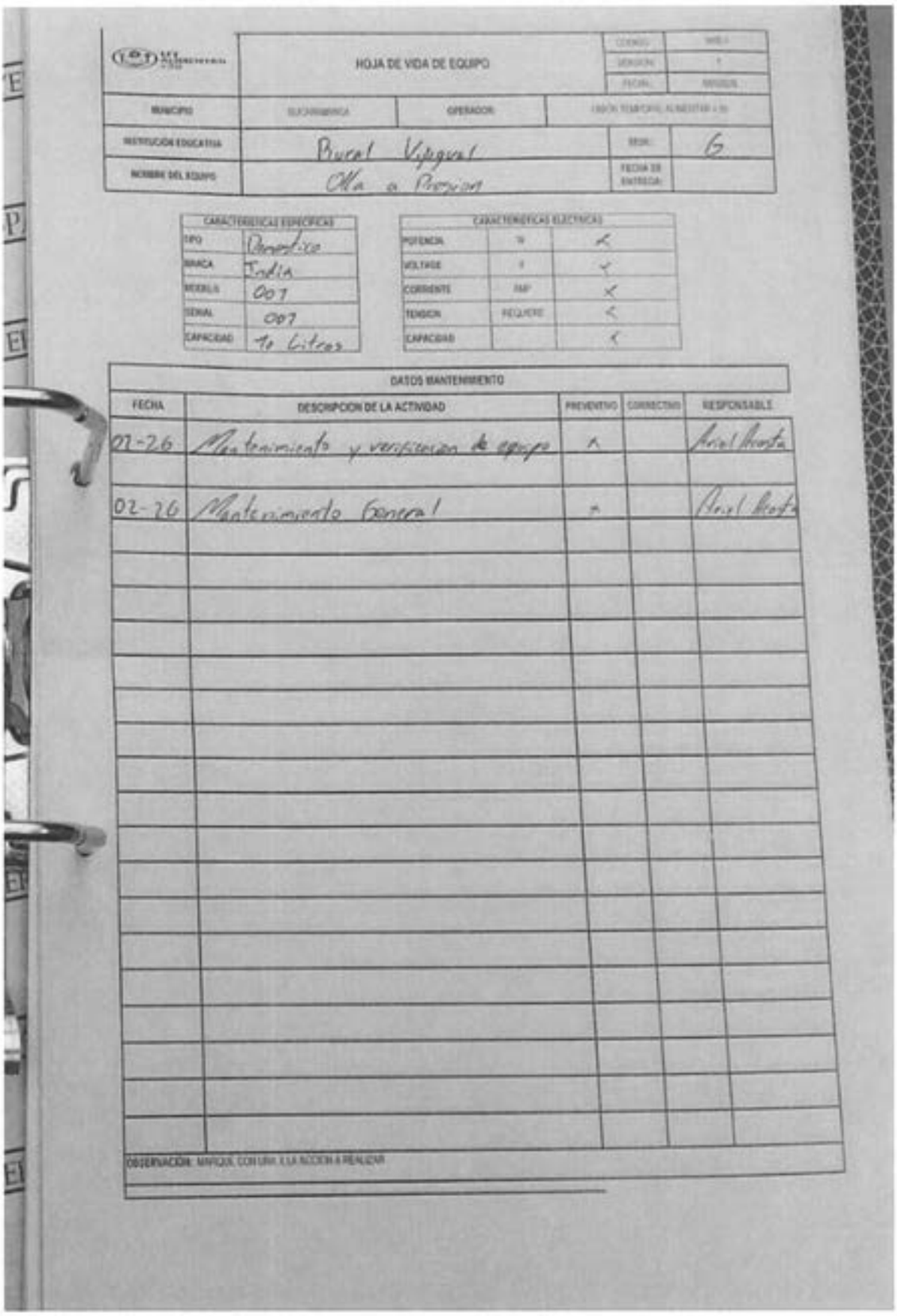
| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | -10°C / 110°C |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01-26 | Verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02-26 | Verificación equipo | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

CODIGO: [illegible] | VERSION: 1 | FECHA: [illegible]

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | [illegible] | OPERADOR | [illegible] |
| INSTITUCION EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE: | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Olla a Presion | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Doméstico |
| MARCA | India |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 10 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 02-26 | Mantenimiento y verificacion de equipo | X | | Aurel Acosta |
| | | | | |
| 02-26 | Mantenimiento General | X | | Aurel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11415

# HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| CÓDIGO | [illegible] | VERSIÓN | [illegible] |
| FECHA | [illegible] | | |
| MUNICIPIO | [illegible] | OPERADOR | [illegible] |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Thermometro | FECHA DE ENTREGA | |

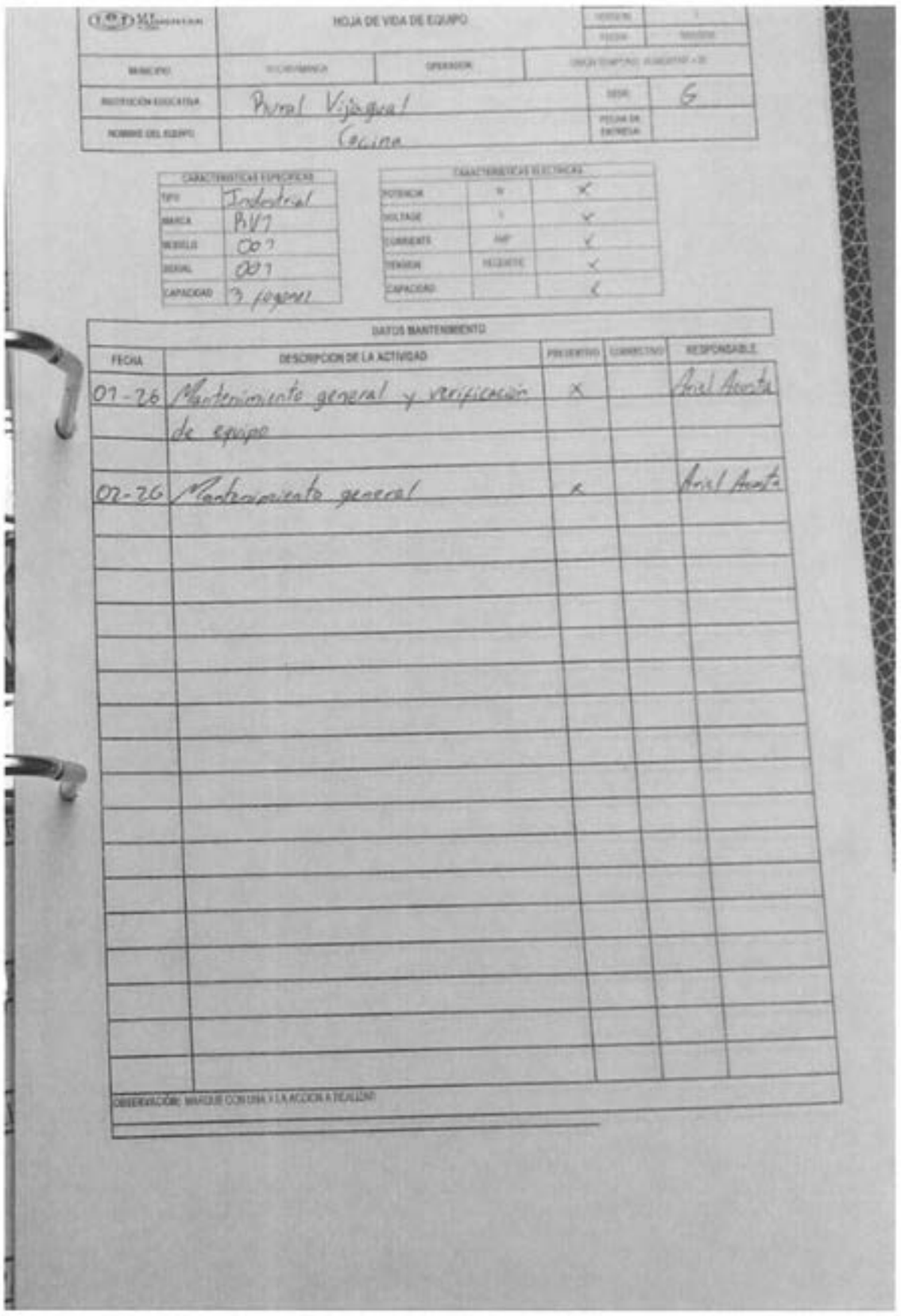
| CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | JR-7 |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 50°C - + 300°C |

| CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | [illegible] | x |
| VOLTAGE | [illegible] | ✓ |
| CORRIENTE | [illegible] | ✓ |
| TENSIÓN | [illegible] | ✓ |
| CAPACIDAD | | ✓ |

## DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 07-26 | Verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| 02-26 | Verificación equipo | x | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR



| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | VERSIÓN | 1 |
|---|---|---|---|
| | | FECHA | |
| MUNICIPIO | | OPERACIÓN | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Cocina | FECHA DE ENTREGA | |

| CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | PVT |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 3 fogones |

| CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | ✓ |
| VOLTAJE | V | ✓ |
| CORRIENTE | AMP | ✓ |
| TENSIÓN | REGISTRE | ✓ |
| CAPACIDAD | | ✓ |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 07-26 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 07-26 | Mantenimiento general | x | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

11417

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | HVE-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 12/12/2018 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNION TEMPORAL SUMINISTROS H.M. |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual Mesetas | SEDE | G |
| NOMBRE DEL EQUIPO | | FECHA DE ENTREGA | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Challenger |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 347 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUERIDO | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 07-26 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

11418

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CÓDIGO | MVE-1 |
| | | | VERSIÓN | 1 |
| | | | FECHA | 5/05/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | | SEDE: | E |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Cocina | | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | BVE |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 2 fogones |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01-26 | Mantenimiento y verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11419

| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CÓDIGO | HVE 1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSIÓN | 1 |
| | | | FECHA | 5/03/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR - 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | | SEDE: | E |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora | | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Oster |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 7.5 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 07-26 | Mantenimiento y verificacion de | X | | Ariel Acosta |
| | equipo | | | |
| | | | | |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

Powered by CamScanner

11420

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MI ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE 1 |
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | | SEDE: | E |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Olla a presion | | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | India |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 70 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01-26 | Mantenimiento y verificacion de | X | | Ariel Acosta |
| | equipo | | | |
| | | | | |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | MM/DD/A |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 25 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagral | | SEDE | E |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Termometro | | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | JA-7 |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | -50°C / 300°C |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01-26 | Verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02-26 | Verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

Powered by CamScanner

11422

| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | INVL-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | | SEDE: | E |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Termometro | | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | Tecnik |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | -70°C / 170°C |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01-26 | Verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| 02-26 | Verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

Powered by CamScanner

11423

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | [illegible] | [illegible] |
| | | | VERSIÓN | 1 |
| | | | FECHA | [illegible] |
| MUNICIPIO | [illegible] | OPERADOR | [illegible] | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | | SEDE | E |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Bascula (Gramera) | | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | ICM |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 001 |
| CAPACIDAD | 10000g |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01-26 | Verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| 02-26 | Verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE 1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 5/05/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIDAD TERRITORIAL ALBERGUE - 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | | SEDE: | E |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Bascula (Reloj) Peso | | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | La Precisa |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 12,5 Kilos |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01-26 | Verificacion de equipos | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| 02-26 | Verificacion de equipos | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11425

| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE 1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | | SEDE: | E |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | BVE |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 370 Litros |

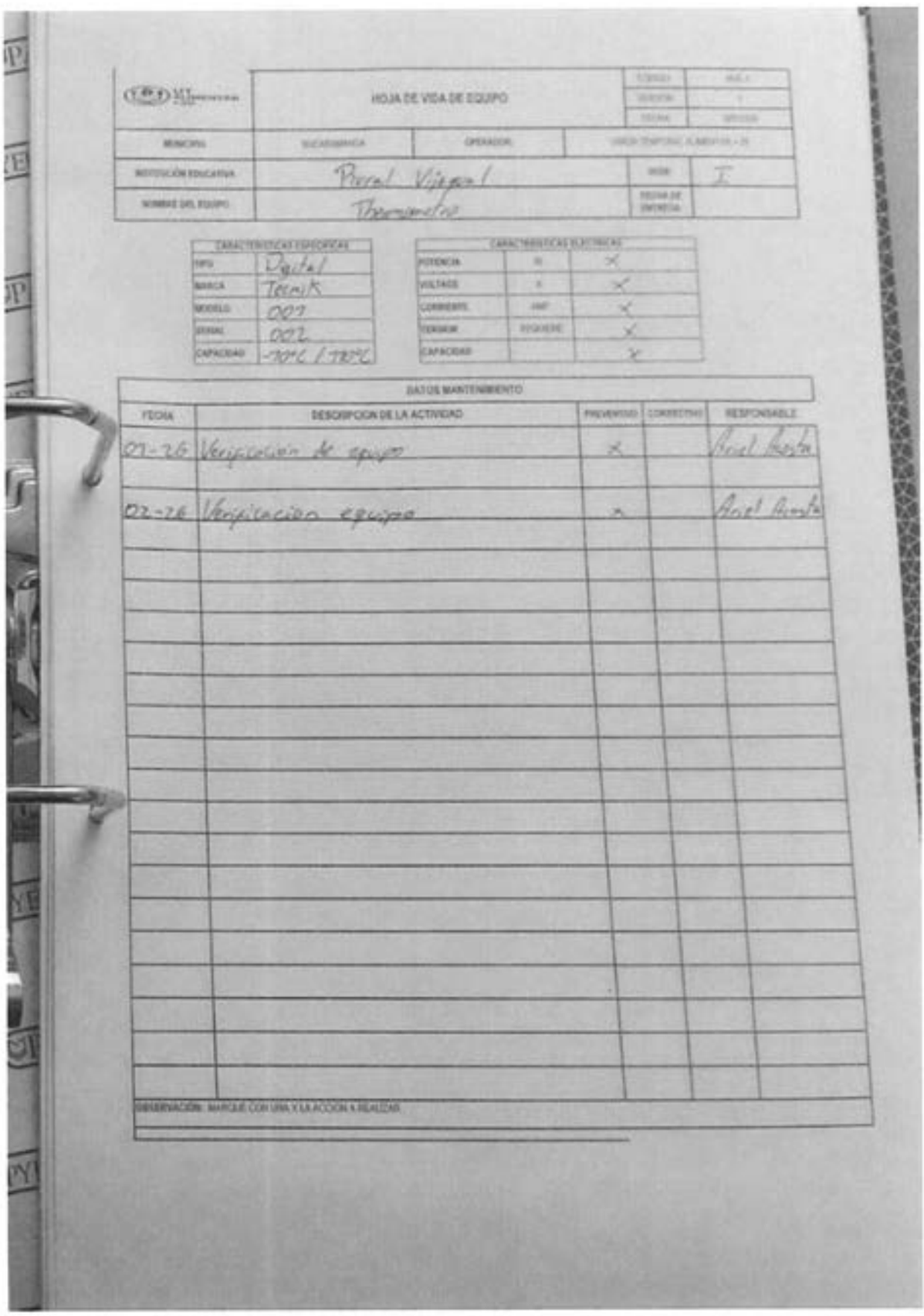
| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01-26 | Mantenimiento y verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11426



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | SUCASUNCHA | OPERADOR | UNIDAD TEMPORAL ALIMENTOS - 21 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | I |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Thermometro | FECHA DE ENTREGA | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | Tramk |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | -30ºC / 70ºC |

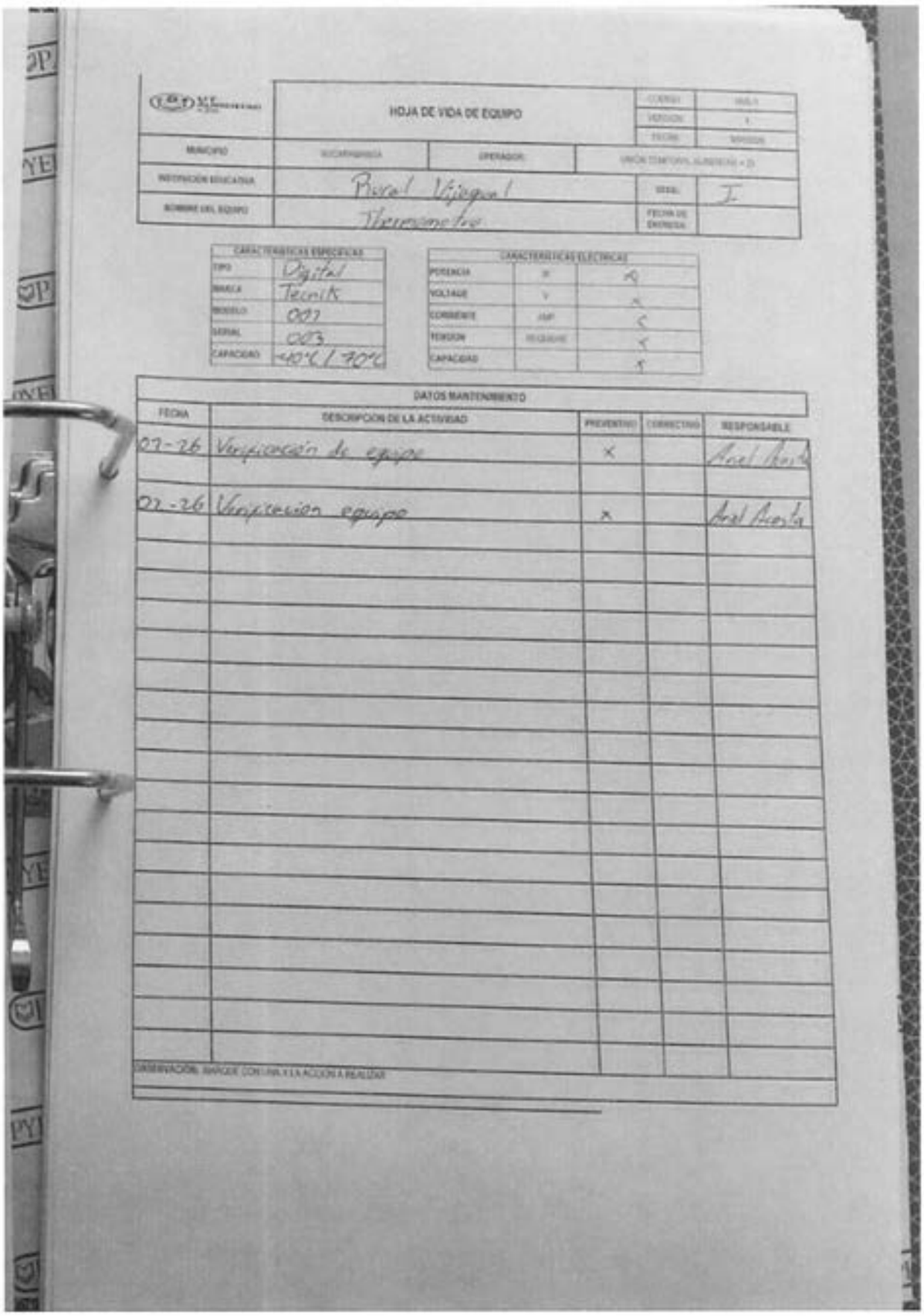
| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TERMUM | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01-26 | Verificacion de equipo | X | | Rural Vijagual |
| 02-26 | Verificacion equipo | X | | Rural Vijagual |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11427



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | | OPERADOR: | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE: | I. |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Videoproyector | FECHA DE ENTREGA: | |

| CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | Tecnik |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 003 |
| CAPACIDAD | 40°C / 70°C |

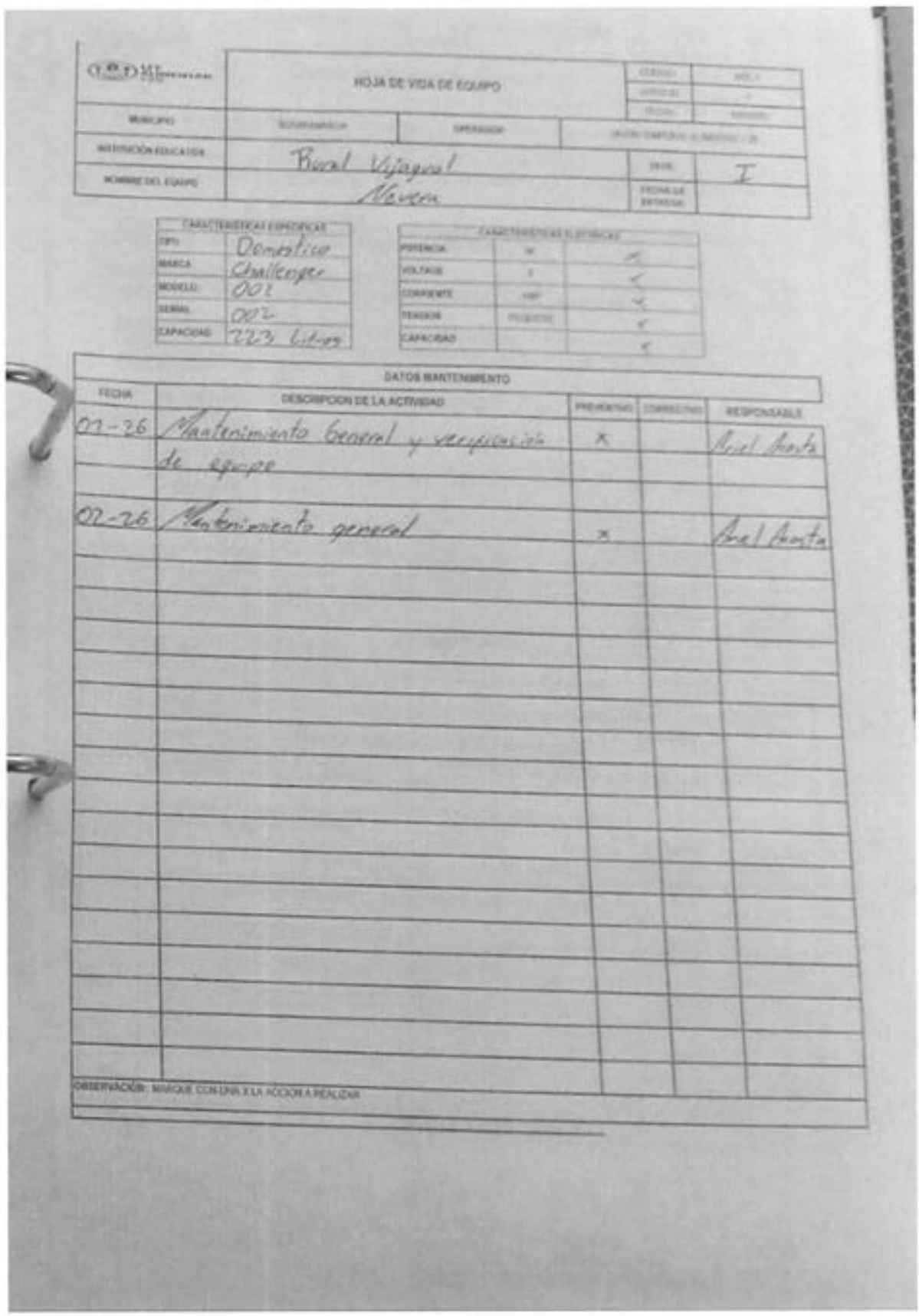
| CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | A |
| VOLTAJE | V | A |
| CORRIENTE | AMP | C |
| TENSIÓN | | C |
| CAPACIDAD | | S |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 07-26 | Verificación de equipo | x | | Anel Acosta |
| 07-26 | Verificación equipo | x | | Anel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

11428



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | |
|---|---|
| MUNICIPIO | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual Nevera |
| NOMBRE DEL EQUIPO | |

| CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Challenger |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 223 Lt-09 |

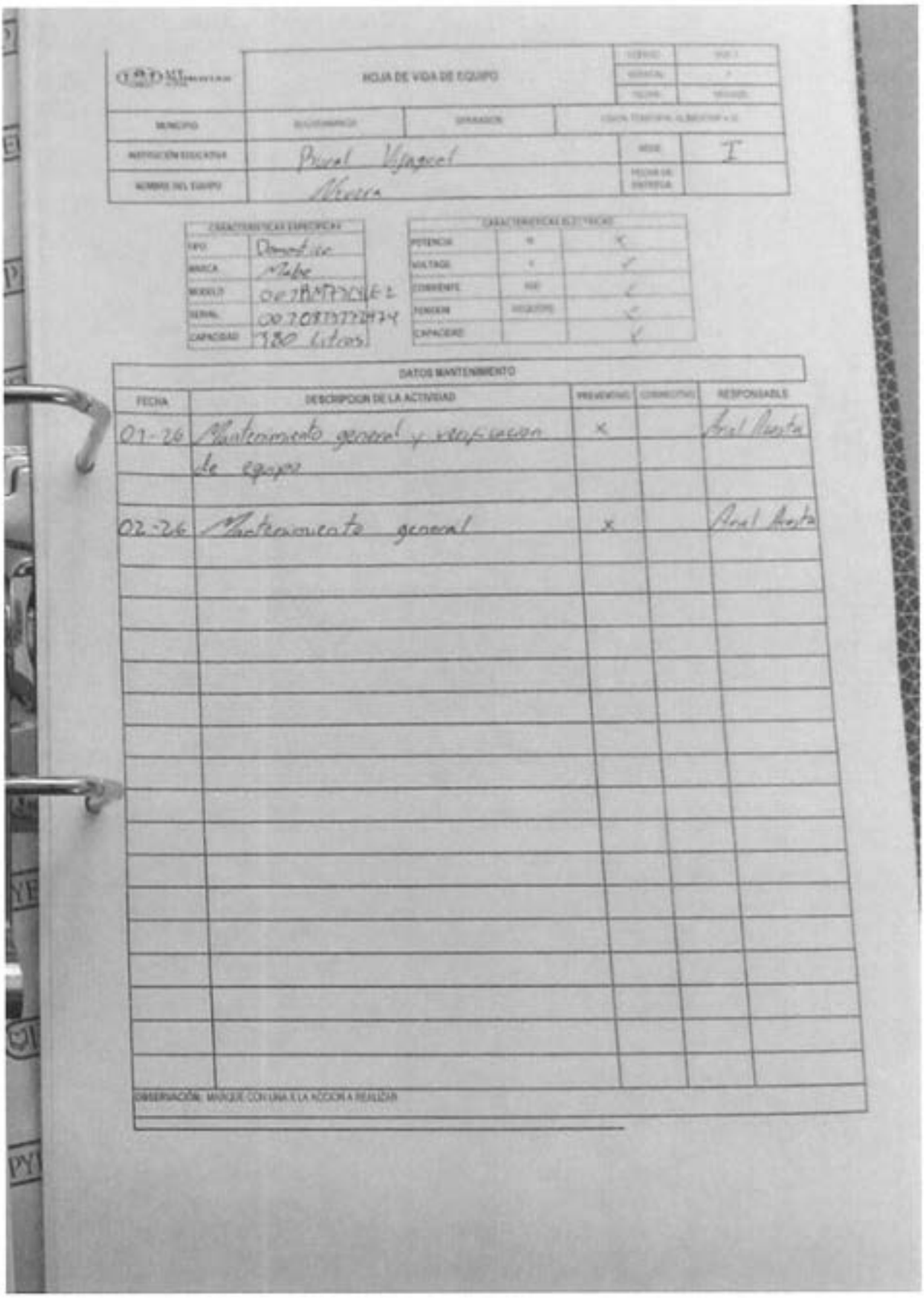
| CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | ✓ |
| VOLTAJE | V | ✓ |
| CORRIENTE | AMP | ✓ |
| TENSIÓN | POLIFÁSICO | ✓ |
| CAPACIDAD | | ✓ |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 07-26 | Mantenimiento General y verificación de equipo | X | | Raul Acosta |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Raul Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

11429



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | | SEMARIUN | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Yopal | SEDE | I |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | FECHA DE ENTREGA | |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Mabe |
| MODELO | DE3BMTPXGLE2 |
| SERIAL | 00208377272474 |
| CAPACIDAD | 380 Litros |

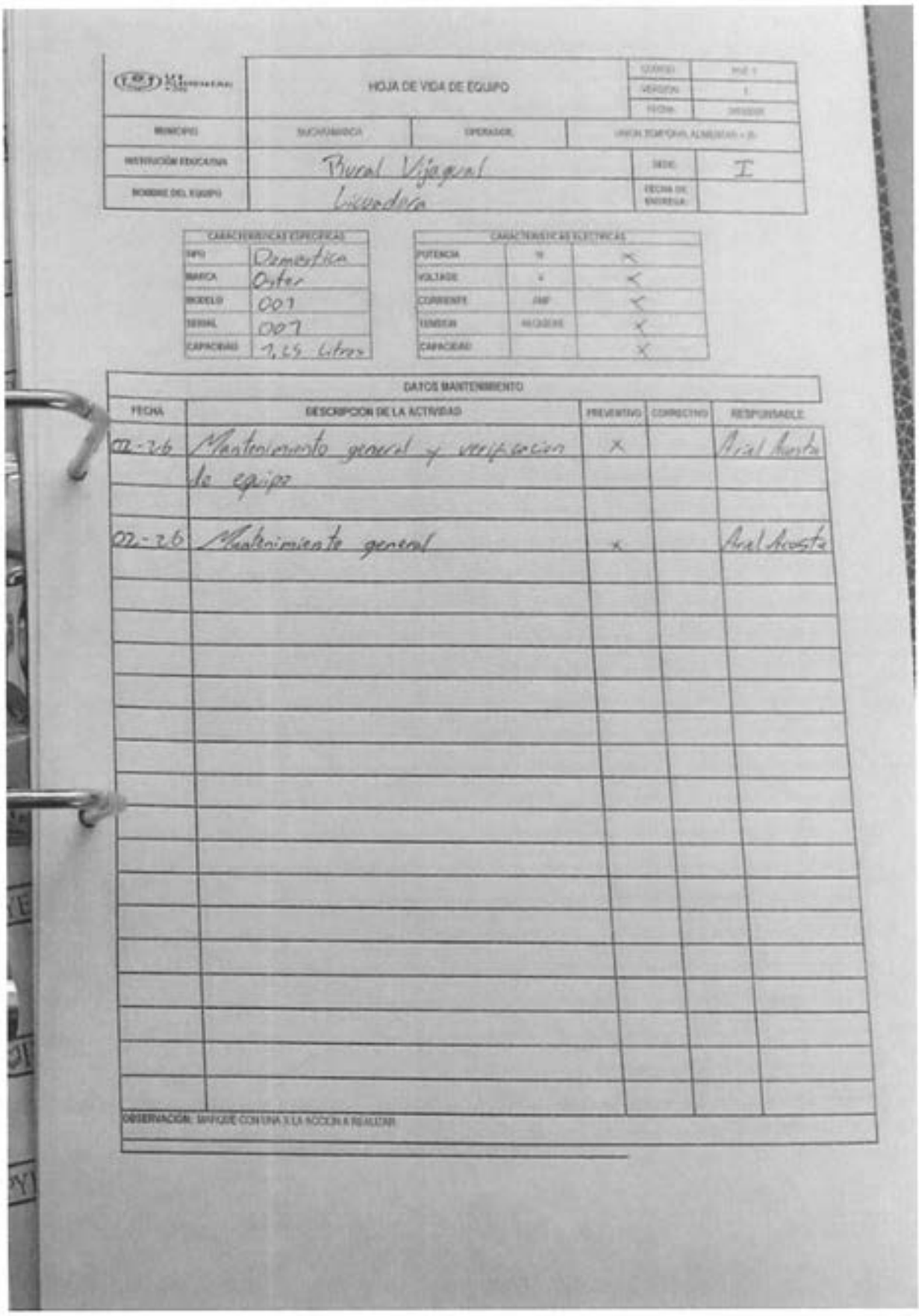
| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | ✓ |
| CORRIENTE | AMP | ✓ |
| FRECUENCIA | HERTZIOS | ✓ |
| CAPACIDAD | | ✓ |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01-26 | Mantenimiento general y verificacion de equipo | X | | Aral Acosta |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Aral Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

11430



| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | FOF-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 24/03/2021 |
| MUNICIPIO | SUCRE/BARBOSA | OPERADOR | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + JS |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | I |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora | FECHA DE ENTREGA | |

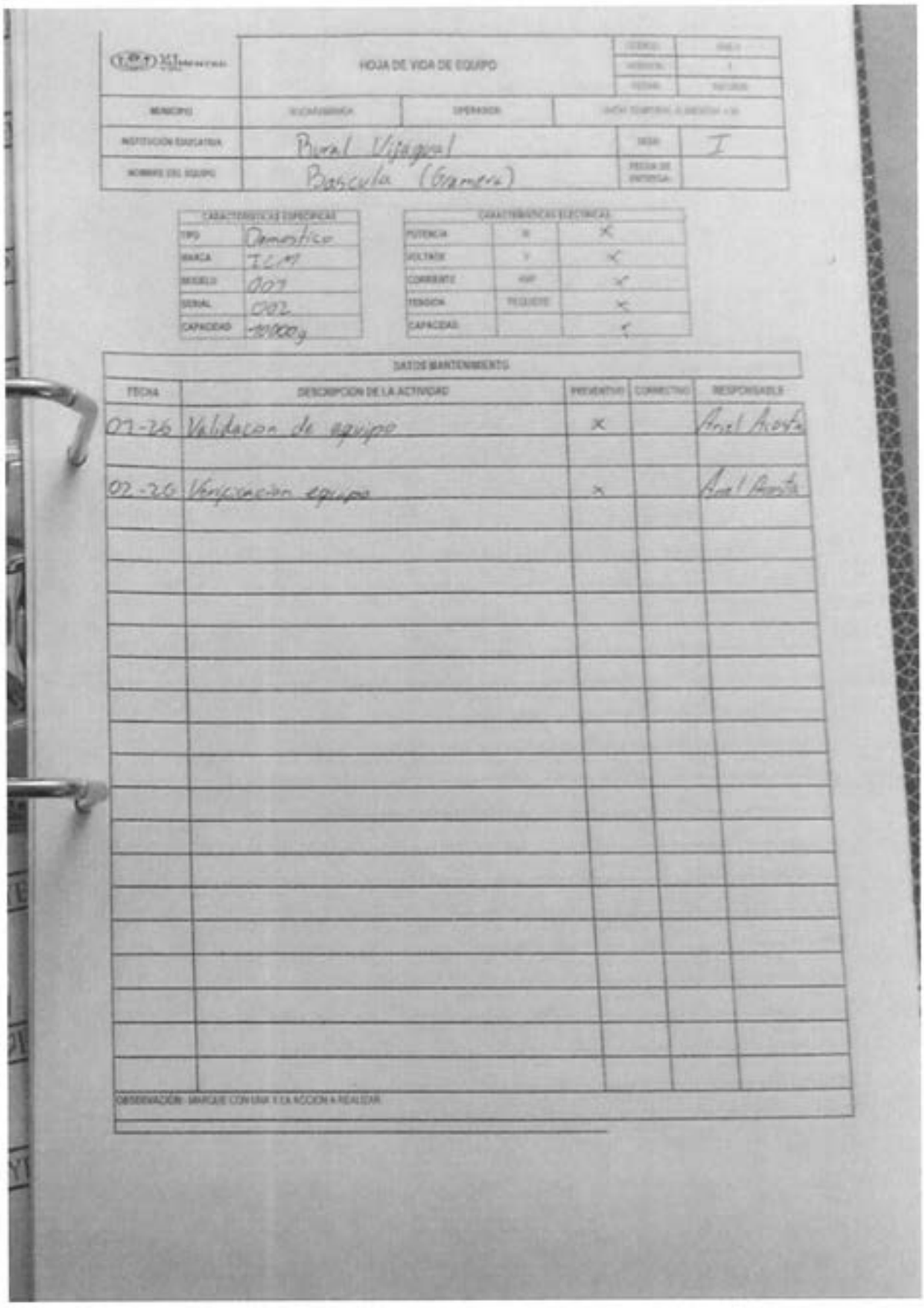
| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | Oster |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 001 |
| CAPACIDAD | 1,25 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | HZ/CICLOS | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 22-26 | Mantenimiento general y verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 22-26 | Mantenimiento general | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACION: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11431



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | SOMOTO/MINSA | OPERADOR | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | I |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Bascula (Gramera) | FECHA DE ENTREGA | |

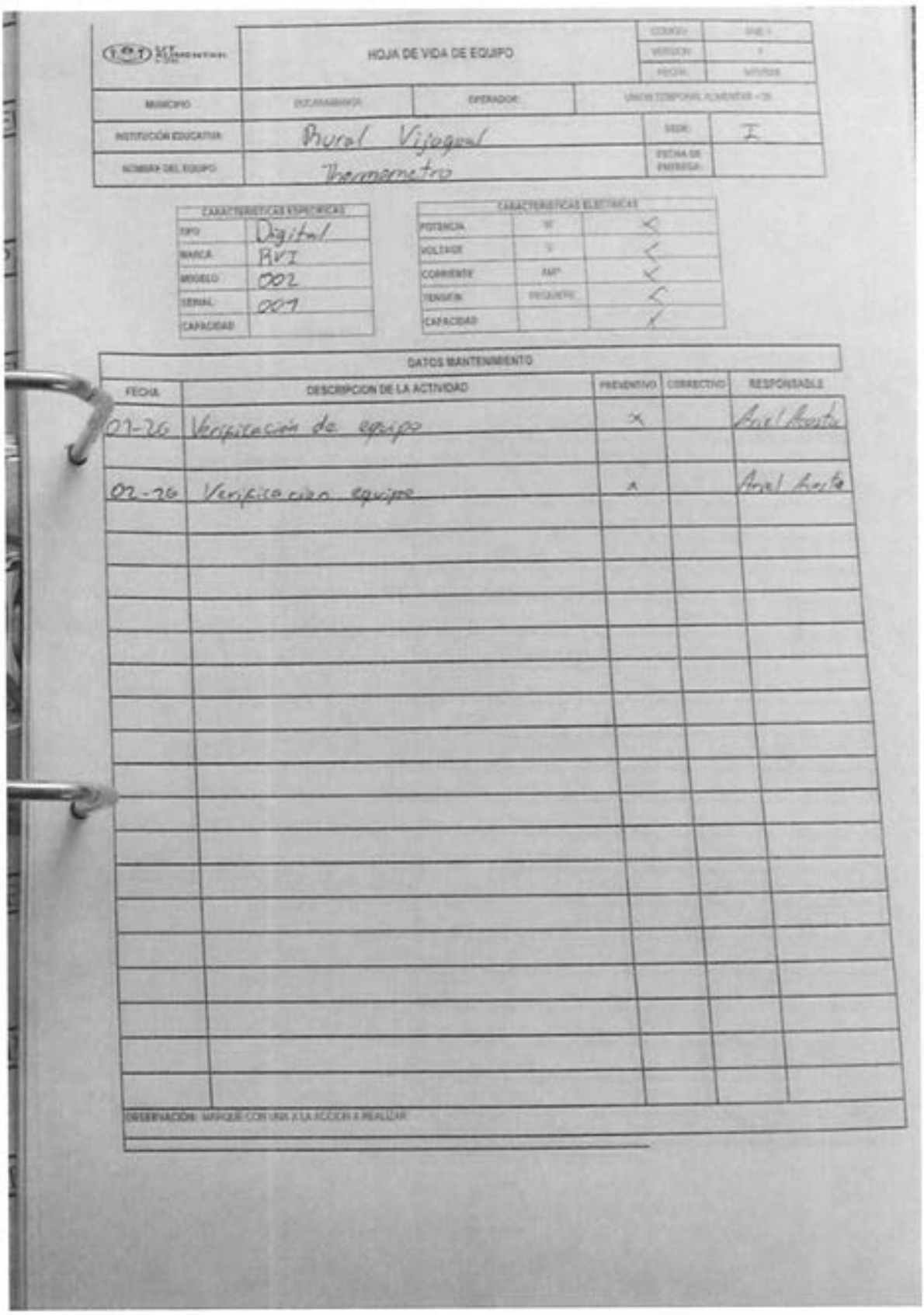
| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Ilco |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 10KG g |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | FRECUENCIA | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 07-26 | Validacion de equipo | X | | Axel Acosta |
| 07-26 | Verificacion equipo | X | | Axel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR



| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | PAE-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/7/2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE: | I |
| NOMBRA DEL EQUIPO | Termometro | FECHA DE ENTREGA: | |

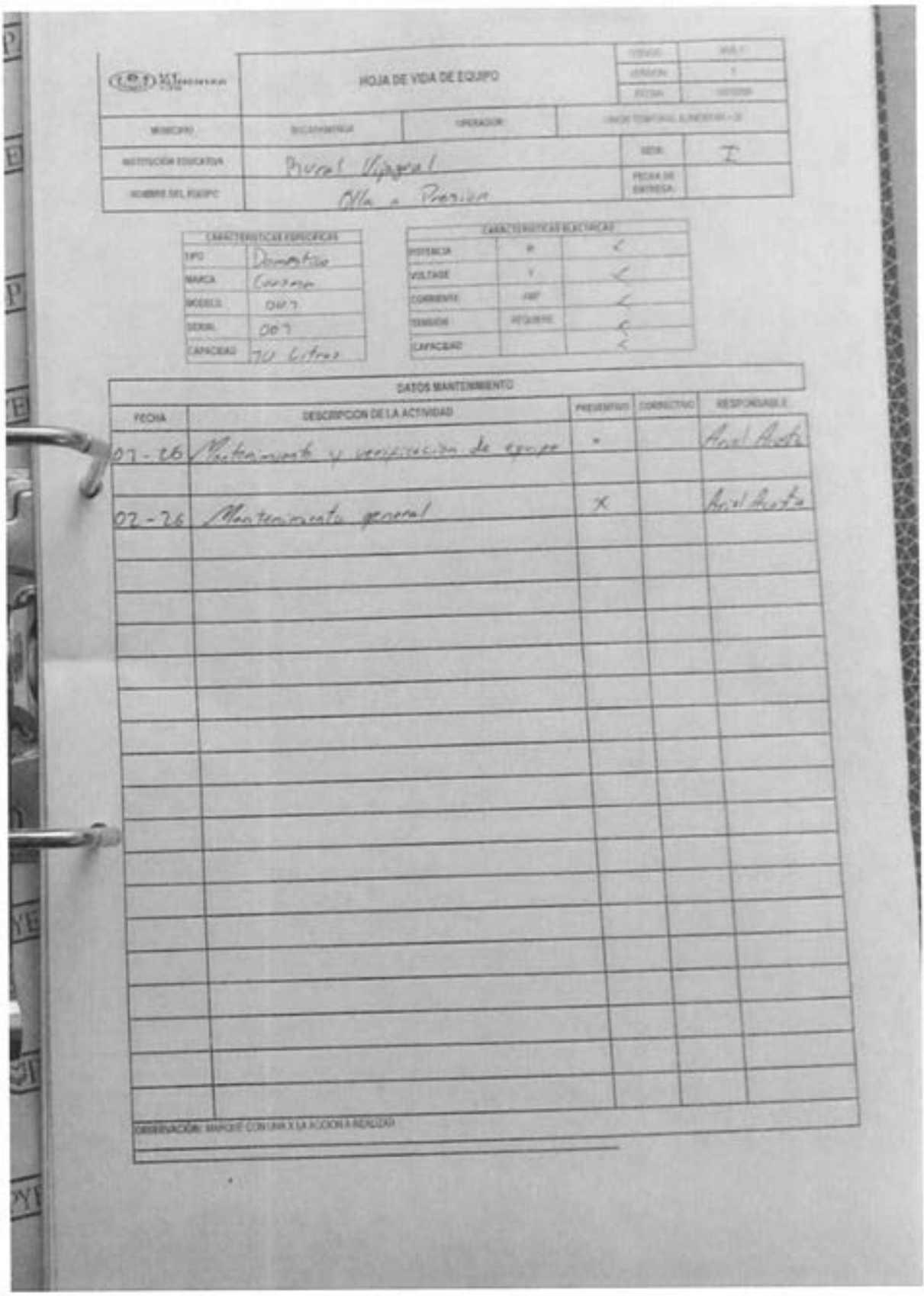
| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | RVI |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 001 |
| CAPACIDAD | |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | ✓ |
| VOLTAJE | V | ✓ |
| CORRIENTE | AMP. | ✓ |
| TENSIÓN | REQUIERE | ✓ |
| CAPACIDAD | | ✓ |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01-26 | Verificación de equipo | X | | Ana Acosta |
| 02-26 | Verificacion equipo | X | | Ana Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNIDAD TECNOLOGICA DE SANTANDER - UTS |
| INSTITUCION EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | I |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Olla a Presion | FECHA DE ENTREGA | |

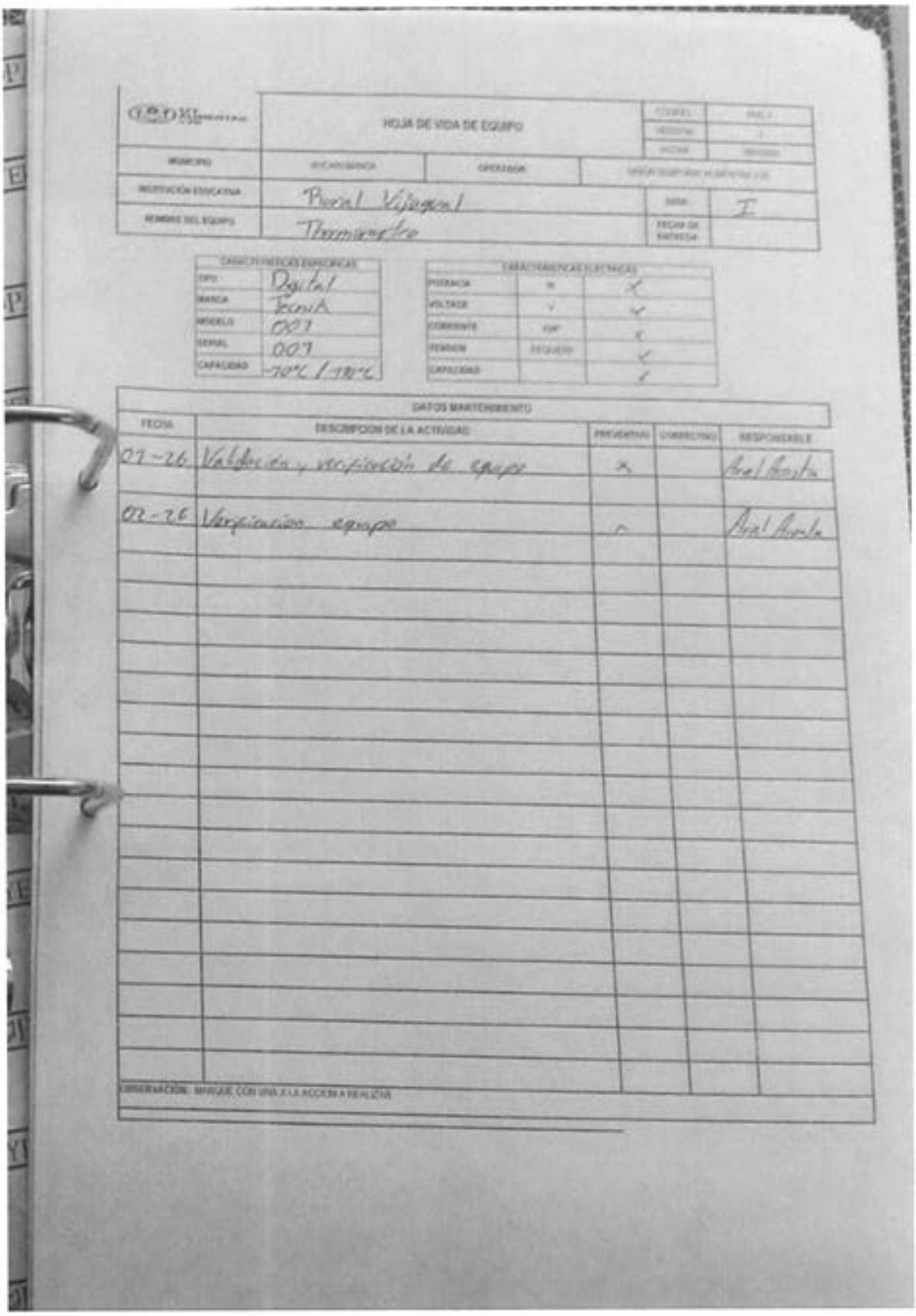
| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Corona |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 70 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | ✓ |
| VOLTAGE | V | ✓ |
| CORRIENTE | AMP | ✓ |
| TENSION | REQUIERE | ✓ |
| CAPACIDAD | | ✓ |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 07-26 | Mantenimiento y verificacion de equipo | * | | Raul Acosta |
| | | | | |
| 02-26 | Mantenimiento general | X | | Raul Acosta |

OBSERVACION: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | |
|---|---|
| MUNICIPIO | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Termometro |

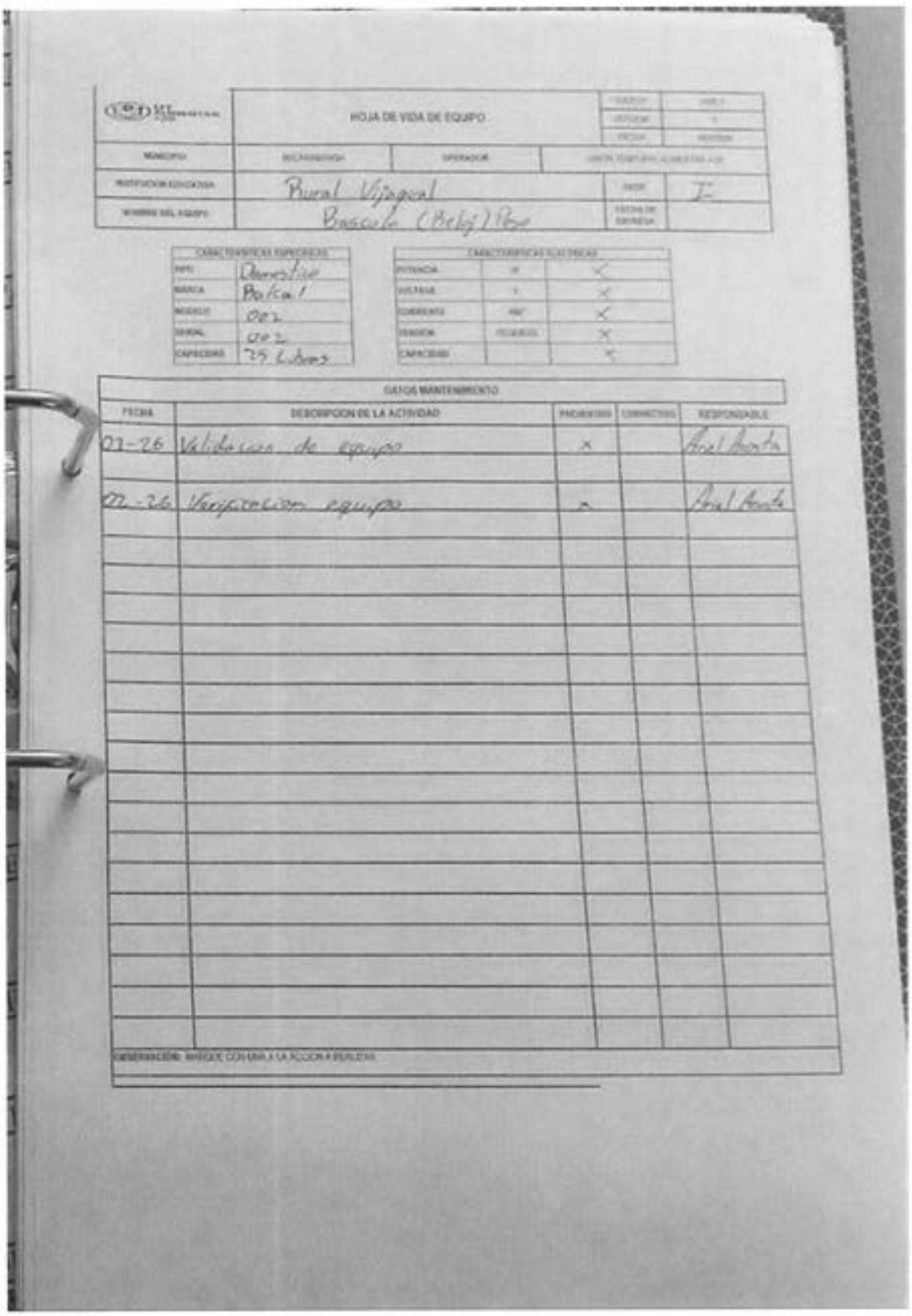
| CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | Tecnik |
| MODELO | 007 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | -10°C / 110°C |

| CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| FRECUENCIA | FRECUENCIA | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 07-26 | Validación y verificación de equipo | X | | Aral Acosta |
| 07-26 | Verificación equipo | X | | Aral Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | | OPERADOR | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Rural Vijagual | SEDE | I- |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Bascula (Bebé) Pba | FECHA DE GARANTÍA | |

| CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | Portal |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 25 Libras |

| CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSIÓN | VOLTIOS | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 22-26 | Validacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 22-26 | Verificacion equipo | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN REALIZADA

11436

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E Francisco de Ass | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Congelador | FECHA DE ENTREGA: | Enero/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | Electrolux |
| MODELO | EFCC3540W |
| SERIAL | 001 |
| CAPACIDAD | 200 lt |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | x |
| VOLTAGE | V | x |
| CORRIENTE | AMP | x |
| TENSION | REQUIERE | x |
| CAPACIDAD | | x |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento preventivo y verificación de equipos | x | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y revisión de equipo | x | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11437

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 25 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E FRANCISCO DE PAULA | SEDE: | D |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Congelador | FECHA DE ENTREGA: | Enero/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | Electrolux |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 200 LTS |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Auxiliar de apoyo |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Auxiliar de apoyo |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

11438

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |

| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | S.t. San Francisco de Asis | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora | FECHA DE ENTREGA: | Enero/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | Imusa |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 005 |
| CAPACIDAD | 1.25 LTS |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | 550 |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

11439

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 25 | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E San Francisco de Asís | | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Haceb |
| MODELO | H6169NTZ7 |
| SERIAL | 004 |
| CAPACIDAD | 254 Lts |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUÉ CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11440

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E San Francisco de Asis | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | | FECHA DE ENTREGA: | Enero 1/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Centrales |
| MODELO | EC1122PY5X |
| SERIAL | 003 |
| CAPACIDAD | 30545 |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y limpieza de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | | | |
|---|---|---|---|
| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E San Francisco de Asis | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Cocina | FECHA DE ENTREGA: | Enero/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | JP |
| MODELO | 004 |
| SERIAL | 008 |
| CAPACIDAD | 1 fogón |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 30/1/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E San Francisco de Asis | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Cocinas | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | PP |
| MODELO | 003 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 3 Fogones |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 30/1/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2/2026 | Mantenimiento general y identificación de equipo | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | J.E San Francisco de Asis | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora | FECHA DE ENTREGA: | Enero/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | JP |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 006 |
| CAPACIDAD | 12 LTS |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | Y |
| VOLTAGE | V | Y |
| CORRIENTE | AMP | Y |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

1144

| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |

| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | | |
|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E San Francisco de Asis | | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Olla de presión | | | FECHA DE ENTREGA: | Enero 2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | TP |
| MODELO | 006 |
| SERIAL | 0011 |
| CAPACIDAD | 3 Lts |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | ? |
| VOLTAGE | V | ? |
| CORRIENTE | AMP | ? |
| TENSION | REQUIERE | ? |
| CAPACIDAD | | ? |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Montes |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Montes |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | INVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E Francisco de Paula | | SEDE | |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Olla a presión | | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | SP |
| MODELO | 005 |
| SERIAL | 0010 |
| CAPACIDAD | 3 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

1146

| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E Francisco de Paula Santander | | SEDE: | |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Gramera | | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | Kitchen Scale |
| MODELO | ACS-B2 |
| SERIAL | 009 |
| CAPACIDAD | 7000g |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11447

| KT MANTENIMIENTO | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 16/1/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 25 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | J.E.T Eloy Valenzuela | | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Olla a presión | | FECHA DE ENTREGA | 1/ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | x | | Ariel Acosta. |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11448

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE-1 |
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JET Eloy Valenzuela | | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Olla de presión | | FECHA DE ENTREGA | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 09 |
| CAPACIDAD | |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11849

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E.T Subsiano Eloy Valenzuela | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Gramera | | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | Kitchen Scale |
| MODELO | ACS-B2 |
| SERIAL | |
| CAPACIDAD | 7000g |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta. |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 28 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E Tecnológico Salesiano Eloy Valenzuela | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Termometro | | FECHA DE ENTREGA: | 5/01/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | Thermotic |
| MODELO | JDI |
| SERIAL | SDI |
| CAPACIDAD | -50°C +300°C |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | N |
| VOLTAGE | V | N |
| CORRIENTE | AMP | N |
| TENSIÓN | REQUIERE | N |
| CAPACIDAD | | N |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Verificación de equipo | X | | Anel Acosta |
| 02/206 | Verificación de equipo | X | | Anel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | FVE 1 |
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 28 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I E Tecnológico Salviano Elay Valenzuela | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Cocina | FECHA DE ENTREGA | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | JP |
| MODELO | 003 |
| SERIAL | 005 |
| CAPACIDAD | 8 fogones |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | ✓ |
| VOLTAJE | V | ✓ |
| CORRIENTE | AMP | ✓ |
| TENSION | RESISTE | ✓ |
| CAPACIDAD | | ✓ |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta. |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 30/1/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 28 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | IE Tecnológico Salesiano Eloy Valenzuela | | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Congelador | | FECHA DE ENTREGA | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | Challenger |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 004 |
| CAPACIDAD | |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE 1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E Tenderico Salesiano Ela Ucrós Peña | | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora | | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | JP |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 004 |
| CAPACIDAD | 12 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSIÓN | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | ✓ | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos. | X | | Ariel Acosta. |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | HVE 1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 1/01/2025 |

| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | | |
|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E Tecnológico Salesiano Ebay Valenzuela | | | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora | | | FECHA DE ENTREGA | Enero 10/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | Samurai |
| MODELO | LNZ98B96 |
| SERIAL | 00153 |
| CAPACIDAD | 15 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | N |
| VOLTAGE | V | N |
| CORRIENTE | AMP | N |
| TENSION | REQUIERE | E |
| CAPACIDAD | | N |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimeto general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta. |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | REF-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSIÓN | 1 |
| | | | FECHA | 30/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNION TEMPORAL ALIMENTAR - 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | IE Tecnológico Salesiano Eloy Valenzuela | | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Congelador | | FECHA DE ENTREGA | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | Electrolux |
| MODELO | LECC15C3 HGW |
| SERIAL | 001 |
| CAPACIDAD | |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación del equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación del equipo. | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11456

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | NVE-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 5/01/2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E Tecnico Salesiano Eloy Valenzuela | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Refrigerador - Congelador | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | MABE |
| MODELO | RMP421FBCT |
| SERIAL | 002- |
| CAPACIDAD | 394 LT |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y Verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 07/2026 | Mantenimiento general y Verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11457

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E tecnologico Salesiano Don Bosco | | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | | FECHA DE ENTREGA | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | LG |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 003 |
| CAPACIDAD | |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11458

| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |

| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E.T Salesiano Flor Valenzuela | SEDE: | C |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | Challenger |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 001 |
| CAPACIDAD | 250 Lt |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | ? |
| VOLTAGE | V | ? |
| CORRIENTE | AMP | ? |
| TENSION | REQUIERE | ? |
| CAPACIDAD | | ? |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11459

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E.T Salesiano Eloy Valenzuela | | SEDE: | C |
| NOMBRE DEL EQUIPO | computador | | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2025 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | Electrolux |
| MODELO | EFCC15C3HQW |
| SERIAL | 002 |
| CAPACIDAD | 150 L |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | 150 w |
| VOLTAGE | V | 115V |
| CORRIENTE | AMP | 1,55 |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y Verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y Verificacion de equipo. | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11460

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR - 25 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E.T Salesiano Hoy Valenzuela | | SEDE: | C |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Centrales |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 003 |
| CAPACIDAD | 352 L |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | ✓ |
| VOLTAGE | V | ✓ |
| CORRIENTE | AMP | ✓ |
| TENSION | REQUIERE | ✓ |
| CAPACIDAD | | ✓ |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y Verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | J.E.T Salesiano Eloy Valenzuela | SEDE: | C |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Lavadora | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | JP |
| MODELO | 003 |
| SERIAL | 004 |
| CAPACIDAD | 12 Lbs |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01 Feb 26 | Mantenimiento general y verificación de equipo | X | | Ariel Acosta |
| 12 Feb 26 | Verificación toma corriente del equipo | | X | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11462

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E.T Salesiano Eloy Valenzuela | SEDE: | C |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Black Decker |
| MODELO | B116505 |
| SERIAL | 005 |
| CAPACIDAD | 2 lts |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | V | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11465

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR - 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E.T Salesiano Eloy Valenzuela | | SEDE: | C |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Cocina | | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | SP |
| MODELO | 004 |
| SERIAL | 006 |
| CAPACIDAD | 3 Fogones |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

DATOS MANTENIMIENTO

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y Verificación de equipos | X | | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11464

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 25 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E.T. Solano Flor Valenzuela | | SEDE: | 0 |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Cocina | | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | JP |
| MODELO | 005 |
| SERIAL | 009 |
| CAPACIDAD | 170 Gal |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y | X | | Ariel Acosta |
| | Verificación de equipo | | | |
| | | | | |
| 02/2026 | Mantenimiento general y Verificación | X | | Ariel Acosta |
| | de equipos | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-I |
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 6/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio. | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Thermometres. | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | JP. |
| MODELO | Digitalthermo. |
| SERIAL | IP101. |
| CAPACIDAD | -50°C+300°C |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/26 | Verificacion general. | X | | Ariel Acosta. |
| 02/26 | Verificacion General | X | | ArielAcosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11466

| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 8/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacion. | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Gramera. | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital. |
| MARCA | Scale. |
| MODELO | SF400 |
| SERIAL | 001. |
| CAPACIDAD | 10000g |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/26 | Mantenimiento general y. verificacion de Equipos | X | | Ariel Acosta. |
| 02/26 | Mantenimiento general y verificacion de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11467

| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | VERSION: | 1 |
| | | | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR - 26 | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio. | | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Thermometro. | | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Analogo |
| MARCA | TECNK. |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 001. |
| CAPACIDAD | -50-150-0 |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/26 | Verificacion general | X | | Ariel Acosta |
| 02/26 | Verificacion General | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

1146&

| UT ALIMENTAR +26 | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 6/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | congelador. | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial. |
| MARCA | Electro. |
| MODELO | EFC70W |
| SERIAL | T2C0113. |
| CAPACIDAD | 720Litros. |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/26. | Mantenimiento general y. verificacion del equipo. | X | | Ariel Acosta. |
| 02/26 | Mantenimiento general y Verificacion del EQUIPO | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11469

| MT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 6/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | congelador | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | Indubeel. |
| MODELO | CH-PB-285E |
| SERIAL | 0993. |
| CAPACIDAD | 824 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| 01/26. | Mantenimiento general y verificacion del Equipo. | X | | Ariel Acuña. |
| 02/26 | Mantenimiento general y Verificacion del equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11470

| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | [illegible] |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR - 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio · | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | congelador · | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial. |
| MARCA | SWNN· |
| MODELO | CHS 512 |
| SERIAL | LFT013 |
| CAPACIDAD | 512 litros. |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| | | | | |
| 01/26. | Mantenimiento general y. | x | | Ariel Acosta. |
| | verificacion del Equipo· | / | | |
| 02/26 | Mantenimiento general y | x | | Ariel Acosta |
| | Verificacion del Equipo | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11471

| MANTENAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 6/01/2026 |

| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | | |
|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio. | | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera. | | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | Frigidaire. |
| MODELO | 2011 |
| SERIAL | 2011. |
| CAPACIDAD | 480 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/26 | Verificacion y Mantenimiento. | X | | Ariel Acosta |
| | general del Equipo. | | | |
| 02/26 | Verificacion y Mantenimiento | X | | Ariel Acosta |
| | general de Equipo | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11472

| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 6/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio. | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera. | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | CENTRALES |
| MODELO | CCN420PY. |
| SERIAL | Cort. |
| CAPACIDAD | 405 litros. |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/26 | Verificacion y Mantenimiento. general del Equipo. | X | | Ariel Acosta |
| 02/26 | Verificacion y mantenimiento general de equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

Powered by CamScanner

| | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | INE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 8/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | cocina. | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial. |
| MARCA | OOJP. |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 001 |
| CAPACIDAD | 3 Puestos |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/26 | Mantenimiento general y | x | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de Equipo | | | |
| 01/26 | Mantenimiento general y | x | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de equipo | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11474

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| HT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 6/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio. | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | cocina. | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial. |
| MARCA | OOJP. |
| MODELO | 002 |
| SERIAL | 002. |
| CAPACIDAD | 4 Puestos. |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/26 | Mantenimiento general y | x | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de Equipo | | | |
| 02/26 | Mantenimiento general y | x | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de EQUIPO | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSIÓN: | 1 |
| | | | FECHA: | [illegible] |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | cocina. | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial. |
| MARCA | COJP. |
| MODELO | 003 |
| SERIAL | 003. |
| CAPACIDAD | 1 Puesto. |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/26 | Mantenimiento general y verificacion de equipo | X | | Arol Acostα |
| 02/26 | Mantenimiento general y verificacion de equipo | X | | Ariel Acost |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11426

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO: | HVE-1 |
| | | VERSION: | 1 |
| | | FECHA: | 6/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Cocina | FECHA DE ENTREGA: | Enero/16 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | OOJP |
| MODELO | 004 |
| SERIAL | 004 |
| CAPACIDAD | 1 Puesto |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/26 | Mantenimiento general y | X | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de Equipo | | | |
| 02/26 | Mantenimiento general y | X | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de equipo | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

Powered by CamScanner

11477

| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO | HVE 1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION | 1 |
| | | | FECHA | [illegible] |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ingnacio. | | SEDE | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora. | | FECHA DE ENTREGA | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica. |
| MARCA | IMUSA |
| MODELO | LM28315 |
| SERIAL | 4124 |
| CAPACIDAD | 5 litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/26 | Mantenimiento general y verificacion del Equipo | X | | Ariel Acosta |
| 02/26 | Mantenimiento general y verificacion del Equipo | X | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCIÓN A REALIZAR

Powered by CamScanner

11478

| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | HVE-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio. | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora. | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | Black-decker |
| MODELO | BL6555 |
| SERIAL | 53562 |
| CAPACIDAD | 3 litros. |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | Y |

**DATOS MANTENIMIENTO**

| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 01/26 | Mantenimiento general y | X | | Ariel Acosta. |
| | Verificacion de Equipo | | | |
| 02/26 | Mantenimiento general y | X | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de EQUIPO | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11479

| MI ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 6/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Villas de San Ignacio | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Licuadora. | | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Industrial |
| MARCA | JP. |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 001. |
| CAPACIDAD | 15 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/26 | Mantenimiento general y. | X | | Ariel Acosta. |
| | Verificacion de Equipo. | | | |
| 02/26 | Mantenimiento general y | X | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de Equipo | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

11480

| | | | |
|---|---|---|---|
| Alimentar | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | HVE-1 |
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 8/01/2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Ciudad de San Ignacio | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Bascula de Piso. | FECHA DE ENTREGA: | Enero/26 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Digital |
| MARCA | JP. |
| MODELO | 001. |
| SERIAL | 001. |
| CAPACIDAD | 150 Kilos. |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAJE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/26 | Mantenimiento general y | X | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de Equipo. | | | |
| 02/26 | Mantenimiento general y | X | | Ariel Acosta |
| | Verificacion de Equipo | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

Powered by CamScanner

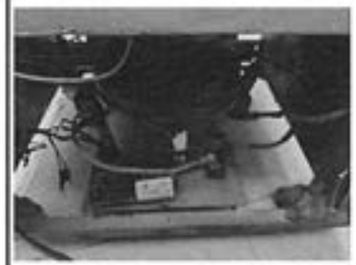
| UT ALIMENTAR +26 | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | MES: | FEBRERO 2026 |
|---|---|---|---|
| | MANTENIMIENTO DE EQUIPOS INSTITUCIONES EDUCATIVAS | | |

| No. | LUGAR | EQUIPO | FECHA REALIZADA | ACTIVIDAD | SOPORTE Y/O EVIDENCIA | PREVENTIVO | CORRECTIVO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | COLEGIO CAMACHO CARREÑO | NEVERA | 12/02/2026 | Se colocaron soportes de caucho a la nevera para nivelarla |   | | ● |

| UT ALIMENTAR +26 | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | MES: | FEBRERO 2026 |
|---|---|---|---|
| | MANTENIMIENTO DE EQUIPOS INSTITUCIONES EDUCATIVAS | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | COLEGIO LAS AMERICAS | LLAVE DEL LAVAPLATOS | 14/02/2026 | Cambio de empaquetadura |   | | |

| UT ALIMENTAR +26 | UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | MES: | FEBRERO 2026 |
|---|---|---|---|
| | MANTENIMIENTO DE EQUIPOS INSTITUCIONES EDUCATIVAS | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | COLEGIO CAMPO HERMOSO SEDE C | CONGELADOR | 20/02/2026 | Se inyecto gas y se calibro frio. |   | | |

11484

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | CODIGO | HVE-1 |
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Campo Hermoso | SEDE: | C |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestico |
| MARCA | Haceb |
| MODELO | H6764NT27 |
| SERIAL | 007 |
| CAPACIDAD | 254 Litros |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | X |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | X |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01-26 | Mantenimiento general y verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |
| 23-01-26 | Se realiza mantenimiento correctivo al refrigerador 1 Corbate en calibración del sistema de refrigeración ajuste de Parametros de frio y recarga (inyección) de gas refrigerante con el fin de restablecer la temperatura (temperatura) operativa dentro del rango requerido | (X) | X | Ariel Acosta |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

11485

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UT ALIMENTAR | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 5/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I.E Carracho Carreño | | SEDE: | A |
| NOMBRE DEL EQUIPO | Nevera | | FECHA DE ENTREGA: | ENERO/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | Domestica |
| MARCA | Mabe |
| MODELO | 001 |
| SERIAL | 001 |
| CAPACIDAD | 293 lt |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | X |
| VOLTAGE | V | ✓ |
| CORRIENTE | AMP | X |
| TENSION | REQUIERE | ✓ |
| CAPACIDAD | | X |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 01/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |
| 12-02-26 | Se colocaron soportes de caucho a la nevera para nivelarla | | x | Ariel Acosta |
| 02/2026 | Mantenimiento general y verificación de equipo | x | | Ariel Acosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

# INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

**Contrato 359 de 2025:** Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

# OBLIGACIÓN TÉCNICA No.9 OBLIGACIONES GENERALES

# ANEXO No. 09

- ✓ Formatos de plan de saneamiento diligenciados en el mes de ejecución
- ✓ Remisiones de elementos de aseo

| COLEGIO | SEDE | MODALIDAD |
|---|---|---|
| CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON | CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON | JMJT |
| CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA | SEDE A: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA | REFRIGERIO |
| CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA | SEDE B: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA D | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA | SEDE B: LA HORMIGA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE L | JMJT |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID | INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO | SEDE A:INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA | INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE | INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE | INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS N1 | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS N2 | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | SEDE H: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | SEDE I: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALEN | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA | ALMUERZO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALEN | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA | REFRIGERIO |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALEN | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA | JMJT |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO | INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO | ALMUERZO |
| Total general | | |

11488

UT ALIMENTAR +26

| FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE SANEAMIENTO | CODIGO: PDS - 001<br>VERSIÓN: 1 |
|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

BODEGA: CARRERA 13 N° 33-44 CENTRO — MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | | SEMANA 2 | | | | | | SEMANA 3 | | | | | | SEMANA 4 | | | | | | SEMANA 5 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | | | | |
| | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lavado de Manos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | | | |
| Mesas y Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | | | |
| Implementos de aseo (escobas, recogedores, traperos,etc) | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | | | |
| Monitoreo de aspersion en Bodega | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | | | |
| Instalaciones Sanitarias | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | | | |
| Exteriores | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | | | | | |
| Monitoreo de aspersion de vehículos | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gato hidraulico | X | | | | | | | | | | X | | | | | | X | | | | | | | X | | | | | | |
| Sillas | X | | | | | | | | | | X | | | | | | X | | | | | | | X | | | | | | |
| Estibas y canastillas | X | | | | | | | | | | X | | | | | | X | | | | | | | X | | | | | | |
| Basculas, Grameras y Termometros | X | | | | | | | | | | X | | | | | | X | | | | | | | X | | | | | | |
| Paredes, Ventanas y Puertas | X | | | | | | | | | | X | | | | | | X | | | | | | | X | | | | | | |
| Recipientes Residuos Solidos tapas y Cuarto de Residuos | X | | | | | | | | | | X | | | | | | X | | | | | | | X | | | | | | |
| Equipos de Refrigeración y Congelación | X | | | | | | | | | | X | | | | | | X | | | | | | | X | | | | | | |
| SEMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Control de Vectores y Control de Fumigación se realiza cada mes

Nota: Registrar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.
Registrar la fecha que se realiza la actividad de fumigación y control de plagas (actividad realizada con frecuencia mensual)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | | SEMANA 2 | | | | | | SEMANA 3 | | | | | | SEMANA 4 | | | | | | SEMANA 5 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | | |

| Control de Fumigación Fecha: | 09-01-26 | Control de Vectores / desratización | 09-01-26 |
|---|---|---|---|

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | | SEMANA 2 | | | | | | SEMANA 3 | | | | | | SEMANA 4 | | | | | | SEMANA 5 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S |
| RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DE LA BODEGA | | X | | X | | X | | X | | X | | | | X | | X | | | | X | | X | | X | | | | | | |
| RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA | | X | | X | | X | | X | | X | | | | X | | X | | | | X | | X | | X | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal

Normal: Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | | SEMANA 2 | | | | | | SEMANA 3 | | | | | | SEMANA 4 | | | | | | SEMANA 5 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S | L | M | M | J | V | S |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

Nota: Se tomaran estos parámetros mensualmente

| pH (6.5-9.0) | 7,2 | Fecha de lavado de tanque de agua: (se realiza cada 6 meses) | Fecha de la actividad realizada: | 09-01-26 |
|---|---|---|---|---|
| Cloro (0.3 - 2ppm) | 1,0 | | Fecha de proxima actividad: | 09-07-26 |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| REALIZADO POR: | Oscar Correa | CARGO: | Bodeguero |
|---|---|---|---|
| VERIDICADO POR: | Yenlerf Ramirez | CARGO: | Coordinador |

11489

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS LIQUIDOS | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| RECEPCIÒN DE SEDES EDUCATIVAS | | MES | Febrero. |

| No. | FECHA | INSTITUCION EDUCATVA | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt | FECHA DE RECOLECCION POR LA EMPRESA CERTIFICADA |
|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | |
| 2 | 11-02-26 | Todas las sedes | 23 LTS. | Recoge Grasecol |
| 3 | | educativas PPS | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | 18-02-26 | Todas las sedes | 40 LTS. | recoge Grasecol |
| 9 | | educativas PPS. | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | 25-02-26 | todas las sedes | 17 LTS. | Recoge Grasecol |
| 14 | | educativas PPS. | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |

| REALIZADO POR: | Cesar Carrillo. | CARGO: | J BODEGA. |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | | CARGO: | Coordinadora |

11490

GRASECOL
Grasas Ecológicas de Colombia S.A.S

**GRASECOL SAS**
**NIT. 900.675.687-0**
**CERTIFICA QUE**

Recoge los residuos de aceite vegetal de la **UT ALIMENTAR + 26** con NIT 902019683-6 y que en el mes de **FEBRERO** de 2026 se recogieron 80 kg (4 bidones) de aceite usado en la sucursal localizada en Carrera 13 #33-40.

**GRASECOL SAS** certifica que estos residuos son destinados exclusivamente para la producción de biocombustible a través del **Concepto Ambiental DAMB- SAM No 6182 de noviembre 12 de 2014 y el decreto 316 de 2018** expedido por la Subdirección Ambiental del Área Metropolitana de Bucaramanga – AMB y avalado por la CDMB.

Este certificado se expide el día 28 de febrero del 2026.

Atentamente,

**DIANA GRANADOS**
Gerente
GRASECOL SAS

11491

| UT ALIMENTAR | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO<br>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | CODIGO: FCMPS-001<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

INSTITUCION EDUCATIVA: El Pavlón. MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 AL 6 | | | | | 9 AL 13 | | | | | 19 AL 23 | | | | | 23 AL 27 | | | | | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Extractor | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ...os | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | |
| TRIMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | |
| ...niento u orina señales de presencia de plagas | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | |
| ...entos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLEPTICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | SI | SI | SI | SI | N | N | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | | | | 7.6 | | | | | | 7.6 | | | | 7.8 | | | | | 7.6 | | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | | | | 0.3 | | | | | | | | | | 0.5 | | | | | 0.3 | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yaimi Carolina Quesada Mejia. CARGO: Manipuladora de Alimentos

VERIFICADO POR: Carolina Reyes CARGO: Supervisora

11492

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 05/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: El Paulón

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 4° | 5° | — | — | — | — | -14° | -13° | — | — | — | — | |
| 3 | 4° | 4° | — | — | — | — | -15° | -14° | — | — | — | — | |
| 4 | 05 | 4° | — | — | — | — | -13 | -12° | — | — | — | — | |
| 5 | 4° | 6° | — | — | — | — | -14° | -13° | — | — | — | — | |
| 6 | 5° | 6° | — | — | — | — | -15° | -14° | — | — | — | — | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 6° | 5° | — | — | — | — | -14° | 13° | — | — | — | — | |
| 10 | 7 | 5° | — | — | — | — | -13° | -12° | — | — | — | — | |
| 11 | 8° | 6° | — | — | — | — | -14° | -13° | — | — | — | — | |
| 12 | 9° | 7° | — | — | — | — | -14° | -13° | — | — | — | — | |
| 13 | 7° | 6° | — | — | — | — | -13° | -13° | — | — | — | — | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 7° | 6° | — | — | — | — | -14° | -13° | — | — | — | — | |
| 17 | 6° | 5° | — | — | — | — | -13° | -12° | — | — | — | — | |
| 18 | 7° | 6° | — | — | — | — | -13° | -13° | -15° | -14° | — | — | |
| 19 | 6° | 5° | — | — | — | — | -14° | -13° | -15° | -14 | — | — | |
| 20 | 7° | 6° | — | — | — | — | -14° | -13° | -15° | -15° | — | — | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 6° | 6° | — | — | — | — | -13° | -13° | -15° | -15° | — | — | |
| 24 | 5° | 5° | — | — | — | — | -14° | -13° | -15° | -14° | — | — | |
| 25 | 6° | 5° | — | — | — | — | -13 | -13° | -14° | -14° | — | — | |
| 26 | 7° | 6° | — | — | — | — | -14° | -13° | -15° | -14° | — | — | |
| 27 | 5° | | — | — | — | — | -13° | | -15° | | — | — | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Yeimi Carolina Quesada H. | VERIFICADO POR: | Carolina Reyes |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | Supervisora |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | El Paulón | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 350gr | 125gr | x | x |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 1,5Kg. | 85gr | 100ml | x |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 90gr | 80gr | 100ml | x |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 2Kg | x | x | x |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 120gr | 85gr | x | x |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 310gr | 89gr | 100ml | x |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 2 Kg | 90gr | x | x |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 1 Kg | 125gr | x | x |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 100gr | 85gr | x | x |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 98gr | 90gr | x | x |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 230gr | 180gr | x | x |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 180gr | 100gr | 150ml | x |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 90gr | 90gr | x | x |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 2Kg. | 85gr | x | x |
| 20 | 20/02/2026 | 15. | 75gr | 95gr | x | x |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 250gr | 180gr | x | x |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 100gr | 95gr | 100ml | x |
| 25 | 25/02/2026 | 18. | 500gr | 300gr | x | x |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 120gr | 85gr | 150ml | x |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | | | | |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Yeimi Carolina Quesada Mejia. | CARGO: Manipuladora Alimentos |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Supervisora Carolina Reyes | CARGO: Supervisora |

11494

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | El Paulón. | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | X | 65° | X | 67 | X | 65° | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 3/02/2026 | 2 | X | X | X | 68° | X | 67° | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 4/02/2026 | 3 | X | X | X | X | X | 65° | X | X | X | X | X | X | X | 14° |
| 5/02/2026 | 4 | X | 70° | X | X | X | X | X | 70 | X | X | X | X | X | 13° |
| 6/02/2026 | 5° | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | |
| 9/02/2025 | 6 | X | 68° | X | 65° | X | 68° | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 10/02/2025 | 7 | X | X | X | 69° | X | 67° | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 11/02/2025 | 8 | X | 65° | X | X | X | 38° | X | X | X | X | X | X | X | 14° |
| 12/02/2025 | 9 | X | 68° | X | X | X | 68 | X | X | X | X | X | X | X | 13° |
| 13/02/2025 | 10 | X | X | X | X | X | 65° | X | X | X | X | X | X | X | 14° |
| 16/02/2025 | 11 | X | 67° | X | X | X | 35° | X | X | X | X | X | X | X | 15° |
| 17/02/2025 | 12 | X | X | X | 68° | X | 65° | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 18/02/2025 | 13 | X | 65° | X | X | X | 65° | X | X | X | X | X | X | X | 14° |
| 19/02/2025 | 14 | X | X | X | X | X | 70° | X | X | X | X | X | X | X | 15° |
| 20/02/2025 | 15 | X | 68 | X | 65 | 68 | 68° | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 23/02/2026 | 16 | X | 67° | X | 68° | X | 67° | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 24/02/2026 | 17 | X | X | X | X | X | 70 | X | X | X | X | X | X | X | 14° |
| 25/02/2026 | 18 | X | 65° | X | X | X | 35° | X | X | X | X | X | X | X | 15° |
| 26/02/2026 | 19 | X | 68° | X | X | X | 68° | X | X | X | X | X | X | X | 14° |
| 27/02/2026 | 10 | X | X | X | | X | | X | X | X | X | X | X | X | X |

| Realizado por: | Yeimi Carolina Quesada M | Verificado por: | Carolina Reyes |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirve el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano
I)Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
II)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11495

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |
| INSTITUCION EDUCATIVA: | El Paulón. | MES: FEBRERO |

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 864gr |
| 3 | 3/02/2026 | 2. | 250gr |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 100gr |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 100gr |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | x |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 2 kg. |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 100gr |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 250gr |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 120gr |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | x |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 150gr |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 100gr |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 250gr |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 300gr |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 120gr |
| | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 200gr |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 410gr |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 1 Kg. |
| 26 | 26/02/2026 | 19. | 200gr |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Yermi Carolina Quesada Mejia | CARGO: | Manipuladora Al. |
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes | CARGO: | Supervisora |

11496

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | SEDE A: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA | MES: | FEBRERO |
|---|---|---|---|

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Estibas/canastillas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Paredes | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | — | | | | | — | | | | | — | | | | | — | | | | | | | | | |
| **TRIMESTRAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Yuri Milena Uzarato Gutierrez. | CARGO: Manipuladora |
| VERIFICADO POR: Andrés Alvarado | CARGO: Supervisor. |

11497

| | | |
|---|---|---|
| ALIMENTAR | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** | **SEDE B: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA** | **MES: FEBRERO** |

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 02 - 06 | 09 - 13 | 16 - 20 | 23 - 27 | ——— |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**DIARIO**

**NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.**

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Licuadora / Estufas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de basura | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Baños y Vestier | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Lavaplatos y pocetas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Pisos-guardaescobas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

**SEMANAL**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Porticnes | / / / / X | / / / / X | / / / / X | / / / / X | |
| Canastillas y Estibas | / / / / X | / / / / X | / / / / X | / / / / X | |
| Mesas / Sillas | / / / / X | / / / / X | / / / / X | / / / / X | |
| Refrigerador / Congelador | / / / / X | / / / / X | / / / / X | / / / / X | |
| Extractor | / / / / — | / / / / — | / / / / — | / / / / — | |
| Trampa de grasa | / / / / — | / / / / — | / / / / — | / / / / — | |

**MENSUAL**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Angeos | | | | | |

**TRIMESTRAL**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| hos | | | | | |
| paras | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.**

**Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.**

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos organicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos Aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

**OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:**

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

**Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.**

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (datios, materia fecal, nidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

**OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:**

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

**ANALISIS ORGANOLEPTICO:**

**MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:**

**Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)**

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | Si Si Si Si Si | Si Si Si Si Si | Si Si Si Si Si | Si Si Si Si Si | |

**ANALISIS FISICOQUIMICO:**

**NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal**

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| pH (6.5-9.0) | / / / / 7.2 | / / 7.2 / / | / / 6.8 / / | / / 6.8 / / | / / / / / |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | / / / / 0.3 | / / 0.3 / / | / / 0.3 / / | / / 0.3 / / | / / / / / |

**OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:**

| | |
|---|---|
| **REALIZADO POR:** Olga patricia Bacerro Ramirez | **CARGO:** Manipuladora |
| **VERIFICADO POR:** Andrés Alvarado | **CARGO:** Supervisor |

11498

UT ALIMENTAR +245

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 05/01/2025

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Malcña | SEDE B: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | — | — | 6°C | 5°C | — | — | 18°C | 15°C | — | — | — | — | — |
| 2 | — | — | 5°C | 4°C | — | — | 17 | 14 | — | — | — | — | — |
| 3 | — | — | 6°C | 5°C | — | — | 18 | 15 | — | — | — | — | — |
| 4 | — | — | 5°C | 4°C | — | — | 17 | 14 | — | — | — | — | — |
| 5 | — | — | 5°C | 4°C | — | — | 15 | 14 | — | — | — | — | — |
| 6 | — | — | 6°C | 5°C | — | — | 16 | 15 | — | — | — | — | — |
| 7 | — | — | 5°C | 4°C | — | — | 17 | 14 | — | — | — | — | — |
| 8 | — | — | 6°C | 5°C | — | — | 18 | 15 | — | — | — | — | — |
| 9 | — | — | 5°C | 4 | — | — | 17 | 16 | — | — | — | — | — |
| 10 | — | — | 6°C | 5 | — | — | 18 | 16 | — | — | — | — | — |
| 11 | — | — | 6 | 5 | — | — | 18 | 17 | — | — | — | — | — |
| 12 | — | — | 5 | 4 | — | — | 17 | 16 | — | — | — | — | — |
| 13 | — | — | 6 | 5 | — | — | 18 | 17 | — | — | — | — | — |
| 14 | — | — | 6 | 5 | — | — | 19 | 15 | — | — | — | — | — |
| 15 | — | — | 6 | 4 | — | — | 18 | 16 | — | — | — | — | — |
| 16 | — | — | 6 | 5 | — | — | 19 | 17 | — | — | — | — | — |
| 17 | — | — | 5 | 4 | — | — | 18 | 16 | — | — | — | — | — |
| 18 | — | — | 6 | 4 | — | — | 19 | 15 | — | — | — | — | — |
| 19 | — | — | 5 | 4 | — | — | 18 | 16 | — | — | — | — | — |
| 20 | — | — | 6 | 5 | — | — | 16 | 16 | — | — | — | — | — |
| 21 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 22 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 23 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 24 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 25 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 26 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 27 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 28 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 29 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Olga patricia Becerra | VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | Supervisor |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11499

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Sede B Malaña | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | X | 69 | — | - | X | 70 | X | 69 | — | - | X | 10 | X | 14 |
| 3/02/2026 | 2 | X | 70cc | X | 9 | X | 69cc | X | 70cc | X | 72cc | X | 9 | X | 14 |
| 4/02/2026 | 3 | X | 70cc | X | 10 | X | 72cc | X | 75cc | — | - | X | 10 | X | 15 |
| 5/02/2026 | 4 | X | 72cc | — | - | X | 69cc | X | 70 cc | X | 70 cc | X | 9 | X | 14 |
| 6/02/2026 | 5 | X | 79cc | — | - | X | 72cc | X | 72cc | — | - | X | 10 | X | 15 |
| 9/02/2025 | 6 | X | 72cc | X | 10 | X | 69cc | X | 69cc | — | - | X | 10 | X | 14 |
| 10/02/2025 | 7 | X | 73cc | — | - | X | 72cc | X | 69cc | — | - | X | 9 | X | 13 |
| 11/02/2025 | 8 | X | 69cc | — | - | X | 73cc | X | 60 cc | X | 69 | X | 10 | X | 10 |
| 12/02/2025 | 9 | X | 70°cc | — | - | X | 69C | X | 78cc | — | - | X | 10 | X | 13 |
| 13/02/2025 | 10 | X | 72cc | — | - | X | 69°C | X | 72c | X | 78 | X | 11 | X | 14 |
| 16/02/2025 | 11 | X | 73cc | X | 9 | X | 69cc | X | 74cc | — | - | X | 10 | X | 15 |
| 17/02/2025 | 12 | X | 79cc | X | 72cc | X | 72cc | X | 72 cc | — | - | X | 10 | X | 14 |
| 18/02/2025 | 13 | X | 73°C | — | - | X | 69°C | X | 78°C | X | 73C | X | 9 | X | 15 |
| 19/02/2025 | 14 | X | 79°C | — | - | X | 69°C | X | 73°C | — | - | X | 10 | X | 14 |
| 20/02/2025 | 15 | X | 69°C | X | 68°C | X | 72°C | X | 68°C | X | 73°C | X | 9 | X | 13 |
| 23/02/2026 | 16 | X | 73°C | X | 69°C | X | 69°C | X | 68°C | — | - | X | 10 | X | 13 |
| 24/02/2026 | 17 | X | 78°C | X | 10 | X | 69°C | X | 63°C | — | - | X | 10 | X | 15 |
| 25/02/2026 | 18 | X | 68°C | — | - | X | 72°C | X | 73°C | X | 72°C | X | 9 | X | 14 |
| 26/02/2026 | 19 | X | 69°C | — | - | X | 69°C | X | 68°C | X | 79°C | X | 10 | X | 13 |
| 27/02/2026 | 20 | X | 69°C | — | - | X | 68°C | X | 72°C | — | - | X | 10 | X | 14 |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| Realizado por: | Olga Patricia Baccaro | Verificado por: | Andrés Alvarado. |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de toma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
Los alimentos refrigerados (jugo – envasados) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11500

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Malaña B | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 2 Kgr | 0 | 0 | X |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 2½ Kgr | 1½ gr | 100 gr | X |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 3 Kgr | 0 | 100 gr | X |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 2 kgr | 100 gr | 50 gr | X |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 3½ kg. | 200 gr | 0 | X |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 3½ Kgr | 0 | 100 gr | X |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 4 Kgr | 100 gr | 100 gr | X |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 3½ Kgr | 138 gr | 0 | X |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 4 Kgr | 0 | 0 | X |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 2 Kgr | 0 | 0 | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 3½ Kgr | 122 gr | 100 gr | X |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 2½ kg. | 131 gr | 100 gr | X |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 3 Kgr | 0 | 100 gr | X |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 4 Kgr | 134 gr | 100 gr | X |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 2 Kgr | 153 gr | 0 | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 3 Kgr | 100 gr | 0 | X |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 4 Kgr | 200 gr | 125 gr | X |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 2 Kgr | 100 gr | 100 gr | X |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 3 Kgr | 132 gr | 0 | X |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 2 Kgr. | 120 gr | 0 | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — |

| REALIZADO POR: | Olga Patricia Bacarro R | CARGO: Manipuladora |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado | CARGO: Supervisor. |

1150

| UT ALIMENTAR 4-26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Sede B Malaña | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 1 kg |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 1 1/2 gr |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 1/2 gr |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 1 1/2 Kgr |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 1 kg |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 1 1/2 Kgr |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 1 kgr |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 1 1/2 k |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 1 kgr |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 2 kgr |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 1 1/2 Kgr |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 1 kgr |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 1 1/2 Kgr |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 1 kgr |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 2 kgr |
| 1 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 1 1/2 Kgr |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 2 kgr |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 2 kgr |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 1.56 kgr |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 180 gr |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | — | — | — |
| 30 | — | — | — |
| 31 | — | — | — |

| REALIZADO POR: | Olga Patricia Bacarro | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado | CARGO: | Supervisor. |

11502

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR | MES: | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 al 6 | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**DIARIO**

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

**SEMANAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | – | – | – | – | X | – | – | – | – | X | – | – | – | – | X | – | – | – | – | X | | | | | |
| Estibas/canastillas | – | – | – | – | X | – | – | – | – | X | – | – | – | – | X | – | – | – | – | X | | | | | |
| Paredes | – | – | – | – | X | – | – | – | – | X | – | – | – | – | X | – | – | – | – | X | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | – | – | – | – | NA | – | – | – | – | NA | – | – | – | – | NA | – | – | – | – | NA | | | | | |

**TRIMESTRAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | NA | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Rptl. Jackelinne Moreno | CARGO: Manipuladora |
| VERIFICADO POR: Daniela Fonseca | CARGO: Supervisora |

11503

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Bicentenario A. MES: Febrero.

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 a 6 | 9 a 13 | 16 a 20 | 23 a 27. | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**DIARIO**

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pisos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de residuos sólidos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Mesa / Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Sillas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

**SEMANAL**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Puertas | X | X | X | X | |
| Estibas/canastillas | X | X | X | X | |
| Paredes | X | X | X | X | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | NA | NA | NA | NA | |

**TRIMESTRAL**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Residuos orgánicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Keseka Pinto | CARGO: Manipuladora. |
| VERIFICADO POR: Leonardo Lozano | CARGO: Supervisor. |

11504

| | | |
|---|---|---|
| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Bicentenario sede B | MES: FEBRERO |

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 al 6 | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Licuadora / Estufas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de basura | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Baños y Vestier | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Lavaplatos y pocetas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Pisos-guardaescobas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

### SEMANAL

| | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | X — — — — | — — — — X | — — — — X | — — — — X | |
| Canastillas y Estibas | X — — — — | — — — — X | — — — — X | — — — — X | |
| Mesas / Sillas | X — — — — | — — — — X | — — — — X | — — — — X | |
| Refrigerador / Congelador | X — — — — | — — — — X | — — — — X | — — — — X | |
| Extractor | X — — — — | — — — — X | — — — — X | — — — — X | |
| Trampa de grasa | X — — — — | — — — — X | — — — — X | — — — — X | |

### MENSUAL

| | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| ...os | — — — | — — — | — — — | — X — — | |

### TRIMESTRAL

| | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos | \ \ \ \ \ | \ \ \ \ \ | \ \ \ \ \ | \ \ \ \ \ | |
| Lamparas | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos organicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos Aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| ...emento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| ...ientos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)  Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| pH (6.5-9.0) | 7.9 \ \ \ \ | \ \ 7.6 \ \ | \ \ \ 7.9 \ | \ \ 7.1 \ \ | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | 0.9 \ \ \ \ | \ \ 0.8 \ \ | \ \ \ 1.0 \ | \ \ 0.8 \ \ | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Erika Brand. | CARGO: | manipuladora. |
| VERIFICADO POR: | Leonardo Lerma | CARGO: | Supervisor. |

1505

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Lucrecio B. | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÙ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 5k | 4k | — | x |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 2k | 1k | 2 L | x |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 3k | 2k | — | x |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 4 k | 3k. | — | x |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 5 k | 4 k | 2L | x |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 8k | 6k | — | x |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 2k | 4k | — | x |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 3k. | 5k | — | x. |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 4k | 3k | — | x |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 3k | 4k | - | x |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 5k | 4k. | — | x |
| 17 | 17/02/2026 | 12. | 4k | 3k | 3L. | x |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 6k | 4k | — | x. |
| 19 | 19/02/2026 | 14. | 4k | 2k | — | x |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 5k | 4 k. | — | x |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 6k | 5k | — | x |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 5k | 4k | - | x |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 3k | 5k | — | x |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 4k | 3k | — | x |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 3k | 5k | — | x |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Erika Bernal | CARGO: Manipuladora |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Lenardo Tarazona | CARGO: Supervisor |

11506

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Bicentenario sede B.

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 5.4° | 6° | 5° | 4° | | | -14° | -16 | -16° | -17 | | | |
| 3 | 4° | 6° | 5° | 6° | | | -17 | -16 | -17 | -16 | | | |
| 4 | 5° | 7° | | | | | -16 | -15 | -16 | -17° | | | |
| 5 | 6° | 7° | 5° | 6° | | | -17° | -16° | -16° | -15° | | | |
| 6 | 5° | 6° | 7° | 5° | | | -16° | -15° | -17° | -14° | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 5° | 7° | 5° | 6° | | | -16° | -15° | -17° | -16° | | | |
| 10 | 6° | 6° | 6° | 5° | | | -15° | -16° | -16° | -15° | | | |
| 11 | 5° | 6° | 6° | 7° | | | -16° | -16° | -17° | -15° | | | |
| 12 | 6° | 5° | 7° | 6° | | | -17° | -15° | -16° | -15° | | | |
| 13 | 6° | 7° | 5° | 6° | | | -17° | -16° | -15° | -16° | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 6° | 5° | 7° | 6° | | | -16° | -15° | -15° | -17° | | | |
| 17 | 5° | 7° | 6° | 6° | | | -17° | -15° | -16° | -16° | | | |
| 18 | 6° | 5° | 7° | 6° | | | -17° | -16° | -16° | -15° | | | |
| 19 | 5° | 6° | 6° | 7° | | | -16° | -17° | -15° | -16° | | | |
| 20 | 6° | 5° | 7° | 6° | | | -16° | -15° | -16° | -17° | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 5° | 7° | 6° | 5° | | | -16° | -15° | -15° | -16° | | | |
| 24 | 5° | 6° | 7° | 5° | | | -16° | -15° | -16° | -15° | | | |
| 25 | 5° | 6° | 7° | 6° | | | -16° | -16° | -17° | -17° | | | |
| 26 | 6° | 5° | 6° | 6° | | | -18° | -17° | -16° | -15° | | | |
| 27 | 6° | 6° | 3° | 7° | | | -18° | -17° | -16° | -16° | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Erika Brand. | VERIFICADO POR: | Lenardo Lozano. |
| CARGO: | Manipuladora. | CARGO: | Supervisor. |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11507

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Bicentenario sede B. | MES: FEBRERO |

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 10 K |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 4 K. |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 33.12 K |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 15.40 K. |
| 6 | 6/02/2026 | 5. | 24.70 K |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 26.80 K. |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 18.75 K |
| 11 | 11/02/2026 | 8. | 16.78 K. |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 14.50 K |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 18.35 K. |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 8.37 K |
| 17 | 17/02/2026 | 12. | 9.40 K |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 12.90 K. |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 15.30 K |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 11.15 K |
| 1 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 11.70 K |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 11.15 K |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 12.58 K. |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 8.38 K. |
| 27 | 27/02/2026 | 20. | 17.15 K |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| REALIZADO POR: | Erika Brand. | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Leonardo Lorano. | CARGO: | Supervisor. |

11508

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Bicentenario | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | B. | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1. | X | 65 | - | - | X | 64 | - | - | - | - | - | - | X | 66. |
| 3/02/2026 | 2 | - | - | x | 64 | x | 65 | - | - | - | - | - | - | x | 67. |
| 4/02/2026 | 3 | - | - | x | 67 | x | 66 | - | - | - | - | - | - | x | 14 |
| 5/02/2026 | 34 | X | 67 | - | - | - | - | X | | - | - | - | - | X | 13 |
| 6/02/2026 | 5 | - | - | x | 67 | x | 66 | - | - | - | - | - | - | X | 14 |
| 9/02/2025 | 6 | x | 66 | x | 65 | x | 65 | - | - | - | - | - | - | x | 67 |
| 10/02/2025 | 7 | - | - | x | 66 | x | 65 | - | - | - | - | - | - | x | 66 |
| 11/02/2025 | 8 | x | 66 | x | 65 | - | - | - | - | - | - | - | - | x | 15. |
| 12/02/2025 | 9 | x | 67 | x | 16 | x | 66 | - | - | - | - | - | - | x | 14 |
| 13/02/2025 | 10 | - | - | x | 65 | x | 67 | - | - | - | - | - | - | x | 14 |
| 16/02/2025 | 11 | X | 67 | X | 66 | x | 65 | - | - | - | - | - | - | x | 15. |
| 17/02/2025 | 12 | - | - | x | 67 | x | 67 | - | - | - | - | - | - | x | 67 |
| 18/02/2025 | 13 | X | 66 | X | 16 | x | 67 | - | - | - | - | - | - | x | 16 |
| 19/02/2025 | 14 | - | - | x | 66 | x | 66 | - | - | - | - | - | - | x | 17 |
| 20/02/2025 | 15 | x | 67 | x | 66 | x | 67 | - | - | - | - | - | - | x | 67 |
| 23/02/2026 | 16 | X | 67 | x | 66 | x | 67 | - | - | - | - | - | - | x | 66 |
| 24/02/2026 | 17 | - | - | x | 15 | x | 66 | - | - | - | - | - | - | x | 15 |
| 25/02/2026 | 18 | X | 66 | x | 16 | x | 66. | - | - | - | - | - | - | x | 17 |
| 26/02/2026 | 19 | X | 67 | x | 16 | x | 67 | - | - | - | - | - | - | x | 16. |
| 27/02/2026 | 20 | - | - | x | 17 | - | - | | - | - | - | - | - | x | 15 |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

| Realizado por: | Erika Brand. | Verificado por: | Leonardo Lozano. |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termometro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se el sirva leguminose o grano
!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11509

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: CAFE MADRID. MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 al 6 | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

### SEMANAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | X | | | | | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | | | |
| Estibas/canastillas | X | | | | | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | | | |
| Paredes | X | | | | | | | Y | | | | X | | | | | Y | | | | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | NA | | | | | | | NA | | | | NA | | | | | NA | | | | | | | | |

### TRIMESTRAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Angie Sanchez | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Lorena Lozano | CARGO: | Supervisor |

11510

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO<br>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | CODIGO: FCMPS-001<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

INSTITUCION EDUCATIVA: J.F camacho Carreño — MES: Febrero

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 a 6 | 9 a 13 | 16 a 20 | 23 a 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Licuadora / Estufas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula-termometro) | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de basura | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Baños y Vestier | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Lavaplatos y pocetas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Pisos-guardaescobas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

### SEMANAL

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | X | X | X | X | |
| Canastillas y Estibas | X | X | X | X | |
| Mesas / Sillas | X | X | X | X | |
| Refrigerador / Congelador | X | X | X | X | |
| Extractor | X | X | X | X | |
| Trampa de grasa | X | X | X | X | |

### MENSUAL

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Angeos | X | | | | |

### TRIMESTRAL

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos | X | | | | |
| Lamparas | X | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos organicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos Aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)  Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA NA NA NA NA | NA NA NA NA NA | NA NA NA NA NA | NA NA NA NA NA | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| pH (6.5-9.0) | - - 7.5 - - | 7.8 - - - - | - - 7.7 - - | - 7.2 - - - | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | - - 0.5 - - | 0.5 - - - - | - - 0.5 - - | - 1 - - - | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Esmeralda Parra — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Daniela Fonseca Castillo — CARGO: Supervisora

| UT ALIMENTAR +28 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | I E Rosalía Suárez | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | A | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | x | 69 | — | — | x | 71 | x | 85 | — | — | x | 10 | x | 7 |
| 3/02/2026 | 2 | x | 72.6 | x | 10 | x | 70 | x | 64 | x | 83 | x | 12 | x | 6 |
| 4/02/2026 | 3 | x | 78 | x | 10 | x | 69 | x | 68 | — | — | x | 11 | x | 8 |
| 5/02/2026 | 4 | x | 69 | — | — | x | 71 | x | 70 | x | 81 | x | 12 | x | 9 |
| 6/02/2026 | 5 | x | 80 | — | — | x | 68 | x | 69 | — | — | x | 14 | x | 10 |
| 9/02/2025 | 6 | x | 70 | x | 10 | x | 70 | x | 75 | — | — | x | 11 | x | 10 |
| 10/02/2025 | 7 | x | 75 | x | 10 | x | 70 | x | 78 | — | — | x | 13 | x | 10 |
| 11/02/2025 | 8 | x | 69 | x | 10 | x | 70 | x | 73 | x | 75 | x | 14 | x | 10 |
| 12/02/2025 | 9 | x | 88 | x | 10 | x | 78 | x | 70 | — | — | x | 13 | x | 10 |
| 13/02/2025 | 10 | x | 80 | x | 10 | x | 70 | x | 69 | x | 85 | x | 14 | x | 10 |
| 16/02/2025 | 11 | x | 80 | x | 10 | x | 75 | x | 75 | — | — | x | 12 | x | 10 |
| 17/02/2025 | 12 | x | 79 | x | 10 | x | 73 | x | 79 | — | — | x | 14 | x | 10 |
| 18/02/2025 | 13 | x | 85 | x | 10 | x | 72 | x | 80 | x | 81 | x | 13 | x | 10 |
| 19/02/2025 | 14 | x | 88 | x | 10 | x | 74 | x | 75 | — | — | x | 14 | x | 10 |
| 20/02/2025 | 15 | x | 80 | — | — | x | 79 | x | 65 | x | 85 | x | 12 | x | 8 |
| 23/02/2026 | 16 | x | 85 | x | 10 | x | 79 | x | 80 | — | — | x | 14 | x | 10 |
| 24/02/2026 | 17 | x | 80 | x | 10 | x | 85 | x | 75 | — | — | x | 16 | x | 10 |
| 25/02/2026 | 18 | x | 75 | — | — | x | 71 | x | 81 | x | 85 | x | 19 | x | 10 |
| 26/02/2026 | 19 | x | 60 | — | — | x | 60 | x | 65 | x | 79 | x | 15 | x | 10 |
| 27/02/2026 | 20 | x | 78 | — | — | x | 68 | x | 61 | — | — | x | 16 | x | 10 |

| Realizado por: | Esmeralda Peña | Verificado por: | Daniela Jaramillo |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirve el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirve leguminosa o grano
1)Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
2)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11512

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Camacho Carreño | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 60,32 KL |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 54,02 KL |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 51,37 KL |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 48,25 KL |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 49.5 KL |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 65,05 Kg |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 49,5 Kg |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 68.9 Kg |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 45.8 Kg |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 58.10 Kg |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 64 Kg |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 38,7 Kg |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 55,3 Kg |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 45,7 Kg |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 55.8 Kg |
| 21 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 65,8 Kg |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 75,8 Kg |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 85 Kg |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 88 Kg |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 70 Kg |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| REALIZADO POR: | Esmeralda Parra. | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Daniela Fonseca | CARGO: | Supervisora |

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Camacho carreño | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 29 KL | 1,10 | 0 | X |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 19 KL | 1,07 | 2 | X |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 27 KL | 975 gm | 500 ml | X |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 16 KL | 1. KL | 1 LT | X |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 30 KL | 1.49 | 3 LT | X |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 35 Kg | 1.3 | 0 | X |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 27 Kg | 1.07 | 0 | X |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 38 Kg | 1.5 | 0 | X |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 30 Kg | 0 | 0 | X |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 45 Kg | 0 | 0 | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 40 Kg | 0 | 0 | X |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 70 Kg | 0 | 0 | X |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 40 Kg | 0 | 0 | X |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 35 Kg | 0 | 0 | X |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 45 Kg | 0 | 1 Lt | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 91,5 Kg | 0 | 0 | X |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 75,8 Kg | 0 | 0 | X |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 71,59 Kg | 0 | 0 | X |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 88,65 Kg | 0 | 0 | X |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 70 Kg | 0 | 0 | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Esmeralda Parra. | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Daniela Fonseca | CARGO: | Supervisora |

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 03/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Camacho Carreño

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 4 | 4 | 5 | 4 | | | -12 | -10 | -9 | -9 | -15 | -13 | |
| 3 | 4 | 3 | 4 | 5 | | | -10 | -10 | -9 | -8 | -13 | -12 | |
| 4 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | -14 | -16 | -12 | -10 | -16 | -14 | |
| 5 | 4 | 4 | 6 | 5 | | | -15 | -18 | -9 | -17 | -12 | -13 | |
| 6 | 5 | 3 | 2 | 3 | | | -16 | -14 | -8 | -10 | -10 | -12 | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 4 | 3 | 5 | 4 | | | -12 | -11 | -9 | -9 | -15 | -13 | |
| 10 | 4 | 3 | 6 | 3 | | | -11 | -10 | -9 | -9 | -14 | -14 | |
| 11 | 5 | 3,5 | 4.9 | 4.5 | | | -13 | -11 | -10 | -10 | -14 | -13 | |
| 12 | 5 | 4.5 | 5 | 4.5 | | | -16 | -13 | -15 | -10 | -14 | -12 | |
| 13 | 4.5 | 4.0 | 4.5 | 4.2 | | | -12 | -13 | -11 | -10 | -13 | -12 | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 4 | 3 | 4 | 3 | | | -15 | -10 | -10 | -11 | -15 | -13 | |
| 17 | 5 | 3 | 5 | 2 | | | -16 | -14 | -10 | -10 | -13 | -12 | |
| 18 | 4 | 2,8 | 3,9 | 4,0 | | | -15 | -13 | -11 | -10 | -16 | -12 | |
| 19 | 4 | 4 | 5 | 4 | | | -14 | -10 | -10 | -10 | -14 | -12 | |
| 20 | 4 | 9 | 6 | 3.2 | | | -10 | -10 | -8 | -9 | -13 | -12 | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 5 | 4,5 | 5,6 | 4,5 | | | -15 | -14 | -10 | -9 | -13 | -9 | |
| 24 | 4,5 | 4 | 5,5 | 4,8 | | | -15 | -15 | -10 | -8 | -10 | -10 | |
| 25 | 6,5 | 5,4 | 5,9 | 4,5 | | | -16 | -15 | -10 | -10 | -10 | -10 | |
| 26 | 7,0 | 6,1 | 5,9 | 4,3 | | | -16 | -16 | -10 | -10 | -10 | -10 | |
| 27 | -8,5 | 6,5 | 5,5 | 3,5 | | | -14 | -14 | -10 | -9,5 | -9,8 | -9,5 | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Esmeralda Parra | VERIFICADO POR: | Daniela Fonseca |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | Supervisora |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11515

| UT ALIMENTAR | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Campohermoso Sede A. MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 AL 6 | | | | | 9 AL 13 | | | | | 19 AL 23 | | | | | 23 AL 27 | | | | | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

### SEMANAL

| | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Extractor | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | |

### MENSUAL

| | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| ...ños | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | |

### TRIMESTRAL

| | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| ...mento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| ...entos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | | | | | 7.6 | | 7.6 | | | | | | | 7.6 | | | | | 7.6 | | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | | | | | 1.5 | | 2.0 | | | | | | | 1.5 | | | | | 1.5 | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Claudia Scavedra CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Carolina Reyes CARGO: Supervisora

11516

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Campoherm. Sede A | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 5 kg | 1 kg | 0 | X |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 6 kg | 2 kg | 0.5 Lt | X |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 8 kg | 2 kg | 0.5 Lt | X |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 7 kg | 2 kg | 0.3 Lt | X |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 6 kg | 3 kg | 0.4 Lt | X |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 5 kg | 2 kg | 0.2 Lt | X |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 7 kg | 1 kg | 0.3 Lt | X |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 6 kg | 2 kg | 0 | X |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 7 kg | 2 kg | 0. Lt | X |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 5 kg | 3 kg | 0 | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 7 kg | 2 kg | 0.2 lt | X |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 6 kg | 2 kg | 0.5 Lt | X |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 7 kg | 2 kg | 0.2 Lt | X |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 5 kg | 3 kg | 0 | X |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 6 kg | 3 kg | 0 | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 7 kg | 2 kg | 0 | X |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 6 kg | 3 kg | 0.2 Lt | X |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 5 kg | 2 kg | 0.3 Lt | X |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 7 kg | 3 kg | 0 lt | X |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 6 kg | 2 kg | 0 | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Mònica Suarez | CARGO: Manipuladora |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes | CARGO: Supervisora |

11517

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 05/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Campohermoso Sede A

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 4°C | 3°C | 3°C | 4°C | | | -11°C | -12°C | -10°C | -11°C | -9°C | -10°C | |
| 3 | 3°C | 4°C | 4°C | 3°C | | | -8°C | -10°C | -10°C | -9°C | -9°C | -8°C | |
| 4 | 2°C | 3°C | 3°C | 4°C | | | -12°C | -11°C | -9°C | -10°C | -11°C | -12°C | |
| 5 | 4°C | 3°C | 3°C | 4°C | | | -10°C | -12°C | -12°C | -10°C | -11°C | -10°C | |
| 6 | 3°C | 4°C | 2°C | 3°C | | | -8°C | -10°C | -11°C | -12°C | -9°C | -11°C | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 4°C | 3°C | 5°C | 4°C | | | -10°C | -11°C | -8°C | -10°C | -8°C | -9°C | |
| 10 | 3°C | 4°C | 2°C | 3°C | | | -8°C | -10°C | -9°C | -11°C | -11°C | -10°C | |
| 11 | 4°C | 3°C | 5°C | 4°C | | | -10°C | -9°C | -12°C | -10°C | -11°C | -12°C | |
| 12 | 3°C | 4°C | 3°C | 4°C | | | -8°C | -10°C | -10°C | -11°C | -12°C | -10°C | |
| 13 | 5°C | 3°C | 2°C | 4°C | | | -6°C | -8°C | -8°C | -9°C | -11°C | -12°C | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 4°C | 3°C | 3°C | 4°C | | | -8°C | -9°C | -11°C | -10°C | -9°C | -11°C | |
| 17 | 3°C | 4°C | 5°C | 4°C | | | -10°C | -9°C | -11°C | -11°C | -8°C | -9°C | |
| 18 | 4°C | 3°C | 4°C | 3°C | | | -8°C | -10°C | -11°C | -12°C | -7°C | -8°C | |
| 19 | 4°C | 4°C | 5°C | 4°C | | | -10°C | -11°C | -8°C | -9°C | -11°C | -12°C | |
| 20 | 3°C | 4°C | 4°C | 3°C | | | -8°C | -10°C | -10°C | -11°C | -9°C | -11°C | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 4°C | 3°C | 4°C | 3°C | | | -10°C | -9°C | -12°C | -11°C | -9°C | -10°C | |
| 24 | 3°C | 4°C | 4°C | 3°C | | | -9°C | -10°C | -11°C | -10°C | -8°C | -11°C | |
| 25 | 3°C | 4°C | 3°C | 4°C | | | -10°C | -9°C | -9°C | -11°C | -11°C | -12°C | |
| 26 | 3°C | 3°C | 3°C | 4°C | | | -8°C | -8°C | -10°C | -9°C | -9°C | -10°C | |
| 27 | 4°C | 3°C | 4°C | 3°C | | | -10°C | -9°C | -8°C | -10°C | -11°C | -10°C | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Claudia Saavedra | VERIFICADO POR: | Carolina Reyes |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | Supervisora |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11518

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Campo hermoso | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | A | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | x | 67°c | | | x | 70°c | x | 65°c | | | x | 10°c | x | 9°c |
| 3/02/2026 | 2 | x | 70°c | x | 9°c | x | 69°c | x | 66°c | x | 71°c | x | 11°c | x | 10°c |
| 4/02/2026 | 3 | x | 67°c | x | 8°c | x | 70°c | x | 67°c | x | | x | 10°c | x | 9°c |
| 5/02/2026 | 4 | x | 65°c | | | x | 69°c | x | 65°c | x | 72°c | x | 9°c | x | 8°c |
| 6/02/2026 | 5 | x | 69°c | | | x | 68°c | x | 67°c | | | x | 11°c | x | 10°c |
| 9/02/2025 | 6 | x | 70°c | x | 10°c | x | 69°c | x | 65°c | | | x | 9°c | x | 8°c |
| 10/02/2025 | 7 | x | 71°c | | | x | 70°c | x | 66°c | | | x | 10°c | x | 9°c |
| 11/02/2025 | 8 | x | 68°c | | | x | 69°c | x | 67°c | x | 71°c | x | 11°c | x | 10°c |
| 12/02/2025 | 9 | x | 70°c | | | x | 71°c | x | 65°c | | | x | 10°c | x | 9°c |
| 13/02/2025 | 10 | x | 71°c | | | x | 69°c | x | 66°c | x | 70°c | x | 9°c | x | 8°c |
| 16/02/2025 | 11 | x | 70°c | x | 9°c | x | 68°c | x | 65°c | | | x | 10°c | x | 9°c |
| 17/02/2025 | 12 | x | 68°c | | | x | 70°c | x | 65°c | | | x | 9°c | x | 8°c |
| 18/02/2025 | 13 | x | 69°c | x | 8°c | x | 68°c | x | 67°c | x | 71°c | x | 8°c | x | 10°c |
| 19/02/2025 | 14 | x | 71°c | | | x | 69°c | x | 65°c | | | x | 10°c | x | 9°c |
| 20/02/2025 | 15 | x | 70°c | | | x | 70°c | x | 67°c | x | 72°c | x | 10°c | x | 8°c |
| 23/02/2026 | 16 | x | 68°c | | | x | 71°c | x | 69°c | | | x | 8°c | x | 9°c |
| 24/02/2026 | 17 | x | 66°c | x | 7°c | x | 69°c | x | 65°c | | | x | 10°c | x | 11°c |
| 25/02/2026 | 18 | x | 67°c | | | x | 70°c | x | 66°c | x | 71°c | x | 9°c | x | 8°c |
| 26/02/2026 | 19 | x | 68°c | | | x | 71°c | x | 69°c | x | 70°c | x | 10°c | x | 9°c |
| 27/02/2026 | 20 | x | 65°c | | | x | 70°c | x | 66°c | | | x | 9°c | x | 8°c |

| Realizado por: | Mónica Suarez | Verificado por: | Carolina Reyes |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
‡Los alimentos refrigerados (jugo – envasados) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
‡El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11519

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Campohermoso Sede A. | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 16K Ensalada - Papa |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 16.2 kg. Ensalada - Yuca |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 14.3 kg Ensalada - Arroz |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 10.6 kg Ensalada - |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 12.4 kg Ensalada - Papa |
| 7 | 7/02/2026 | | 14.0 kg cerdo - Arroz - Ens. |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 14.0 kg cerdo - Arroz - Ens. |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 12.4 kg Ensalada - Pasta. |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 10.2 kg puré - Arroz - Tom. |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 11.5 kg Ensalada - Arroz |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 10.3 kg Ensalada - arepa |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 9.6. kg Ensalada - |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 11.7 pastas - Ensalada. |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 12.3 Tomate, Arroz, lent. |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 13.3 Ensalada, arroz. |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 8.5 Ensalada - Arepa. |
| 1 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 10.2 Espaguetti - Papa. |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 9.3 Ensalada - Arroz |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 7.5 Ensalada. |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 10,5 Puré, arroz |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 9,3 Ensalada - |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| REALIZADO POR: | Mónica Suarez | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes | CARGO: | Supervisora |

1152D

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Campo Hermoso Sede B — MES: Febrero

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 02 al 6 | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**DIARIO**

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

**SEMANAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | N/A | | | | | N/A | | | | | N/A | | | | | N/A | | | | | | | | | |
| Estibas/canastillas | N/A | | | | | N/A | | | | | N/A | | | | | N/A | | | | | | | | | |
| Paredes | N/A | | | | | N/A | | | | | N/A | | | | | N/A | | | | | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | N/A | | | | | N/A | | | | | N/A | | | | | N/A | | | | | | | | | |

**TRIMESTRAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | N/A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Edwar Forero | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes | CARGO: | Supervisora |

11521

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Campo Hermoso Sede C. MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 AL 6 | | | | | 9 AL 13 | | | | | 19 AL 23 | | | | | 23 AL 27 | | | | | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Canastillas y Estibas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Mesas / Sillas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Extractor | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | | | | | |
| Trampa de grasa | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ...eos | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TRIMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| ...amento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| ...mentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NA | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLEPTICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | | | | | 7.6 | 7.6 | | | | | | | | | 7.8 | | | | | 7.6 | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | | | | | 1.0 | 1.0 | | | | | | | | | 1.0 | | | | | 1.0 | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

REALIZADO POR: Yaritza Chavez CARGO: Manipuladora.

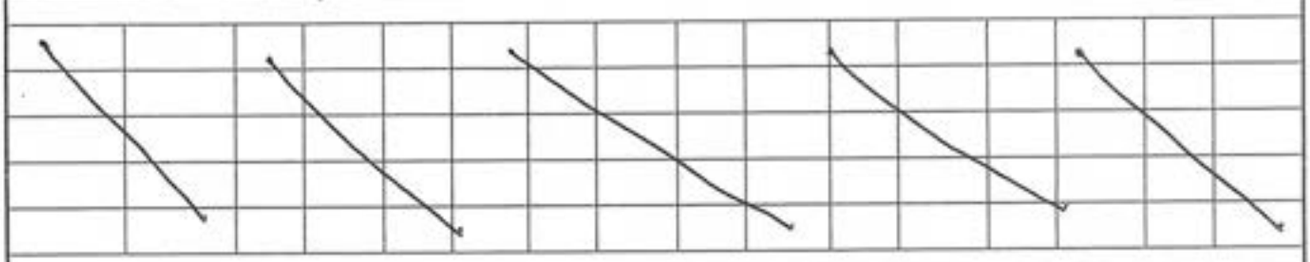
VERIFICADO POR: Carolina Reyes CARGO: Supervisora

11522

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Campo Hermoso Sede C. | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | Sede C. | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRÍA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | x | 76° | | | x | 80° | x | 68° | | | x | 8 | x | 5 |
| 3/02/2026 | 2 | x | 68° | x | 6°C | x | 77° | x | 80° | x | 69° | x | 5°C | x | 7°C |
| 4/02/2026 | 3 | x | 80° | x | 5°C | x | 70° | x | 69° | | 81° | x | 4° | x | 6° |
| 5/02/2026 | 4 | x | 71° | | | x | 69° | x | 82° | x | 70° | x | 3° | x | 5° |
| 6/02/2026 | 5 | x | 69° | | | x | 70° | x | 85° | | 66° | x | 5° | x | 7° |
| 9/02/2025 | 6 | x | 78° | x | 6° | x | 69° | x | 79° | | 68° | x | 3° | x | 6° |
| 10/02/2025 | 7 | x | 80° | | | x | 75° | x | 68° | | 77° | x | 6° | x | 8° |
| 11/02/2025 | 8 | x | 77° | | | x | 69° | x | 82° | | 68° | x | 4° | x | 5° |
| 12/02/2025 | 9 | x | 83° | | | x | 75° | x | 69° | | 79° | x | 5° | x | 7° |
| 13/02/2025 | 10 | x | 77° | | | x | 69° | x | 83° | x | 70° | x | 4° | x | 6° |
| 16/02/2025 | 11 | x | 69° | x | 5° | x | 78° | x | 92° | | 68° | x | 5° | x | 4° |
| 17/02/2025 | 12 | x | 72° | | | x | 69° | x | 85° | | 79° | x | 4° | x | 8° |
| 18/02/2025 | 13 | x | 78° | x | 6°C | x | 83°C | x | 94°C | x | 68° | x | 6°C | x | 9°C |
| 19/02/2025 | 14 | x | 69° | | | x | 70° | x | 72° | | 87° | x | 5° | x | 7° |
| 20/02/2025 | 15 | x | 78°C | | | x | 84°C | x | 93°C | x | 67°C | x | 4°C | x | 8°C |
| 23/02/2026 | 16 | x | 84°C | | | x | 79°C | x | 66°C | | | x | 6°C | x | 8°C |
| 24/02/2026 | 17 | x | 72°C | x | 5°C | x | 69°C | x | 85°C | | | x | 5°C | x | 7°C |
| 25/02/2026 | 18 | x | 85 | | | x | 79°C | x | 92°C | x | 83°C | x | 4°C | x | 8°C |
| 26/02/2026 | 19 | x | 69°C | | | x | 83°C | x | 78°C | x | 94°C | x | 6°C | x | 4°C |
| 27/02/2026 | 20 | x | 78° | | | x | 69°C | x | 85°C | | 76°C | x | 4°C | x | 8°C |



| Realizado por: | Yarlitza Chavez | Verificado por: | Carolina Reyes |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
(1)Los alimentos refrigerados (jugo – ensalados) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
(2)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11523

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 05/01/2026

MES: FEBRERO AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Campo Hermoso sede C.

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 2°C | 6°C | 6°C | 6°C | | | -7°C | -12°C | -5°C | -14°C | -9°C | -16°C | |
| 3 | 4°C | 6°C | 3°C | 4°C | | | -5°C | -10°C | -10°C | -15°C | -7°C | -11°C | |
| 4 | 3°C | 5°C | 2°C | 6°C | | | -12°C | -16°C | -12°C | -15°C | -10°C | -17°C | |
| 5 | 2°C | 6°C | 4°C | 5°C | | | -9°C | -12°C | -14°C | -17°C | -15°C | -18°C | |
| 6 | 4°C | 6°C | 3°C | 6°C | | | -10°C | -14°C | -8°C | -14°C | -6°C | -15°C | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 2°C | 4°C | 4°C | 5°C | | | -8°C | -12°C | -7°C | -11°C | -9°C | -16°C | |
| 10 | 3°C | 6°C | 2°C | 4°C | | | -10°C | -15°C | -14°C | -17°C | -13°C | -18°C | |
| 11 | 2°C | 5°C | 4°C | 6°C | | | -8°C | -12°C | -9°C | -11°C | -9°C | -13°C | |
| 12 | 4°C | 6°C | 3°C | 5°C | | | -9°C | -15°C | -7°C | -9°C | -10°C | -14°C | |
| 13 | 2°C | 5°C | 5°C | 6°C | | | -11°C | -14°C | -9°C | -11°C | -8°C | -13°C | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 4°C | 6°C | 3°C | 6°C | | | -9°C | -11°C | -10°C | -14°C | -8°C | -10°C | |
| 17 | 2°C | 5°C | 5°C | 6°C | | | -8°C | -12°C | -11°C | -16°C | -9°C | -13°C | |
| 18 | 4°C | 6° | 2°C | 5°C | | | -10°C | -14°C | -16°C | -17°C | -15°C | -17°C | |
| 19 | 3°C | 5°C | 4°C | 6°C | | | -6°C | -10°C | -14°C | -16°C | -5°C | -12°C | |
| 20 | 2°C | 6°C | 5°C | 6°C | | | -10°C | -13°C | -14°C | -18°C | -13°C | -18°C | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 1°C | 4°C | 3°C | 5°C | | | -11°C | -15°C | -8°C | -12°C | -14°C | -16°C | |
| 24 | 2°C | 5°C | 4°C | 6°C | | | -8°C | -10°C | -12°C | -16°C | -11°C | -18°C | |
| 25 | 2°C | 4°C | 3°C | 5°C | | | -9°C | -12°C | -10°C | -14°C | -7°C | -12°C | |
| 26 | 5°C | 6°C | 3°C | 5°C | | | -8°C | -12°C | -6°C | -15°C | -10°C | -14°C | |
| 27 | 3°C | 5°C | 4°C | 6°C | | | -10°C | -13°C | -9°C | -11°C | -12°C | -15°C | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Yomira Chaves | VERIFICADO POR: | Carolina Reyes |
| CARGO: | Manipuladora. | CARGO: | Supervisora |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11524

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Campo Hermoso Sede C. | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 8kg. | 1 kg | | X |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 3 kg. | 1 kg | 300 ml | X |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 6 kg. | 1 kg | 200 ml | X |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 4 kg | 1 kg | 1.000 ml | X |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 6 kg. | 1 kg | 1.000 ml | X |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 7 kg. | 1 kg. | 300 ml | X |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 4 kg | 1 kg. | 200 ml | X |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 10 kg. | 1 kg | — | X |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 9 kg | 1 kg | — | X |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 10 kg | 1 kg | — | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 6 kg. | 1 kg. | 200 ml. | X |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 7 kg | 1 kg. | 100 ml. | X |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 8 kg | 1 kg. | 200 ml | X |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 6 kg. | 1 kg. | 100 ml. | X |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 4 kg | 1 kg | — | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16. | 5 kg. | 1 kg. | — | X |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 6 kg | 1 kg. | 100 ml. | X |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 4 kg. | 1 kg. | — | X |
| 26 | 26/02/2026 | 19. | 6 kg | 1 kg. | — | X |
| 27 | 27/02/2026 | 20. | 5 kg | 1 kg. | — | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Yaritza Chaves | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes | CARGO: | Supervisora |

11525

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Campo Hermoso sede C. | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 9 kg. |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 13 kg. |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 14 kg. |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 10 kg. |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 10 kg. |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 11 kg. |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 9 kg. |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 10 kg. |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 10 kg. |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 9 kg. |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 10 kg. |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 9 kg. |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 12 kg. |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 10 kg. |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 9 kg. |
| 21 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 10 kg. |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 9 kg. |
| 25 | 25/02/2026 | 18. | 14 kg. |
| 26 | 26/02/2026 | 19. | 14 kg. |
| 27 | 27/02/2026 | 20. | 10 kg. |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| REALIZADO POR: | Yaritza Chavez | CARGO: | Manipuladora. |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes | CARGO: | Supervisora |

11526

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Campo Hermoso Sede D — MES: Febrero

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | — | — | — | — | — |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | — | — | — | — | — |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | — | — | — | — | — |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | — | — | — | — | — |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | X | — | — | — | X | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Estibas/canastillas | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Paredes | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| TRIMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Anjeos (Si aplica) | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | — | — | — | — | — |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | — | — | — | — | — |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | — | — | — | — | — |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | — | — | — | — | — |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | — | — | — | — | — |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | — | — | — | — | — |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | — | — | — | — | — |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | — | — | — | — | — |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Alicia Lozano Pineda | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes | CARGO: | Supervisora |

11527

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Claveriano Fe y Alegria — MES: Febrero

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 al 6 | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X X X X X | X X X X X | X X \| X X | X X X X X | |
| Canecas de residuos sólidos | X X X X X | X X X X X | X X \| X X | X X X X X | |
| Mesa / Mesones | X X X X X | X X X X X | X X \| X X | X X X X X | |
| Sillas | X X X X X | X X X X X | X X \| X X | X X X X X | |

SEMANAL

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | NA | NA | NA | NA | |
| Estibas/canastillas | NA | NA | NA | NA | |
| Paredes | NA | NA | NA | NA | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | NA | NA | NA | NA | |

TRIMESTRAL

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X \| X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X \| X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO \| NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO \| NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Empaques o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO \| NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N \| N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N \| N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N \| N N | N N N N N | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Deyci Dolores | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes | CARGO: | Supervisora |

11528

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Club UNIÓN A — MES: Febrero

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 – 6 | 9 – 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**DIARIO**

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Licuadora / Estufas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula-termometro) | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de basura | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Baños y Vestier | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Lavaplatos y pocetas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Pisos-guardaescobas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

**SEMANAL**

| | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | X | X | X | X | |
| Canastillas y Estibas | X | X | X | X | |
| Mesas / Sillas | X | X | X | X | |
| Refrigerador / Congelador | X | X | X | X | |
| tractor | NA | NA | NA | NA | |
| ampa de grasa | X | X | X | X | |

**MENSUAL**

| | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| Angeos | X | | | | |

**TRIMESTRAL**

| | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos | X | | | | |
| Lamparas | X | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos organicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos Aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| esencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)  Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N J N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA NA NA NA NA | NA NA NA NA NA | NA NA NA NA NA | NA NA NA NA NA | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| pH (6.5-9.0) | \ \ \ – 7.2 | \ \ 7.2 – – | – – 7.3 \ \ | \ \ \ 7.6 – | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | – – – – 0.9 | \ \ 0.8 – – | – – 0.9 – \ | – – \ 0.9 \ | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Nayli Tequia | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | [illegible] | CARGO: | Supervisor. |

1152

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL UT ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Club Unión A | MES | febrero | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyO (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 2-02-26 | 1 | 11 | 2 | 6 | X |
| 2 | 3-02-26 | 2 | 7 | 100 | 4 | X |
| 3 | 4-02-26 | 3 | 23 | 100 | 0 | X |
| 4 | 5-02-26 | 4 | 20 | 100 | 0 | V |
| 5 | 06-02-26 | 5 | 17 | 100 | 2 | V |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | 9-2-26 | 6 | 8 | 2 | 1 | V |
| 9 | 10-2-26 | 7 | 10 | 2 | 2 | X |
| 10 | 11-2-26 | 8 | 12 | 100 | 0 | X |
| 11 | 12-2-26 | 9 | 10 | 100 | 0 | X |
| 12 | 13-2-26 | 10 | 11 | 100 | 0 | X |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | 16-02-26 | 11 | 9 | 200 | 0 | X |
| 16 | 17-02-26 | 12 | 20 | 100 | 0 | X |
| 17 | 18-02-26 | 13 | 10 | 100 | 1 | X |
| 18 | 19-02-26 | 14 | 15 | 100 | 0 | X |
| 19 | 20-02-26 | 15 | 10 | 200 | 0 | X |
| 20 | | | | | | |
| 21 | ? | | | | | |
| 22 | 23-2-26 | 16 | 20 | 200 | 0 | X |
| 23 | 24-2-26 | 17 | 20 | 100 | 2 | X |
| 24 | 25-2-26 | 18 | 20 | 100 | 0 | X |
| 25 | 26-2-26 | 19 | 15 | 100 | 0 | X |
| 26 | 27-2-26 | 20 | 18 | 100 | 0 | X |
| 27 | | | | | | |
| 28 | | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Nayli Tejada | CARGO: manipuladora |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Eduardo Tejano | CARGO: Supervisor. |

11530

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | RPS ALMUERZO | Versión 1 |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Estado: Vigente |
| | | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Club Unión | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | A | MES | Febrero |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| | #1 | x | 79 | — | — | x | 82 | x | 83 | — | — | x | -10 | x | -13 |
| | #2 | x | 84 | x | -11 | x | 90 | x | 64 | x | 91 | x | -12 | x | -10 |
| | #3 | x | 63 | x | -13 | x | 93 | x | 61 | — | — | x | -11 | x | -14 |
| | #4 | x | 70 | — | — | x | 90 | x | 70 | x | 90 | x | -11 | x | -13 |
| | #5 | x | 71 | — | — | x | 90 | x | 75 | — | — | x | -12 | x | -13 |
| | #6 | x | 80 | x | -13 | x | 75 | x | 70 | — | — | x | -13 | x | -14 |
| | #7 | x | 80 | — | — | x | 90 | x | 75 | — | — | x | -14 | ✓ | -13 |
| | #8 | x | 80 | — | — | x | 95 | x | 70 | x | 75 | x | -13 | x | -14 |
| | #9 | x | 90 | — | — | x | 85 | x | 72 | — | — | x | -14 | x | -13 |
| | #10 | x | 70 | — | — | x | 90 | x | 73 | x | 90 | x | -15 | x | -13 |
| | #11 | x | 90 | x | -13 | x | 95 | x | 70 | — | — | x | -13 | x | -14 |
| | #12 | x | 85 | — | — | x | 90 | x | 85 | — | — | x | -13 | x | -14 |
| | #13 | x | 95 | x | -12 | x | 95 | x | 70 | x | 90 | x | -13 | x | -14 |
| | #14 | x | 90 | — | — | x | 85 | x | 75 | — | — | x | -14 | x | -12 |
| | #15 | x | 90 | — | — | x | 80 | x | 70 | x | 90 | x | -13 | x | -13 |
| | #16 | x | 95 | — | — | x | 90 | x | 75 | — | — | x | -13 | x | -12 |
| | #17 | x | 90 | x | -14 | x | 95 | x | 70 | — | — | x | -13 | x | -14 |
| | #18 | x | 90 | — | — | x | 95 | x | 75 | x | 70 | x | -13 | x | -14 |
| | #19 | x | 95 | — | — | x | 90 | x | 70 | x | 70 | x | -13 | x | -14 |
| | #20 | x | 90 | — | — | x | 90 | x | 75 | — | — | x | -13 | x | -14 |

| Realizado por: | Nayly Tuta | Verificado por: | Leonardo Lozano. |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de puración de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano
I)Los alimentos refrigerados (jugo – ensalada) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
II)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2025

MES: Febrero | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Club Unión A

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | |
| 2 | 4° | 2 | | | | | -12 | -16 | -17 | -15 | | | |
| 3 | 5° | 3 | | | | | -16 | -15 | -15 | -13 | | | |
| 4 | 3° | 2 | | | | | -17 | -14 | -16 | -15 | | | |
| 5 | 4.8° | 2 | | | | | -18 | -13 | -15 | -16 | | | |
| 6 | 4.7° | 3 | | | | | -17 | -14 | -16 | -15 | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 6° | 2 | | | | | -16 | -13 | -16 | -14 | | | |
| 10 | 5° | 3 | | | | | -18 | -14 | -17 | -15 | | | |
| 11 | 4° | 2 | | | | | -16 | -13 | -18 | -14 | | | |
| 12 | 3° | 3 | | | | | -18 | -14 | -17 | -15 | | | |
| 13 | 6° | 4 | | | | | -12 | -13 | -19 | -15 | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 4° | 3 | | | | | -18 | -16 | -16 | -13 | | | |
| 17 | 3° | 2 | | | | | -18 | -15 | -17 | -12 | | | |
| 18 | 4° | 3 | | | | | -17 | -14 | -16 | -13 | | | |
| 19 | 5° | 2 | | | | | -18 | -13 | -17 | -16 | | | |
| 20 | 6° | 3 | | | | | -17 | -14 | -18 | -15 | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 5° | 4 | | | | | -18 | -16 | -16 | -17 | | | |
| 24 | 6° | 4 | | | | | -18 | -16 | -18 | -16 | | | |
| 25 | 3° | 5 | | | | | -14 | -18 | -15 | -17 | | | |
| 26 | 4° | 3 | | | | | -12 | -16 | -16 | -18 | | | |
| 27 | 5° | 6 | | | | | -18 | -17 | -14 | -15 | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Nayli Tent | VERIFICADO POR: | Leonardo Lozano |
| CARGO: | Manipuladora. | CARGO: | Supervisor. |

**OBSERVACIONES:**

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11532

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL UT ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Club unión A | MES: Febrero. |

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | 2/02/26 | #1 | 20.3 |
| 3 | 3/02/26 | #2 | 20.8 |
| 4 | 4/02/26 | #3 | 19.9 |
| 5 | 5/02/26 | #4 | 20.90 |
| 6 | 6/02/26 | #5 | 19.60 |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | 9/02/26 | #6 | 19.20 |
| 10 | 10/02/26 | #7 | 20.00 |
| 11 | 11/02/26 | #8 | 19.00 |
| 12 | 12/02/26 | #9 | 19.20 |
| 13 | 13/02/26 | #10 | 20.00 |
| 14 | | | |
| 15 | | | |
| 16 | 16/02/26 | #11 | 18.00 |
| 17 | 17/02/26 | #12 | 21.00 |
| 18 | 18/02/26 | #13 | 20.00 |
| 19 | 19/02/26 | #14 | 20.00 |
| 20 | 20/02/26 | #15 | 20.00 |
| 21 | | | |
| 22 | | | |
| 23 | 23/02/26 | #16 | 21.00 |
| 24 | 24/02/26 | #17 | 20.00 |
| 25 | 25/02/26 | #18 | 20.00 |
| 26 | 26/02/26 | #19 | 20.00 |
| 27 | 27/02/26 | #20 | 20.00 |
| 28 | | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Nayla Tarazona | CARGO: | manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Leonardo Lozano | CARGO: | Supervisor. |

11533

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: Club Union B — MES: Febrero

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2 - al 6 | 9 - al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| ITEM | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Licuadora / Estufas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula-termometro) | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de basura | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Baños y Vestier | NA | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Pisos-guardaescobas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

### SEMANAL

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | X | X | X | X | |
| Canastillas y Estibas | X | X | X | X | |
| Mesas / Sillas | X | X | X | X | |
| Refrigerador / Congelador | X | X | X | X | |
| Extractor | NA | | | | |
| Trampa de grasa | NA | | | | |

### MENSUAL

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Angeos | X | | | | |

### TRIMESTRAL

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos | | | | | |
| Lamparas | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos organicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos Aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)  Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| pH (6.5-9.0) | 7.8 \ \ \ \ | \ \ \ 7.7 \ | \ \ 7.6 \ \ | \ \ 7.6 \ \ | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | 0.4 \ \ \ \ | \ \ \ 0.5 \ | \ \ 0.4 \ \ | \ \ 0.7 \ \ | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Indri Yurley Saavedra  CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Camilo Lizcano  CARGO: Supervisor

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Club Unión B | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | # 1 | 15.1 | 100 g | | X |
| 3 | 3/02/2026 | # 2 | 9.3 | 150g | 1 | X |
| 4 | 4/02/2026 | # 3 | 19.8 | 152g | | X |
| 5 | 5/02/2026 | # 4 | 10.2 | 100 g | 1 | X |
| 6 | 6/02/2026 | # 5 | 21.3 | 500 g | | X |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | # 6 | 13.4 | 150 g | | X |
| 10 | 10/02/2026 | # 7 | 24.5 | 100 g | 1 | X |
| 11 | 11/02/2026 | # 8 | 22.1 | 120g | | X |
| 12 | 12/02/2026 | # 9 | 25.4 | 150g | | X |
| 13 | 13/02/2026 | # 10 | 7 | 210 g | | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | # 11 | 19. | 190 g | 1 | X |
| 17 | 17/02/2026 | #12 | 25.1 | 100 g | 1 | X |
| 18 | 18/02/2026 | # 13 | 17 | 90 g | 1.5 | X |
| 19 | 19/02/2026 | # 14 | 20.1 | 100 g | 1 | X |
| 20 | 20/02/2026 | # 15 | 9.1 | 120g | | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | # 16 | 21.1 | 110 g | | X |
| 24 | 24/02/2026 | # 17 | 24 | 150 g | 1 | X |
| 25 | 25/02/2026 | # 18 | 10 | 200 g | 1.5 | X |
| 26 | 26/02/2026 | # 19 | 21. | 100 g | | X |
| 27 | 27/02/2026 | # 20 | 25.1 | 150 g | 1 | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Indri Yurley Saavedra | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Leonardo Lozano | CARGO: | Supervisor |

11535

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 03/01/2024

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: club Unión B

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 3 | 4 | | | | | -18 | -16 | -15 | -17 | | | |
| 3 | 2.1 | 3.1 | | | | | -17 | -15 | -16 | -15 | | | |
| 4 | 4 | 3 | | | | | -16 | -14 | -13 | -12 | | | |
| 5 | 2 | 3.2 | | | | | -15 | -13 | -12 | -14 | | | |
| 6 | 3 | 4.1 | | | | | -15 | -13 | -11 | -12 | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 2 | 3.2 | | | | | -12 | -14 | -11 | -14 | | | |
| 10 | 3.1 | 3.6 | | | | | -15 | -13 | -12 | -13 | | | |
| 11 | 4.2 | 3.8 | | | | | -12 | -12.9 | -14 | -13 | | | |
| 12 | 4.1 | 4.0 | | | | | -11 | -14 | -13 | -12 | | | |
| 13 | 3 | 2 | | | | | -13 | -13 | -12 | -15 | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 2.1 | 3 | | | | | -11 | -12 | -12 | -13 | | | |
| 17 | 3.2 | 4 | | | | | -13 | -14 | -13 | -15 | | | |
| 18 | 3.8 | 3.7 | | | | | -12 | -13 | -14 | -13 | | | |
| 19 | 4.1 | 3 | | | | | -11 | -12 | -13 | -12 | | | |
| 20 | 3.8 | 4 | | | | | -12 | -13 | -14 | -13 | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 3.7 | 4.1 | | | | | -13 | -14 | -15 | -13 | | | |
| 24 | 4 | 3 | | | | | -12 | -13 | -14 | -13 | | | |
| 25 | 3 | 2 | | | | | -11 | -14 | -13 | -12 | | | |
| 26 | 2 | 3 | | | | | -13 | -12 | -14 | -15 | | | |
| 27 | 3.4 | 4 | | | | | -12 | -14 | -16 | -14 | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Indri Yurley Saavedra | VERIFICADO POR: | Leonardo Correa |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | Supervisor. |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0ºC A 6ºC CONGELACIÓN: 0ºC A -18ºC

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11536

| UT ALIMENTAR | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Club unión | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | B | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | #1 | x | 91 | — | — | x | 89 | x | 91 | — | — | x | -12 | x | -10 |
| 3/02/2026 | #2 | x | 94.2 | x | -11 | x | 91 | x | 74 | x | 89 | x | -11 | x | -13 |
| 4/02/2026 | #3 | x | 71 | x | -12 | x | 87 | x | 61 | — | — | x | -12 | x | -11 |
| 5/02/2026 | #4 | x | 82 | \ | \ | x | 93 | x | 64 | x | 93 | x | -10 | x | -12 |
| 6/02/2026 | #5 | x | 93 | | | x | 84 | x | 93 | — | — | x | -11 | x | -10 |
| 9/02/2025 | #6 | x | 89 | x | -10 | x | 92 | x | 69 | \ | \ | x | -12 | x | -11 |
| 10/02/2025 | #7 | x | 78 | \ | \ | x | 98 | x | 62 | | \ | x | -10 | x | -12 |
| 11/02/2025 | #8 | x | 71 | | \ | x | 88 | x | 75 | x | 93 | x | -12 | x | -11 |
| 12/02/2025 | #9 | x | 82 | | \ | x | 93 | x | 83 | | | x | -10 | x | -12 |
| 13/02/2025 | #10 | x | 94 | | \ | x | 97 | x | 62 | x | 89 | x | -12 | x | -13 |
| 16/02/2025 | #11 | x | 87 | x | -11 | x | 86 | x | 64 | \ | \ | x | -10 | x | -11 |
| 17/02/2025 | #12 | x | 92 | \ | \ | x | 98 | x | 63 | | \ | x | -12 | x | -11 |
| 18/02/2025 | #13 | x | 79 | \ | \ | x | 85 | x | 67 | x | 94 | x | -11 | x | -13 |
| 19/02/2025 | #14 | x | 87 | \ | \ | x | 94 | x | 65 | | | x | -13 | x | -12 |
| 20/02/2025 | #15 | x | 92 | | \ | x | 87 | x | 61 | x | 87 | x | -12 | x | -13 |
| 23/02/2026 | #16 | x | 89 | — | — | x | 93 | x | 74 | — | — | x | -10 | x | -12 |
| 24/02/2026 | #17 | x | 79 | x | -11 | x | 89 | x | 62 | x | 96 | x | -11 | x | -13 |
| 25/02/2026 | #18 | x | 87 | \ | \ | x | 91 | x | 83 | x | 97 | x | -13 | x | -10 |
| 26/02/2026 | #19 | x | 89 | \ | \ | x | 94 | x | 76 | x | 88 | x | -10 | x | -12 |
| 27/02/2026 | #20 | x | 73 | \ | \ | x | 87 | x | 65 | — | — | x | -11 | x | -12 |

| Realizado por: | Indri Yurley Saavedra. | Verificado por: | Leonela Cancino |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
El.os alimentos refrigerados (pollo – empacados) se sirven a temperaturas no mayor a 18°C.
El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11537

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Club Unión B | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | # 1 | 3.1 |
| 3 | 3/02/2026 | # 2 | 4.3 |
| 4 | 4/02/2026 | # 3 | 2.7 |
| 5 | 5/02/2026 | # 4 | 3.58 |
| 6 | 6/02/2026 | # 5 | 4.30 |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | # 6 | 5.30 |
| 10 | 10/02/2026 | # 7 | 3.70 |
| 11 | 11/02/2026 | # 8 | 4.32 |
| 12 | 12/02/2026 | # 9 | 2.65 |
| 13 | 13/02/2026 | # 10 | 3.81 |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | # 11 | 5.34 |
| 17 | 17/02/2026 | # 12 | 3.80 |
| 18 | 18/02/2026 | # 13 | 4.25 |
| 19 | 19/02/2026 | # 14 | 3.70 |
| 20 | 20/02/2026 | # 15 | 4.35 |
| 21 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | # 16 | 3.80 |
| 24 | 24/02/2026 | # 17 | 6.50 |
| 25 | 25/02/2026 | # 18 | 4.70 |
| 26 | 26/02/2026 | # 19 | 2.81 |
| 27 | 27/02/2026 | # 20 | 3.45 |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| REALIZADO POR: | Indri Saavedra | CARGO: | Manipuladora. |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Lenedo Lozano | CARGO: | Supervisor. |

1538

| UT ALIMENTAR | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Nob Union C — MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2a16 | 9a13 | 16a20 | 23a27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |

### SEMANAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Extractor | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | ND | | | | | NA | | | | | ND | | | | | M | | | | | |

### MENSUAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Angeos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | |

### TRIMESTRAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)  Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | \ | \ | \ | 7.5 | \ | \ | \ | \ | 7.8 | \ | \ | \ | 7.5 | \ | \ | \ | \ | \ | 7.6 | \ | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | \ | \ | \ | 0.9 | \ | \ | \ | \ | 0.9 | \ | \ | \ | 0.7 | \ | \ | \ | \ | \ | 0.9 | \ | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Disney Lucia Estaban — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Eduardo Lozano — CARGO: Supervisor

11539

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 03/01/2026

MES: FEBRERO AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Club Union. C

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 05°c | 9°c | | | | | | | -13°c | 10°c | | | |
| 3 | -6°c | 8°c | | | | | | | -15°c | 12°c | | | |
| 4 | 05°c | 9°c | | | | | | | -14°c | 13°c | | | |
| 5 | -6°c | 9°c | | | | | | | -18°c | 12°c | | | |
| 6 | 6°c | 8°c | | | | | | | -14°c | 12°c | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 05°c | 8°c | | | | | | | 18°c | 12°c | | | |
| 10 | 06°c | 8°c | | | | | | | 16°c | 11°c | | | |
| 11 | 06°c | 9°c | | | | | | | 14°c | 13°c | | | |
| 12 | 06°c | 8°c | | | | | | | 18°c | 14°c | | | |
| 13 | 06°c | 9°c | | | | | | | 15°c | 12°c | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 06°c | 9°c | | | | | | | 18°c | 14°c | | | |
| 17 | 05°c | 8°c | | | | | | | 16°c | 15°c | | | |
| 18 | 6°c | 9°c | | | | | | | 18°c | 14°c | | | |
| 19 | 05°c | 8°c | | | | | | | 17°c | 15°c | | | |
| 20 | 06°c | 9°c | | | | | | | 18°c | 14°c | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 06°c | 8°c | | | | | | | 18°c | 14°c | | | |
| 24 | 06°c | 9°c | | | | | | | 18°c | 14°c | | | |
| 25 | 5°c | 10°c | | | | | | | 15°c | 16°c | | | |
| 26 | 6°c | 10°c | | | | | | | 13°c | 16°c | | | |
| 27 | 5°c | | | | | | | | 17°c | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Orisney Lucia Estebana | VERIFICADO POR: | Leonardo Lozano |
| CARGO: | Manipuladora. | CARGO: | Supervisor. |

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11540

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Club Union C | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | # 1 | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | # 1 | 14.8 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 3 | 3/02/2026 | # 2 | 16.8 Kilo | 1.0 Kg | 1 | X |
| 4 | 4/02/2026 | # 3 | 23.25 Kilo | 1.1 Kg | 1 | X |
| 5 | 5/02/2026 | # 4 | 20.0 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 6 | 6/02/2026 | # 5 | 10.5 Kilo | 1.1 Kg | 0 | X |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | # 6 | 30.0 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 10 | 10/02/2026 | # 7 | 16.90 Kl | 1.0 Kg | 1 | X |
| 11 | 11/02/2026 | # 8 | 20.5 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 12 | 12/02/2026 | # 9 | 30.0 Kilo | 1.1 Kg | 0 | X |
| 13 | 13/02/2026 | # 10 | 18.0 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | # 11 | 20.0 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 17 | 17/02/2026 | # 12 | 23. Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 18 | 18/02/2026 | # 13 | 25 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 19 | 19/02/2026 | # 14 | 19 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 20 | 20/02/2026 | # 15 | 20 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | # 16 | 27 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 24 | 24/02/2026 | # 17 | 25 Kilo | 1.0 Kg | - | X |
| 25 | 25/02/2026 | # 18 | 20 Kilo | 1.0 Kg | 0 | X |
| 26 | 26/02/2026 | # 19 | 12 Kilos | 1.0 Kg | 1 | X |
| 27 | 27/02/2026 | # 20 | 17 Kilo | 1.5 Kg | 0 | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Dianey Lucia Esteban. | CARGO: Manipuladora |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Leonardo Lozano | CARGO: Supervisor. |

1154

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Club Union. C. | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | # 1 | 10.40 Kilo |
| 3 | 3/02/2026 | # 2 | 10.80 Kilo |
| 4 | 4/02/2026 | # 3 | 11.10 Kilo |
| 5 | 5/02/2026 | # 4 | 8.95 Kilo |
| 6 | 6/02/2026 | # 5 | 15.35 Kilo |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | # 6 | 11.50 Kilo |
| 10 | 10/02/2026 | # 7 | 17.90 Kilo |
| 11 | 11/02/2026 | # 8 | 12.23 Kilo |
| 12 | 12/02/2026 | # 9 | 9: 08 Kilo |
| 13 | 13/02/2026 | # 10 | 13.08 Kilo |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | # 11 | 10.09 Kilo |
| 17 | 17/02/2026 | # 12 | 12.80 Kilo |
| 18 | 18/02/2026 | # 13 | 11.95 Kilo |
| 19 | 19/02/2026 | # 14 | 9.20 Kilo |
| 20 | 20/02/2026 | # 15 | 11.5 Kilo |
| | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | # 16 | 10.20 Kilo |
| 24 | 24/02/2026 | # 17 | 12.40 Kilo |
| 25 | 25/02/2026 | # 18 | 5.40 Kilo |
| 26 | 26/02/2026 | # 19 | 6.42 Kilos |
| 27 | 27/02/2026 | # 20. | 9.60 Kilo |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| REALIZADO POR: | Drisney lucia Esteban | CARGO: | manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Leonardo Cozano. | CARGO: | Supervisor |

11542

| UT ALIMENTAR +20 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Club Union. | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | C. | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | #1 | X | 85 | X | 15 | X | 80 | X | 71 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 3/02/2026 | #2 | X | 80 | X | 15 | X | 85 | X | 60 | X | 90 | X | 15 | X | 15 |
| 4/02/2026 | #3 | X | 85 | X | 15 | X | 90 | X | 75 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 5/02/2026 | #4 | X | 85 | X | 15 | X | 95 | X | 70 | X | 90 | X | 15 | X | 15 |
| 6/02/2026 | #5 | X | 85 | – | – | X | 90 | X | 75 | X | 90 | X | 15 | X | 15 |
| 9/02/2025 | #6 | X | 80 | X | 15 | X | 90 | X | 80 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 10/02/2025 | #7 | X | 80 | X | 15 | X | 90 | X | 85 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 11/02/2025 | #8 | X | 84 | X | 15 | X | 95 | X | 75 | X | 90 | X | 15 | X | 15 |
| 12/02/2025 | #9 | X | 90 | – | – | X | 79 | X | 79 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 13/02/2025 | #10 | X | 80 | X | 15 | X | 90 | X | 75 | X | 95 | X | 15 | X | 15 |
| 16/02/2025 | #11 | X | 90 | X | 15 | X | 95 | X | 80 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 17/02/2025 | #12 | X | 90 | X | 15 | X | 95 | X | 80 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 18/02/2025 | #13 | X | 85 | X | 15 | X | 90 | X | 85 | X | 95 | X | 15 | X | 15 |
| 19/02/2025 | #14 | X | 90 | + | 15 | X | 95 | X | 90 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 20/02/2025 | #15 | X | 85 | X | 15 | X | 90 | X | 90 | X | 95 | X | 15 | X | 15 |
| 23/02/2026 | #16 | X | 85 | X | 15 | X | 95 | X | 90 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 24/02/2026 | #17 | X | 90 | X | 15 | X | 95 | X | 90 | – | – | X | 15 | X | 15 |
| 25/02/2026 | #18 | X | 80 | – | – | X | 95 | X | 85 | X | 95 | X | 15 | X | 15 |
| 26/02/2026 | #19 | X | 90 | + | 15 | X | 90 | X | 95 | X | 96 | X | 15 | X | 15 |
| 27/02/2026 | #20 | X | 85 | – | – | X | 90 | X | 90 | – | – | X | 15 | X | 15 |

| Realizado por: | Drigney Lucia Esteban | Verificado por: | Leonardo Lozano |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano
(1)Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
(2)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11543

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: club unión D — MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 al 6 | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| ITEM | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Extractor | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Angeo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | |
| TRIMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)  Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | S | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | | | | | 12 | | | | 7.1 | | | | | | 7.7 | | | 7.8 | | | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | | | | | 0.5 | | | | 0.7 | | | | | | 0.9 | | | 0.3 | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Hilda Garcón — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Camilo Lozano — CARGO: Supervisor

11544

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
09/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: club union D

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 5 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 3 | 4 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 4 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 5 | 4 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 6 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 10 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 11 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 12 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 13 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 17 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 18 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 19 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 20 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 24 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 25 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 26 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 27 | 3 | 3 | | | | | -10 | -10 | -10 | -10 | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Hilda García | VERIFICADO POR: | Leonardo Lozano |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | Supervisor |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11545

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | club unión | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | D | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | X | 68 | X | 11 | X | 84 | X | 62 | — | — | X | 14 | X | 11 |
| 3/02/2026 | 2 | X | 88 | X | 12 | X | 84 | X | 67 | X | 76 | X | 15 | X | 12 |
| 4/02/2026 | 3 | X | 72 | X | 11 | X | 68 | X | 65 | — | — | X | 12 | X | 13 |
| 5/02/2026 | 4 | X | 76 | — | — | X | 77 | X | 72 | X | 82 | X | 11 | X | 12 |
| 6/02/2026 | 5 | X | 80 | — | — | X | 72 | X | 68 | — | — | X | 13 | X | 11 |
| 9/02/2025 | 6 | X | 78 | X | 12 | X | 67 | X | 79 | — | — | X | 12 | X | 13 |
| 10/02/2025 | 7 | X | 76 | — | — | X | 84 | X | 74 | — | — | X | 14 | X | 12 |
| 11/02/2025 | 8 | X | 71 | — | — | X | 62 | X | 84 | X | 67 | X | 12 | X | 14 |
| 12/02/2025 | 9 | X | 82 | X | 12 | X | 68 | X | 66 | — | — | X | 13 | X | 12 |
| 13/02/2025 | 10 | X | 82 | X | 11 | X | 67 | X | 72 | X | 82 | X | 13 | X | 14 |
| 16/02/2025 | 11 | X | 78 | X | 12 | X | 62 | X | 68 | — | — | X | 11 | X | 12 |
| 17/02/2025 | 12 | X | 72 | — | — | X | 78 | X | 79 | — | — | X | 12 | X | 11 |
| 18/02/2025 | 13 | X | 69 | X | 11 | X | 88 | X | 76 | X | 78 | X | 13 | X | 12 |
| 19/02/2025 | 14 | X | 88 | X | 13 | X | 68 | X | 69 | — | — | X | 12 | X | 13 |
| 20/02/2025 | 15 | X | 83 | — | — | X | 62 | X | 66 | X | 67 | X | 11 | X | 12 |
| 23/02/2026 | 16 | X | 84 | — | — | X | 82 | X | 78 | — | — | X | 12 | X | 14 |
| 24/02/2026 | 17 | X | 68 | X | 11 | X | 66 | X | 69 | — | — | X | 11 | X | 13 |
| 25/02/2026 | 18 | X | 62 | — | — | X | 81 | X | 82 | X | 68 | X | 13 | X | 12 |
| 26/02/2026 | 19 | X | 78 | — | — | X | 67 | X | 76 | X | 74 | X | 12 | X | 15 |
| 27/02/2026 | 20 | X | 76 | X | 11 | X | 72 | X | 66 | — | — | X | 12 | X | 11 |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

| Realizado por: | Hilda Cartón | Verificado por: | Leonardo Lozano |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano
I)Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
II)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11546

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | club unión D | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | 1 | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1. | 500 Grs | 250. grs | 0 | x |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 500 Grs | 300 grs | 0 | X |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 500 Grs | 400 grs | 0 | X |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 500 Grs | 300 grm | 0 | X |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 1 K.g | 500 grm | 0 | X |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 2 K.g. | 500 grm | 0 | X |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 3 K.g | 500 grm | 0 | X |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 3 K.g | 1000 grm | 0 | X |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 3 K.g | 500 grm | 0 | X |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 2 Kg. | 500 grs | 0 | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 3 K.g | 500 grm | 0 | X |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 4. Kg | 500 grm | 0 | X |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 3 Kg | 1000. grm | 0 | X |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 4. Kg | 1000. grm | 0 | X |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 4. Kg | 500. grm | 0 | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 4. Kg | 1000. grm | 0 | X |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 4. K.g | 500. grm | 0 | X |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 3. K.g | 1000. grm | 0 | X |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 3. K.g | 500 grm | 0 | X |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 3. K.g | 500 grm | 0 | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Hilda Garzón | CARGO: | manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Eduardo Cerano | CARGO: | Supervisor |

11547

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | club unión D | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÙ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 2, 477 K.g |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 3, 405 K.g |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 2, 5 K.g |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 2, 5 K.g |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 2, K.g |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 1, 7 K.g |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 1, K.g |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 4. K.g |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 3. K.g |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 2 k.g. |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 3 K.g. |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 4. K.g |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 3.5, K.g |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 4 K g. |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 3, K.g |
| 21 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 3. K.g. |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 3. K.g |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 3. K.g |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 4. K.g |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 3. K9 |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| REALIZADO POR: | Hilda Garón | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Leonardo Lozano | CARGO: | Supervisor |

11548

| | | |
|---|---|---|
| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Club Unión Sede E — MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2a6 | 9-13 | 16a20 | 23a27 | |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| ITEM | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V | SEMANA 6 L M M J V | SEMANA L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Licuadora / Estufas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de basura | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Baños y Vestier | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Lavaplatos y pocetas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Pisos-guardaescobas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

### SEMANAL

| ITEM | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V | SEMANA 6 L M M J V | SEMANA L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | X | X | X | X | |
| Canastillas y Estibas | X | X | X | X | |
| Mesas / Sillas | X | X | X | X | |
| Refrigerador / Congelador | X | X | X | X | |
| Extractor | NA | NA | NA | NA | |
| Tra[illegible] de grasa | NA | NA | NA | NA | |

### MENSUAL

| ITEM | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V | SEMANA 6 L M M J V | SEMANA L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| An[illegible] | X | | | | |

### TRIMESTRAL

| ITEM | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V | SEMANA 6 L M M J V | SEMANA L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos | | | | | |
| Lamparas | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Residuos organicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos Aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Pr[illegible]cia fisica de plagas Vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Ex[illegible]nto u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(sí) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | SI SI SI SI SI | SI SI SI SI SI | SI SI SI SI SI | SI SI SI SI SI | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| pH (6.5-9.0) | \ \ \ 7.8 \ | 7.6 \ \ 7.8 \ | 7.8 \ \ \ \ | \ \ \ \ 7.6 | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | \ \ \ 1.0 \ | 1.2 \ \ 1.8 \ | 2.1 \ \ \ \ | \ \ \ \ 0.5 | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Ana Maria | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Ricardo Lozano | CARGO: | Supervisor |

11529

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | IE Ciudad Unab sede C | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 11,9 KILOS |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 11,55 KILOS |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 13,05 KILOS |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 12,30 KILOS |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 11.30 Kilos |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 14,75 KILOS |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 12,85 KILOS |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 9,95 KILOS |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 12,90 KILOS |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 13,85 KILOS |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 10,35 KILOS |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 11.90 KILOS |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 10,05 KILOS |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 9,05 KILOS |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 10,65 KILOS |
| 21 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 13,00 KILOS |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 15,0 KILOS |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 10,95 KILOS |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 12,05 KILOS |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 11,25 KILOS |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| REALIZADO POR: | Ana Martinez | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Leonardo Cardenas | CARGO: | Supervisor. |

11550

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Club union sede E | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 9,15 kg | 0,30 kg | 0 | X |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 4,60 kg | 0,10 kg | 0 | X |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 20,25 kg | 0,40 kg | 0 | X |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 12,30 kg | 0,35 kg | 1 LT | X |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 12.30 kg | 0.40 kg | 0 | X |
| 7 | 7/02/2026 | 6 | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 14.75 kg | 0.20 kg | 377 ml | X |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 12.90 kg | 0,10 kg | 0 | X |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 19, 95 kg | 0,20 kg | 0 | X |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 19, 30 kg | 0, 30 kg | 200ml | X |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 20, 2 kg | 0, 20 kg | 00 | X |
| 14 | 14/02/2026 | | 25, 1 | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 21,75 kg | 0, 40 kg | 400 ml | X |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 23,02 kg | 0,30 kg | 0 | X |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 22,02 kg | 0,10 kg | 0 | X |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 15,50 kg | 0,30 kg | 800ml | X |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 8,0 kg | 0, 20 kg | 0 | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 29,15 kg | 0,40 kg | 0 | X |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 20,15 kg | 0,20 kg | 2000ml | X |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 15,25 kg | 0,30 kg | 0 | X |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 5.60 kg | 0,20 kg | 0 | X |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 21,5 kg | 0, 10 kg | 0 | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Ana Martinez. | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Leonardo Lerma | CARGO: | Supervisor |

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 05/01/2023

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: IE club union sede E

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 5°C | 1°c | | | | | -9,2C | -12°c | -13,3c | -15°c | -10°c | -18c | |
| 3 | 3,0°C | 3,2C | | | | | 9,3°c | -1,3c | -9°c | -12,8°c | -3,2c | -6,2c | |
| 4 | 4,5°C | 3,3°C | | | | | -3,2c | -7,2°c | -18°c | -15,3°c | -14,3c | -14,3c | |
| 5 | 4,2°C | 8,9°c | | | | | -7,9°C | -10,2c | -11°c | -5,2c | -15,3c | -14°c | |
| 6 | 3,8°C | 4,2C | | | | | -2°c | -3°c | -12°c | -15,8c | -2,3c | -11,2c | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 1°C | 3°C | | | | | -3,4c | -9°c | -11c | -15°c | 13c | -12c | |
| 10 | 2°C | 5°C | | | | | -1°C | -10°C | -13°C | -17°C | -25°C | -15,3c | |
| 11 | 2°C | 3c | | | | | -1°C | -9°C | -17,8c | -15,2c | -19°C | -4°c | |
| 12 | 3°C | 7c | | | | | -8°C | -9°C | -15°c | -16°C | -7°C | -17,8c | |
| 13 | 1°C | 5C | | | | | -12°C | -10°C | -12°C | -15c | -9°c | -12c | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 9°C | 10c | | | | | -2c | -10°c | -15c | -16°c | -17c | -18c | |
| 17 | 2°C | 4c | | | | | -9c | -10c | 17°c | -19c | -13°c | -15,2c | |
| 18 | 2°C | 3C | | | | | -2°C | -5°c | -13c | -15°c | -18°c | -16,3c | |
| 19 | 2c | 4C | | | | | -6C | -12°C | -18°c | -15,5c | -18c | -17,1c | |
| 20 | 2°C | 4°C | | | | | -1c | -10C | -14°c | -15c | -15°c | -17°C | |
| 21 | 2°C | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 2°C | 3C | | | | | -3°C | -4C | -13°C | -18c | -13c | -15c | |
| 24 | 3c | 4c | | | | | -8C | -10°C | -12c | -15c | -13°c | -17c | |
| 25 | 3°C | 1c | | | | | -2°C | -5°C | -18°C | -15°C | -17°C | -12°C | |
| 26 | -3°C | 4°C | | | | | -1,5°C | -7c | -17c | -15,3c | -12,3c | -15,5c | |
| 27 | 1,5c | 2°C | | | | | -3°C | -5c | -12c | -15c | -11,1c | -13°c | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Ana Martinez. | VERIFICADO POR: | Leonardo Leno |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | supervisor. |

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11552

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Club union | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | E | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO* | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | X | 80° | | | X | 97° | X | 87° | | | X | 10° | X | 9° |
| 3/02/2026 | 2 | X | 87,7 | X | 8°C | X | 92,6 | X | 79° | X | 73,9 | X | 12° | X | 11,8° |
| 4/02/2026 | 3 | X | 97,6 | X | 4°C | X | 93C | X | 73° | | | X | 11° | X | 7,3° |
| 5/02/2026 | 4 | X | 90° | | | X | 93° | X | 80° | X | 85° | X | 9° | X | 3° |
| 6/02/2026 | 5 | X | 79° | | | X | 90° | X | 92C | | | X | 11° | X | 7° |
| 9/02/2025 | 6 | X | 95C | X | 3°C | X | 95°C | X | 93°C | | | X | 13°C | X | 8°C |
| 10/02/2025 | 7 | X | 93C | | | X | 99°C | X | 79C | | | X | 11°C | X | 10°C |
| 11/02/2025 | 8 | X | 85C | X | 5°C | X | 92C | X | 98C | X | 95C | X | 10°C | X | 11,3C |
| 12/02/2025 | 9 | X | 92C | | | X | 100C | X | 79°C | | | X | 10°C | X | 5,3°C |
| 13/02/2025 | 10 | X | 95C | | | X | 93C | X | 98C | X | 97°C | X | 11°C | X | 7,2C |
| 16/02/2025 | 11 | X | 98C | X | 3°C | X | 87C | X | 90°C | X | | X | 10C | X | 12°C |
| 17/02/2025 | 12 | X | 92C | | | X | 100C | X | 79C | | | X | 9°C | X | 10,9C |
| 18/02/2025 | 13 | X | 90°C | X | 4°C | X | 90°C | X | 90°C | X | 78C | X | 18C | X | 3,8C |
| 19/02/2025 | 14 | X | 89C | | | X | 98C | X | 90°C | | | X | 11°C | X | 7,2C |
| 20/02/2025 | 15 | X | 92°C | | | X | 90°C | X | 96C | X | 90°C | X | 6°C | X | 7C |
| 23/02/2026 | 16 | X | 98C | | | X | 100C | X | 90C | | | X | 11°C | X | 9°C |
| 24/02/2026 | 17 | X | 90°C | X | 5C | X | 90°C | X | 79C | | | X | 10°C | X | 10°C |
| 25/02/2026 | 18 | X | 85C | | | X | 98C | X | 93C | X | 92C | X | 9°C | X | 9°C |
| 26/02/2026 | 19 | X | 90°C | | | X | 95°C | X | 90C | X | 90C | X | 11°C | X | 9°C |
| 27/02/2026 | 20 | X | 95C | | | X | 100C | X | 98C | | | X | 9°C | X | 5°C |

| Realizado por: | Ana Martinez - | Verificado por: | Leonardo Lozano |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano
(1)Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
(2)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11553

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER | MES: | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 al 6 | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

### SEMANAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | - | - | - | - | X | - | - | - | - | X | - | - | - | - | X | - | - | - | - | X | | | | | |
| Estibas/canastillas | - | - | - | - | X | - | - | - | - | X | - | - | - | - | X | - | - | - | - | X | | | | | |
| Paredes | - | - | - | - | X | - | - | - | - | X | - | - | - | - | X | - | - | - | - | X | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |

### TRIMESTRAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | NA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| REALIZADO POR: Jady Katherine Sarmiento H. | CARGO: Manipuladora. |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Daniela Fonseca C. | CARGO: Supervisora |

11554

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | I.E francisco de Paula Santander. Sede B. | MES: | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 AL 6 | | | | | 9 AL 13 | | | | | 19 AL 23 | | | | | 23 AL 27 | | | | | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Extractor | | | | | — | | | | | — | | | | | — | | | | | — | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | — | | | | | — | | | | | — | | | | | — | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TRIMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLEPTICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | — | — | — | 7.2 | — | — | — | 7.6 | — | — | 7.6 | — | — | — | — | — | — | 7.6 | — | — | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | — | — | — | 0.5 | — | — | — | 1.0 | — | — | 0.5 | — | — | — | — | — | — | 1.0 | — | — | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| REALIZADO POR: Zoraida Barios F. | CARGO: Manipuladora |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Daniela Parada | CARGO: Supervisora |

11555

| UT ALIMENTAR +28 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Francisco de Paula S/tder Sede B | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | x | 69° | - | - | x | 70° | x | 69° | - | - | x | 10° | x | 11° |
| 3/02/2026 | 2 | x | 71° | x | 10° | x | 68° | x | 68° | x | 72° | x | 12° | x | 10° |
| 4/02/2026 | 3 | x | 70° | x | 12° | x | 65° | x | 70° | - | - | x | 11° | x | 12° |
| 5/02/2026 | 4 | x | 68° | - | | x | 69° | x | 71° | x | 68° | x | 10° | x | 10° |
| 6/02/2026 | 5 | x | 69° | - | | x | 71° | x | 67° | - | | x | 12° | x | 11° |
| 9/02/2025 | 6 | x | 70° | x | 10° | x | 69° | x | 68° | - | - | x | 12° | x | 11° |
| 10/02/2025 | 7 | x | 72° | - | - | x | 70° | x | 69° | - | - | x | 10° | x | 12° |
| 11/02/2025 | 8 | x | 71° | x | 70° | x | 69° | x | 70° | x | 71° | x | 11° | x | 12° |
| 12/02/2025 | 9 | x | 70° | x | 12° | x | 68° | x | 71° | - | - | x | 10° | x | 12° |
| 13/02/2025 | 10 | x | 69° | - | - | x | 70° | x | 68° | x | 69° | x | 12° | x | 11° |
| 16/02/2025 | 11 | x | 72° | x | 12° | x | 69° | x | 67° | - | - | x | 10° | x | 12° |
| 17/02/2025 | 12 | x | 70° | - | - | x | 72° | x | 66° | - | - | x | 11° | x | 12° |
| 18/02/2025 | 13 | x | 68° | | | x | 70° | x | 69° | x | 70° | x | 12° | x | 11° |
| 19/02/2025 | 14 | x | 71° | x | 11° | x | 69° | x | 70° | - | - | x | 11° | x | 11° |
| 20/02/2025 | 15 | x | 70° | - | - | x | 71° | x | 67° | x | 71° | x | 10° | x | 12° |
| 23/02/2026 | 16 | x | 71° | - | - | x | 69° | x | 70° | - | - | x | 11° | x | 12° |
| 24/02/2026 | 17 | x | 70° | x | 10° | x | 70° | x | 69° | - | - | x | 10° | x | 11° |
| 25/02/2026 | 18 | x | 72° | - | - | x | 71° | x | 67° | x | 71° | x | 12° | x | 12° |
| 26/02/2026 | 19 | x | 72° | - | - | x | 70° | x | 72° | x | 69° | x | 10° | x | 11° |
| 27/02/2026 | 20 | x | 70° | - | - | x | 72° | x | 69° | - | - | x | 11° | x | 12° |

| Realizado por: | Zoranis Barrios | Verificado por: | Daniela Fonseca |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
El Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 10°C.
(El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60.° C

11556

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 09/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Francisco de Paula s/tder Sede B.

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 6.0 | 6.2° | 6.0 | 6.4 | - | - | -15.7° | -16.8° | -15.8° | -16° | -17° | -17.3 | |
| 3 | 5.0 | 5.3° | 6.0 | 6.3 | - | - | -15.9° | -16° | -17° | -17.2 | -16.3 | -16.7 | |
| 4 | 6.0 | 6.2° | 6.0 | 6.2 | - | - | -16.1° | -16.3 | -16.7° | -17° | -17.4 | -17.6 | |
| 5 | 5.0 | 5.4° | 5.0 | 5.4 | - | - | -15.6 | -16° | -16.4 | -16.7 | -16.3 | -17° | |
| 6 | 6.0 | 5.3 | 6.0 | 6.2 | - | - | -15.8 | -16.1 | -17.1 | -16.8 | -17.2 | -16. | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 5.7° | 5.9° | 5.9° | 6.3° | - | - | -14.9° | -15.3° | -15.3° | -16° | -17° | -17.3 | |
| 10 | 6.0 | 5.8° | 5.8 | 6.0° | - | - | -16.2 | -15.1 | -14.1 | -15.3 | -16 | -16.2 | |
| 11 | 5.6 | 5.9 | 5.8 | 6.0° | - | - | -16.1 | -15.2 | -15.2 | -15.2 | -17 | -16.1 | |
| 12 | 5.8 | 5.7 | 5.7 | 6.2° | - | - | -15.2 | -15.1 | -14.2 | -15.1 | -16 | -17.2 | |
| 13 | 6.0 | 6.0 | 5.9 | 6.0° | - | - | -14.9 | -15.7 | -15.6 | -16° | -14.8 | -15° | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 5.9° | 6.0 | 5.8 | 6.0 | - | - | -14.7 | -15°1 | -15.6 | -16.2 | -17.1 | -17.3 | |
| 17 | 5.7° | 5.9 | 5.9° | 5.3 | - | - | -16.1 | -14.6 | -15.2° | -15.0 | -17° | -15.3 | |
| 18 | 6.0 | 6.0 | 5.7 | 5.6 | - | - | -15.3 | -15.1 | -14.9 | -15.3 | -16.9 | -15.0 | |
| 19 | 5.8 | 5.9 | 6.0 | 5.8 | - | - | -14.9 | -14.1 | -15.3 | -16.1 | -17.0 | -16.0 | |
| 20 | 6.0 | 5.8 | 5.8 | 6.0 | - | - | -15.1 | -14.5 | -15.2 | -15.1 | -16.1 | -15.1 | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 5.9° | 5.9 | 6.0° | 6.1° | - | - | -15.1 | -15.0 | -16.0 | -15.3 | -15.9 | -16.0 | |
| 24 | 6.0 | 6.0 | 5.8 | 5.9 | - | - | -14.9 | -15.0 | -15.9 | -16.1 | -16.0 | -16.2 | |
| 25 | 5.7 | 5.9 | 5.9 | 6.0 | | | -15.1 | -15.2 | -15.3 | -15.7 | -16.9 | 17° | |
| 26 | 6.0 | 6.0 | 6.0 | 5.9 | | | -15.2 | -15.6 | -15° | -15.8 | -16° | -16.3 | |
| 27 | 5.9 | 5.7 | 5.8 | 5.6 | | | -14.7 | -14.2 | -15.2 | -15 | -15.3 | -15 | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Zorayda Barrios M. | VERIFICADO POR: | Daniela Bolaños |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | Supervisora |

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11557

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Francisco de Paula Sede B. | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÙ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 1.5 kg. | – | – | x |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 2 kg | 500 gr. | 500 ml. | x |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 1 kg. | 200 gr. | 100 ml. | x |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 2.5 kg. | 500 gr. | 300 ml. | x |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 1. 8 kg | 400 gr | 300 ml | x |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 2 kg. | 200 gr. | 200 ml. | x |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 2 1/2 K | 100gr. | 300 ml | x |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 2 kg | 200g | 200 ml | x |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 2 kg | 100 g | 200 ml | x |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 1.5 kg. | 100g. | – | x |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 2 kg. | 150 gr. | 200 ml. | x |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 2 Kg | 100 gr. | 500 ml | x |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 2 1/2 Kg | 400 gr | 100 ml | x |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 2. kg | 200 gr | 100 ml | x. |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 2 1/2 Kg | 100 g | 100 ml | x. |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 2 1/2 Kg | 200 gr | 100 ml | x |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 2 kg | 300 gr | 200 ml | x |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 2 kg. | 100 gr | 100 ml | x |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 2 1/2 kg | 200 gr | 100 ml | x |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 1/4 k. | 100 gr | 100 ml | x |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Yoranis Barrios L | CARGO: Manipuladora. |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Daniela Fonseca | CARGO: Supervisora |

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Francisco de Paula Stder Sede B. | MES: FEBRERO |

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 1 K. |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 1 1/2 K. |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 2 K. |
| 5 | 5/02/2026 | 4. | 1/12 K. |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 2. kg. |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 3. kg |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 2 1/2 K. |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 2. kg |
| 13 | 13/02/2026 | 10. | 2.5. kg. |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 1 1/2 kg. |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 2 kg |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 1½ kg |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 1. kg |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 2 kg |
| 21 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 1 1/2 kg |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 2 kg. |
| 25 | 25/02/2026 | 18. | 2 kg |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 1 kg |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 1 Kg |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Zoraida Barros A. | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Daniela Fonseca | CARGO: | Supervisora |

11559

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER | MES: | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 al 6 | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

SEMANAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estibas/canastillas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Paredes | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

TRIMESTRAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | NA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIÓUOS SÓUDOS**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| REALIZADO POR: Floripes Jaimes | CARGO: Manipuladora. |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Daniela Orozco | CARGO: Supervisora |

11560

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Gustavo Cote — MES: Febrero

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 a 6 | 9 a 13 | 16 a 20 | 23 a 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**DIARIO**

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pisos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de residuos sólidos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Mesa / Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Sillas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

**SEMANAL**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Puertas | X | X | X | X | |
| Estibas/canastillas | X | X | X | X | |
| Paredes | X | X | X | X | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | NA | NA | NA | NA | |

**TRIMESTRAL**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO NO NO NO NO | NO NO NA NO NO | NO NO NO NO NO | NO NO NO NO NO | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Zoray Fernandez | CARGO: Manipuladora. |
| VERIFICADO POR: Leonardo Lozano | CARGO: Supervisor. |

1156

UT ALIMENTAR +26

**FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO**

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

**INSTITUCION EDUCATIVA:** Gustavo Cote — **MES:** FEBRERO

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2 al 6 | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |

| ITEM | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Extractor | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | |
| **TRIMESTRAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Presencia física de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| [illegible]remento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| [illegible]mientos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal

| ITEM | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| pH (6.5-9.0) | \ | \ | \ | \ | 7.3 | \ | 7.8 | \ | \ | \ | 7.6 | \ | \ | \ | \ | \ | 7.8 | \ | \ | | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | | | | | 0.9 | | 0.9 | | | | 0.9 | | | | | | 0.9 | | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Tatiana Saavedra — CARGO: manipuladora

VERIFICADO POR: Leonardo Lozano — CARGO: Supervisor

11562

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Costado Cote | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÙ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 5 kg | 7 kg | 0 | x |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 4 kg | 5 kg | 0 | x |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 6 kg | 8 kg | 0 | x |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 5 kg | 6 kg | 0 | x |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 4 kg | 7 kg | 4 Lt | x |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 5 kg | 6 kg | 2 Lt | x |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 6 kg | 4 kg | 1 Lt | x |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 5 kg | 5 kg | 0 | x |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 6 kg | 4 kg | 1 Lt | x |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 9 kg | 10 kg | 0 | x |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 6 kg | 9 kg | 1 Lt | x |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 5 kg | 7 kg | 1 Lt | x |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 6 kg | 10 kg | 1 Lt | x |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 7 kg | 8 kg | 1 Lt | x |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 5 kg | 8 kg | 0 | x |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 6 kg | 9 kg | 0 | x |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 7 kg | 10 kg | 3 Lt | x |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 5 kg | 8 kg | 2 Lt | x |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 7 kg | 10 kg | 0 | x |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 5 kg | 6 kg | 1 Lt | x |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |

| REALIZADO POR: | Tatiana Saavedra | CARGO: manipuladora |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Leonardo Lerma | CARGO: Supervisor. |

11563

UT ALIMENTAR +216

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
000012826

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Gustavo Cote

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 6 | 5 | 6 | 4 | | | -18C | -16C | -17C | -16C | -18C | -17C | |
| 3 | 5 | 4 | 5 | 4 | | | -17C | -16C | -16C | -17C | -17C | -16C | |
| 4 | 6 | 4 | 5 | 5 | | | -18C | -15C | -17C | -16C | -18C | -17C | |
| 5 | 5 | 5 | 6 | 4 | | | -17C | -18C | -18C | -17C | -17C | -16C | |
| 6 | 5 | 3 | 5 | 4 | | | -18C | -17C | -17C | -16C | -18C | -17C | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 6 | 5 | 6 | 5 | | | -17C | -18C | -18C | -17C | -18C | -17C | |
| 10 | 5 | 5 | 6 | 5 | | | -18C | -18C | -17C | -17C | -18C | -17C | |
| 11 | 5 | 6 | 5 | 6 | | | -18C | -16C | -16C | -18C | -17C | -18C | |
| 12 | 5 | 4 | 6 | 5 | | | -18C | -17C | -16C | -16C | -18C | -17C | |
| 13 | 5 | 6 | 6 | 5 | | | -17C | -15C | -18C | -17C | -17C | -16C | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 6 | 5 | 6 | 4 | | | -18C | -16C | -18C | -17C | -18C | -16C | |
| 17 | 5 | 3 | 5 | 4 | | | -17C | -16 | -18C | -15C | -17C | -17C | |
| 18 | 6 | 3 | 6 | 5 | | | -18C | -17C | -16C | -16C | -17C | -15C | |
| 19 | 5 | 4 | 4 | 3 | | | -17C | -16C | -17C | -17C | -18C | -16C | |
| 20 | 6 | 4 | 5 | 5 | | | -18C | -17C | -18C | -16C | -17C | -15C | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 5 | 4 | 6 | 5 | | | -18C | -16C | -16C | -16C | -18C | -15C | |
| 24 | 6 | 5 | 5 | 5 | | | -17C | -15C | -18C | -17C | -17C | -18C | |
| 25 | 5 | 4 | 6 | 5 | | | -16C | -15C | -17C | -16C | -17C | -17C | |
| 26 | 6 | 6 | 5 | 4 | | | -17C | -16C | -17C | -15C | -18C | -14C | |
| 27 | 5 | 5 | 6 | 5 | | | -18C | -17C | -18C | -16C | -17C | -15C | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Tatiana Saavedra | VERIFICADO POR: | Leonardo Lerma |
| CARGO: | manipuladora | CARGO: | Supervisor. |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11564

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Gustavo Cote | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | x | 78 | | | x | 79 | x | 80 | — | — | x | 10 | x | 11 |
| 3/02/2026 | 2 | x | 76 | | | x | 78 | x | 74 | x | 72 | x | 10 | x | 12 |
| 4/02/2026 | 3 | x | 80 | | | x | 79 | x | 78 | — | — | x | 11 | x | 11 |
| 5/02/2026 | 4 | x | 78 | | | x | 78 | x | 74 | x | 74 | x | 10 | x | 12 |
| 6/02/2026 | 5 | x | 80 | | | x | 79 | x | 76 | | 76 | x | 11 | x | 10 |
| 9/02/2025 | 6 | x | 78 | x | 10 | x | 76 | x | 74 | | | x | 11 | x | 11 |
| 10/02/2025 | 7 | x | 74 | | | x | 80 | x | 76 | | | x | 10 | x | 12 |
| 11/02/2025 | 8 | x | 78 | | | x | 78 | x | 74 | x | 78 | x | 10 | x | 11 |
| 12/02/2025 | 9 | x | 80 | | | x | 74 | x | 78 | — | — | x | 11 | x | 12 |
| 13/02/2025 | 10 | x | 78 | | | x | 75 | x | 79 | x | 80 | x | 10 | x | 11 |
| 16/02/2025 | 11 | x | 80 | x | 11 | x | 76 | x | 80 | | | x | 11 | x | 10 |
| 17/02/2025 | 12 | x | 77 | | | x | 80 | x | 79 | | | x | 10 | x | 12 |
| 18/02/2025 | 13 | x | 80 | | | x | 77 | x | 79 | x | 80 | x | 11 | x | 11 |
| 19/02/2025 | 14 | x | 78 | | | x | 76 | x | 80 | | | x | 10 | x | 12 |
| 20/02/2025 | 15 | x | 78 | | | x | 80 | x | 77 | x | 78 | x | 11 | x | 10 |
| 23/02/2026 | 16 | x | 76 | | | x | 78 | x | 80 | | | x | 12 | x | 11 |
| 24/02/2026 | 17 | x | 79 | x | 10 | x | 80 | x | 76 | | | x | 10 | x | 11 |
| 25/02/2026 | 18 | x | 80 | | | x | 79 | x | 77 | x | 75 | x | 11 | x | 10 |
| 26/02/2026 | 19 | x | 78 | | | x | 80 | x | 78 | x | 80 | x | 10 | x | 11 |
| 27/02/2026 | 20 | x | 80 | | | x | 79 | x | 76 | — | — | x | 11 | x | 12 |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

| Realizado por: | Tatiana Saavedra | Verificado por: | Lenado Lorena |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirve el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirve leguminosa o grano
(1)Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
(2)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11565

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | cote uribe | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÙ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 37 kg |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 9 kg |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 42 kg |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 32 kg |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 29 kg |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 3 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 18 kg |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 12 kg |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 15 kg |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 30 kg |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 25 kg |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 33 kg |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 28 kg |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 25 kg |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 20 kg |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 26 kg |
| :1 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 30 kg |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 25 kg |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 20 kg |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 30 kg |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 20 kg |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | | | |
| 30 | | | |
| 31 | | | |

| REALIZADO POR: | Catalina Sarmiento | CARGO: | manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Lenardo Lozano | CARGO: | Supervisor. |

11566

| | | |
|---|---|---|
| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO<br>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | CODIGO: FCMPS-001<br>VERSIÓN: 01 |

INSTITUCION EDUCATIVA: JORGE ELIECER GAITAN A — MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 AL 6 | | | | | 9 AL 13 | | | | | 19 AL 23 | | | | | 23 AL 27 | | | | | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Extractor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ...pos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | |
| TRIMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| ...amento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| ...mientos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | | | | 7.2 | | | | | 7.2 | | | | 7.2 | | | 7.2 | | | | | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | | | | 0.5 | | | | | 0.5 | | | | 0.5 | | | 0.5 | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: MYRIAM FORERO — CARGO: MANIPULADOR

VERIFICADO POR: Andrés Alvarado. — CARGO: Supervisor

NA.

11567

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
03/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: JORGE ELIECER GAITAN A.

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 5°C | 2°C | — | — | — | — | -12° | -12° | — | — | — | — | — |
| 3 | 4°C | 4°C | — | — | — | — | -11° | -10° | — | — | — | — | — |
| 4 | 6°C | 3°C | — | — | — | — | -12° | -11° | — | — | — | — | — |
| 5 | 5°C | 4°C | — | — | — | — | -12° | -12° | — | — | — | — | — |
| 6 | 4°C | 3°C | — | — | — | — | -16° | -14° | — | — | — | — | — |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | -5°C | 4°C | — | — | — | — | -14° | -13° | — | — | — | — | — |
| 10 | -4°C | 5°C | — | — | — | — | -15° | -12° | — | — | — | — | — |
| 11 | -5°C | 3°C | — | — | — | — | -16° | -14° | — | — | — | — | — |
| 12 | -4°C | -4° | — | — | — | — | -15° | -13° | — | — | — | — | — |
| 13 | -5° | 3°C | — | — | — | — | -16° | -14° | — | — | — | — | — |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | -5° | 4°C | — | — | — | — | -16° | -13° | — | — | — | — | — |
| 17 | -5° | -4°C | — | — | — | — | -17° | -15° | — | — | — | — | — |
| 18 | -4°C | -4°C | — | — | — | — | -15° | -14° | — | — | — | — | — |
| 19 | -5°C | -4°C | — | — | — | — | -17° | -16° | — | — | — | — | — |
| 20 | -6°C | 5°C | — | — | — | — | -17° | -15° | — | — | — | — | — |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | -6° | -4°C | — | — | — | — | -17° | -15° | — | — | — | — | — |
| 24 | -5°C | -4°C | — | — | — | — | -16° | -16° | — | — | — | — | — |
| 25 | -6° | -5° | — | — | — | — | -17° | -14° | — | — | — | — | — |
| 26 | -6° | -4° | — | — | — | — | -17° | -16° | — | — | — | — | — |
| 27 | -5° | -4° | — | — | — | — | -15° | -17° | — | — | — | — | — |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Myriam Forero | VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado |
| CARGO: | MANIPULADORA | CARGO: | Supervisor |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11568

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JORGE ELIECER GAITAN A. | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | A. | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS: ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | #1 | pollo | 70°c | jugo | 12°c | arroz | 65°c | papa | 60°c | — | — | ensalada | 11°c | jugo | 12°c |
| 3/02/2026 | #2 | carne | 80°c | jugo | 11°c | arroz | 60°c | yuca | 60°c | — | — | ensalada | 11°c | jugo | 10°c |
| 4/02/2026 | #3 | carne | 68°c | jugo | 9°c | arroz | 63°c | platon | 60°c | — | — | ensalada | 10°c | jugo | 17°c |
| 5/02/2026 | #4 | higado | 63°c | — | — | arroz | 64°c | — | — | frijol | 64° | ensalada | 11°c | jugo | 13°c |
| 6/02/2026 | #5 | pollo | 64°c | — | — | arroz | 63° | papa | 60°c | — | — | ensalada | 12°c | jugo | 10°c |
| 9/02/2025 | #6 | X | 63°c | X | 10°c | X | 64° | X | 63° | — | — | X | 14°c | X | 12°c |
| 10/02/2025 | #7 | X | 64°c | — | — | X | 63° | X | 64° | — | — | X | 15° | X | 14° |
| 11/02/2025 | #8 | X | 65° | — | — | X | 64° | X | 67° | X | 63° | X | 14° | X | 13° |
| 12/02/2025 | #9 | X | 62° | X | 10° | X | 65° | X | 68° | X | — | X | 12° | X | 11° |
| 13/02/2025 | #10 | X | 63° | — | — | X | 62° | X | 65° | X | 64° | X | 13° | X | 14° |
| 16/02/2025 | #11 | X | 64° | X | 12° | X | 65° | X | 64° | — | — | X | 14° | X | 13° |
| 17/02/2025 | #12 | X | 67° | — | — | X | 66° | X | 67° | — | — | X | 15° | X | 14° |
| 18/02/2025 | #13 | X | 68° | X | 14° | X | 65° | X | 64° | X | 65° | X | 13° | X | 14° |
| 19/02/2025 | #14 | X | 64° | + | 13° | X | 67° | X | 63° | — | — | X | 14° | X | 12° |
| 20/02/2025 | #15 | X | 65° | X | 14° | X | 64° | X | 62° | X | 64° | X | 15° | X | 13° |
| 23/02/2026 | #16 | X | 64° | — | — | X | 65° | X | 63° | — | — | X | 14° | X | 15° |
| 24/02/2026 | #17 | X | 66° | X | 13° | X | 64° | X | 67° | — | — | X | 13° | X | 14° |
| 25/02/2026 | #18 | X | 65° | — | — | X | 63° | X | 65° | X | 66° | X | 14° | X | 13° |
| 26/02/2026 | #19 | X | 64° | X | 14° | X | 65° | X | 63° | X | 65° | X | 13° | X | 14° |
| 27/02/2026 | #20 | X | 63° | X | 13° | X | 64° | X | 65° | — | — | X | 12° | X | 13° |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| Realizado por: | MYRIAM FORERO | Verificado por: | Andrés Alvarado. |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
El Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11569

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | JORGE ELIECER. GAITAN A. | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | #1 | 3 kg | 1 kg | —0— | X |
| 3 | 3/02/2026 | #2 | 2 kg | 2kg | —0— | X |
| 4 | 4/02/2026 | #3 | 9 kg | 1 kg | —0— | X |
| 5 | 5/02/2026 | # 4 | 7 kg | 2 kg | -0- | X |
| 6 | 6/02/2026 | # 5 | 6 kg | 3 kg | -0- | X |
| 7 | 7/02/2026 | # 6. | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | # 6 | 3 kg | 2 kg | -0- | X |
| 10 | 10/02/2026 | # 7 | 5 kg | 2 kg | -0- | X |
| 11 | 11/02/2026 | # 8 | 4 kg | 1.5 k | -0- | X |
| 12 | 12/02/2026 | # 9 | 3 kg | 2 k | -0- | X |
| 13 | 13/02/2026 | # 10 | 2 kg | 3 k. | -0- | X |
| 14 | 14/02/2026 | # 1 | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | # 11 | 3 kg | 2 kg | -0- | X |
| 17 | 17/02/2026 | # 12 | 3.5 k. | 3 kg | -0- | X |
| 18 | 18/02/2026 | # 13 | 2.0 k | 2 kg | -0- | X |
| 19 | 19/02/2026 | # 14 | 1.5 k | 2.5 k | -0- | X |
| 20 | 20/02/2026 | # 15 | 2.5 k | 3 kg | -0- | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | # 16 | 3.0 k | 2 kg | -0- | X |
| 24 | 24/02/2026 | # 17 | 2.7 k | 3 kg | -0- | X |
| 25 | 25/02/2026 | # 18 | 4.1 k | 2.5 kg | -0- | X |
| 26 | 26/02/2026 | # 19 | 3.5 k | 2.5 kg | -0- | X. |
| 27 | 27/02/2026 | # 20 | 2.5 k | 3.4 kg | -0- | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — |

| REALIZADO POR: | MYRIAM FORERO | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado. | CARGO: Supervisor. |

11570

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | JORGE ELIECER GAITAN A. | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | # 1 | 5 Kilos |
| 3 | 3/02/2026 | # 2 | 2 Kilos |
| 4 | 4/02/2026 | # 3 | 1 Kilo |
| 5 | 5/02/2026 | # 4 | 3 Kilo |
| 6 | 6/02/2026 | # 5 | 2.5 Kilo. |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | # 6 | 2.0 k. |
| 10 | 10/02/2026 | # 7 | 3.5 k. |
| 11 | 11/02/2026 | # 8 | 2.0 k. |
| 12 | 12/02/2026 | # 9 | 3.0 k |
| 13 | 13/02/2026 | # 10 | 4.0 k. |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | # 11 | 3.5 k. |
| 17 | 17/02/2026 | # 12 | 3.0 k. |
| 18 | 18/02/2026 | # 13 | 3.5 k |
| 19 | 19/02/2026 | # 14 | 1.5 k. |
| 20 | 20/02/2026 | # 15 | 2.0 k. |
| 21 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | # 16 | 2.9 k. |
| 24 | 24/02/2026 | # 17 | 3.5 k. |
| 25 | 25/02/2026 | # 18 | 2.5 k. |
| 26 | 26/02/2026 | # 19 | 3.0 k. |
| 27 | 27/02/2026 | # 20 | 3.5 k. |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | — | — | — |
| 30 | — | — | — |
| 31 | — | — | — |

| REALIZADO POR: | MYRIAM FORERO | CARGO: | MANIPULADORA |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado | CARGO: | Supervisor. |

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA | |
| | UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Jorge Eliecer Gaitan 13 | MES: | FEBRERO |
|---|---|---|---|

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| ITEM | SEMANA 1 (2 AL 6) L | M | M | J | V | SEMANA 2 (9 AL 13) L | M | M | J | V | SEMANA 3 (19 AL 23) L | M | M | J | V | SEMANA 4 (23 AL 27) L | M | M | J | V | SEMANA 5 L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | Y | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Caneças de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

### SEMANAL

| ITEM | SEMANA 1 (2 AL 6) L | M | M | J | V | SEMANA 2 (9 AL 13) L | M | M | J | V | SEMANA 3 (19 AL 23) L | M | M | J | V | SEMANA 4 (23 AL 27) L | M | M | J | V | SEMANA 5 L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Extractor | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |

### MENSUAL

| ITEM | SEMANA 1 (2 AL 6) L | M | M | J | V | SEMANA 2 (9 AL 13) L | M | M | J | V | SEMANA 3 (19 AL 23) L | M | M | J | V | SEMANA 4 (23 AL 27) L | M | M | J | V | SEMANA 5 L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ...eos | NA | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | |

### TRIMESTRAL

| ITEM | SEMANA 1 (2 AL 6) L | M | M | J | V | SEMANA 2 (9 AL 13) L | M | M | J | V | SEMANA 3 (19 AL 23) L | M | M | J | V | SEMANA 4 (23 AL 27) L | M | M | J | V | SEMANA 5 L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 L | M | M | J | V | SEMANA 2 L | M | M | J | V | SEMANA 3 L | M | M | J | V | SEMANA 4 L | M | M | J | V | SEMANA 5 L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 L | M | M | J | V | SEMANA 2 L | M | M | J | V | SEMANA 3 L | M | M | J | V | SEMANA 4 L | M | M | J | V | SEMANA 5 L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| ...miento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| ...mientos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 L | M | M | J | V | SEMANA 2 L | M | M | J | V | SEMANA 3 L | M | M | J | V | SEMANA 4 L | M | M | J | V | SEMANA 5 L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal

| ITEM | SEMANA 1 L | M | M | J | V | SEMANA 2 L | M | M | J | V | SEMANA 3 L | M | M | J | V | SEMANA 4 L | M | M | J | V | SEMANA 5 L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| pH (6.5-9.0) | | | | 7.2 | | | 7.2 | | | | | | 7.2 | | | | | | 7.2 | | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | | | | 0.5 | | | 0.5 | | | | | | 0.5 | | | | | | 0.5 | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| REALIZADO POR: | Adelaida Quintero | CARGO: | Manipuladora Alimentos |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado. | CARGO: | Supervisor. |

11572

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 05/01/2023

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan B

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | 3°C | 5°C | | | | | -10°C | -12°C | -10°C | -13°C | | | |
| 2 | 3°C | 5°C | — | — | — | — | -10°C | -12°C | -10°C | -13°C | — | — | — |
| 3 | 6°C | 4°C | — | — | — | — | -11°C | -11°C | -10°C | -12°C | — | — | — |
| 4 | 3°C | 5°C | — | — | — | — | -10°C | -12°C | -10°C | -11°C | — | — | — |
| 5 | 4°C | 3°C | — | — | — | — | -11°C | 10°C | -11°C | -11°C | — | — | — |
| 6 | 3°C | 4°C | — | — | — | — | -10°C | -11°C | -10°C | -12°C | — | — | — |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 4°C | 6°C | — | — | — | — | -11°C | -13°C | 11°C | -13°C | — | — | — |
| 10 | 3°C | 5°C | — | — | — | — | -11°C | -12°C | -10°C | -12°C | — | — | — |
| 11 | 6°C | 5°C | — | — | — | — | -10°C | -11°C | -10°C | -11°C | — | — | — |
| 12 | 3°C | 6°C | — | — | — | — | -11°C | -12°C | -11°C | -11°C | — | — | — |
| 13 | 6°C | 3°C | — | — | — | — | -12°C | -11°C | -12°C | -11°C | — | — | — |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 6°C | 5°C | — | — | — | — | -10°C | -12°C | -10°C | -12°C | — | — | — |
| 17 | 6°C | 4°C | — | — | — | — | -10°C | -13°C | -10°C | -13°C | — | — | — |
| 18 | 4°C | 5°C | — | — | — | — | -11°C | -22°C | -11°C | -13°C | — | — | — |
| 19 | 4°C | 5°C | — | — | — | — | -10°C | -12°C | -10°C | -12°C | — | — | — |
| 20 | 3°C | 4°C | — | — | — | — | -11°C | -12°C | -11°C | -12°C | — | — | — |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 6°C | 4°C | — | — | — | — | -10°C | -13°C | -10°C | -13°C | — | — | — |
| 24 | 4°C | 5°C | — | — | — | — | -10°C | -12°C | -10°C | -12°C | — | — | — |
| 25 | 6°C | 4°C | — | — | — | — | -10C | -11°C | -10°C | -11°C | — | — | — |
| 26 | 6°C | 5°C | — | — | — | — | -11°C | -11°C | -12°C | -11°C | — | — | — |
| 27 | 6°C | 4°C | — | — | — | — | -11°C | -12°C | -11°C | -11°C | — | — | — |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Adelaida Quintero | VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado |
| CARGO: | Manipuladora Alimentos | CARGO: | Supervisor. |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11573

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Jorge Eliecer Gaitan | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | B | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | | X | 75°C | X | 10°C | X | 70°C | X | 80°C | - | — | X | 10°C | X | 10°C |
| 3/02/2026 | | X | 70°C | - | — | X | 75°C | X | 85°C | - | — | X | 10°C | X | 9°C |
| 4/02/2026 | | X | 65°C | X | 9°C | X | 65°C | X | 65°C | - | — | X | 9°C | X | 10°C |
| 5/02/2026 | | X | 75°C | - | | X | 75°C | X | 65°C | X | 75°C | X | 10°C | X | 10°C |
| 6/02/2026 | | X | 75°C | X | 9°C | X | 70°C | X | 60°C | X | 65°C | X | 10°C | X | 9°C |
| 9/02/2025 | | X | 70°C | X | 10°C | X | 80°C | X | 65°C | - | — | X | 10°C | X | 10°C |
| 10/02/2025 | | X | 80°C | — | — | — | — | X | 75°C | - | — | X | 9°C | X | 10°C |
| 11/02/2025 | | X | 75°C | — | — | X | 75°C | X | 65°C | X | 75°C | X | 9°C | X | 9°C |
| 12/02/2025 | | X | 70°C | — | — | X | 75°C | X | 75°C | - | — | X | 10°C | X | 10°C |
| 13/02/2025 | | X | 65°C | — | — | X | 80°C | X | 65°C | X | 75°C | X | 9°C | X | 9°C |
| 16/02/2025 | | X | 75°C | X | 10°C | X | 75°C | X | 65°C | - | — | X | 9°C | X | 9°C |
| 17/02/2025 | | X | 65°C | — | — | X | 75°C | X | 65°C | — | — | X | 10°C | X | 10°C |
| 18/02/2025 | | X | 75°C | X | 9°C | X | 75°C | X | 75°C | X | 75°C | X | 9°C | X | 10°C |
| 19/02/2025 | | X | 75°C | — | — | X | 75°C | X | 65°C | X | 75°C | X | 9°C | X | 10°C |
| 20/02/2025 | | X | 65°C | — | — | X | 80°C | X | 80°C | X | 75°C | X | 10°C | X | 9°C |
| 23/02/2026 | | X | 75°C | — | — | X | 75°C | X | 75°C | - | — | X | 10°C | X | 10°C |
| 24/02/2026 | | X | 70°C | - | 9 | X | 75°C | X | 65°C | - | — | X | 9°C | X | 9°C |
| 25/02/2026 | | X | 75°C | - | — | X | 75°C | X | 65°C | X | 75°C | X | 9°C | X | 9°C |
| 26/02/2026 | | X | 75°C | — | — | X | 75°C | X | 65°C | X | 75°C | X | 10°C | X | 10°C |
| 27/02/2026 | | X | 75°C | — | — | X | 75°C | X | 65°C | X | 75°C | X | 9°C | X | 9°C |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| Realizado por: | Adelaida Quintero | Verificado por: | Andrés Alvarado. |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
(1)Los alimentos refrigerados (jugo – ensalada) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
(2)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11574

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Jorge Eliecer Gaitan B | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 600 gm | 200 gr | 0 ml | X |
| 3 | 3/02/2026 | 5 | 400 gr | 300 gr | 1 ml | x |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 300 gr | 200 gr | 0 | X |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 200 gr | 300 gr | 0 | X |
| 6 | 6/02/2026 | 2 | 600 gr | 400 gr | 0 | X |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 800 gr | 200 gr | 1 ml | X |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 300 gr | 300 gr | 200 mL | X |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 1000 gr | 300 gr | 0 | X |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 1000 gr | 400 gr | 0 | X |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 800 gr | 200 gr | 0 | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 1000 gr | 300 gr | 300 mL | X |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 900 gr | 200 gr | 0 | X |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 1000 gr | 200 gr | 0 | X |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 1000 gr | 200 gr | 0 | X |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 900 gr | 300 gr | 0 | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 1000 gr | 300 gr | 0 | X |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 900 gr | 200 gr | 1 mL | X |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 800 gr | 300 gr | 0 | X |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 900 gr | 200 gr | 0 | X |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 800 gr | 300 gr | 0 | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — |

| REALIZADO POR: | Adelaida Quintero | CARGO: Manipuladora alimentos |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado. | CARGO: Supervisor. |

11575

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Jorge eliecer Gaitan sede B | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 1 kg |
| 3 | 3/02/2026 | 5 | 1Kg |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 1 Kg |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 1Kg |
| 6 | 6/02/2026 | 2 | 1Kg. |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 1Kg |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 2Kg |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 2Kg |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 1Kg |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 1Kg |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 1 Kg |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 2Kg |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 1Kg |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 1½ Kg |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 1½ Kg |
| 21 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 1½ Kg |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 1 Kg |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 1 Kg |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 1 Kg |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 1 kg |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | — | — | — |
| 30 | — | — | — |
| 31 | — | — | — |

| REALIZADO POR: | Yaleidis Quintero | CARGO: | Manipuladora Alimentos |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado. | CARGO: | Supervisor. |

11576

UT ALIMENTAR +26

**FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO**

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: LAS AMERICAS PRIMARIA — MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 02 al 06 | 09 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Licuadora / Estufas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula-termometro) | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de basura | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Baños y Vestier | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Lavaplatos y pocetas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Pisos-guardaescobas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

### SEMANAL

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | X | X | X | X | |
| Canastillas y Estibas | X | X | X | X | |
| Mesas / Sillas | X | X | X | X | |
| Refrigerador / Congelador | X | X | X | X | |
| ctractor | X | X | X | X | |
| ampa de grasa | NA | NA | NA | NA | |

### MENSUAL

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Angeos | | | | X | |

### TRIMESTRAL

| | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos | | | | | |
| Lamparas | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos organicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos Aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | No No No No No | No No No No No | No No No No No | No No No No No | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | No No No No No | No No No No No | No No No No No | No No No No No | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | No No No No No | No No No No No | No No No No No | No No No No No | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA NA NA NA NA | NA NA NA NA NA | NA NA NA NA NA | NA NA NA NA NA | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| pH (6.5-9.0) | / / / 7.2 / | / / / / 7.2 | / 7.6 / / / | / / / / 7.6 | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | / / / 0.5 / | / / / / 0.5 | / 0.5 / / / | / / / / 0.5 | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yesica Pinto — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Andres Alvarado — CARGO: Supervisor

11577

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 01/01/2025

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: LAS AMERICAS PRIMARIA

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 2 | 4° | 4° | 3° | 3° | — | — | -16° | -16° | — | — | — | — | — |
| 3 | 4° | 3° | 4° | 3° | — | — | -16° | -16° | — | — | — | — | — |
| 4 | 4° | 4° | 4° | 4° | — | — | -10° | -10° | — | — | — | — | — |
| 5 | 5° | 4° | 4° | 4° | — | — | -10° | -10° | — | — | — | — | — |
| 6 | 4° | 6° | 4° | 5° | — | — | -10° | -10° | — | — | — | — | — |
| 7 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 8 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 9 | 4° | 5° | 5° | 4° | — | — | -10° | -10° | — | — | — | — | — |
| 10 | 5° | 4° | 5° | 4° | — | — | -10° | -9° | — | — | — | — | — |
| 11 | 3° | 3° | 3° | 4° | — | — | -11° | -10° | — | — | — | — | — |
| 12 | 3° | 3° | 3° | 4° | — | — | -11° | -10° | — | — | — | — | — |
| 13 | 5° | 5° | 3° | 4° | — | — | -10° | -9° | — | — | — | — | — |
| 14 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 15 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 16 | 3° | 3° | 3° | 4° | — | — | -9° | -8° | — | — | — | — | — |
| 17 | 3° | 3° | 3° | 4° | — | — | -9° | -8° | — | — | — | — | — |
| 18 | 3° | 4° | 3° | 4° | — | — | -10° | -9° | — | — | — | — | — |
| 19 | 3° | 3° | 4° | 4° | — | — | -10° | -10° | — | — | — | — | — |
| 20 | 3° | 4° | 3° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 21 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 22 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 23 | 3° | 3° | 4° | 4° | — | — | -10° | -9° | — | — | — | — | — |
| 24 | 3° | 3° | 3° | 4° | — | — | -10° | -9° | — | — | — | — | — |
| 25 | 3° | 4° | 4° | 4° | — | — | -9° | -8° | — | — | — | — | — |
| 26 | 3° | 4° | 3° | 4° | — | — | -8° | -7° | — | — | — | — | — |
| 27 | 4° | 4° | 4° | 4° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 28 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 29 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Yesica Pinto | VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | Supervisor |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11578

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

FCTA-01 | Versión 1 | Estado: Vigente | Elaborado: 05/01/2026

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LAS AMERICAS | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | PRIMARIA | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LÁCTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 02-02 | 1 | X | 70° | — | — | X | 72° | X | 65° | — | — | X | 11° | X | 10° |
| 03-02 | 2 | X | 69° | X | 10° | X | 70° | X | 62° | X | 72° | X | 12° | X | 10° |
| 04-02 | 3 | X | 70° | X | 11° | X | 70° | X | 65° | — | — | X | 10° | X | 9° |
| 05-02 | 4 | X | 65° | — | — | X | 70° | X | 65° | X | 70° | X | 12° | X | 10° |
| 06-02 | 5 | X | 70° | — | — | X | 69° | X | 63° | X | 70° | X | 12° | X | 9° |
| 09-02 | 6 | X | 65° | X | 11° | X | 70° | X | 62° | — | — | X | 11° | X | 9° |
| 10-02 | 7 | X | 68° | X | 11° | X | 69° | X | 65° | — | — | X | 12° | X | 10° |
| 11-02 | 8 | X | 65° | X | 11° | X | 68° | X | 62° | X | 69° | X | 11° | X | 9° |
| 12-02 | 9 | X | 70° | — | — | X | 70° | X | 63° | — | — | X | 10° | X | 10° |
| 13-02 | 10 | X | 65° | — | — | X | 68° | X | 62° | X | 65° | X | 12° | X | 10° |
| 16-02 | 11 | X | 65° | — | — | X | 68° | X | 68° | — | — | X | 11° | X | 9° |
| 17-02 | 12 | X | 65° | — | — | X | 68° | X | 63° | — | — | X | 12° | X | 8° |
| 18-02 | 13 | X | 70° | X | 11° | X | 69° | X | 65° | X | 69° | X | 11° | X | 8° |
| 19-02 | 14 | X | 65° | — | — | X | 70° | X | 65° | X | 69° | X | 11° | X | 9° |
| 20-02 | 15 | X | 70° | X | 11° | X | 70° | X | 65° | — | — | X | 12° | X | 10° |
| 23-02 | 16 | X | 65° | — | — | X | 65° | X | 68° | X | 70° | X | 10° | X | 9° |
| 24-02 | 17 | X | 65° | X | 12° | X | 68° | X | 70° | X | 65° | X | 11° | X | 9° |
| 25-02 | 18 | X | 70° | X | 10° | X | 65° | X | 65° | — | — | X | 12° | X | 8° |
| 26-02 | 19 | X | 70° | — | — | X | 70° | X | 65° | — | — | X | 11° | X | 8° |
| 27-02 | 20 | X | 65° | — | — | X | 65° | X | 65° | — | — | X | 10° | X | 9° |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| Realizado por: | Yesica Pinto | Verificado por: | Andrés Alvarado |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de puntón de lanza directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensalada) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
!!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 65 ° C

11579

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL UT ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | LAS AMERICAS | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de silones) marcar con una X |
| 1 | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— |
| 2 | 02-02-26 | 1 | 4Kg | 1 Kg | ——— | X |
| 3 | 03-02-26 | 2 | 3.5 kg | 1 Kg | ——— | X |
| 4 | 04-02-26 | 3 | 5kg | 2 kg | 1 litro | X |
| 5 | 05-02-26 | 4 | 4Kg | 1 Kg | ——— | X |
| 6 | 06-02-26 | 5 | 5.5kg | 1.5kg | 1 litro | X |
| 7 | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— |
| 8 | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— |
| 9 | 09-02-26 | 6 | 4.5 kg | 1.5 kg | 1 litro | X |
| 10 | 10-02-26 | 7 | 6.5 kg | 1 kg | 500 ml | X |
| 11 | 11-02-26 | 8 | 6 kg | 1.5 kg | ——— | X |
| 12 | 12-02-26 | 9 | 4 kg | 1 kg | 500m | X |
| 13 | 13-02-26 | 10 | 4.5 kg | 1 kg | ——— | X |
| 14 | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— |
| 15 | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— |
| 16 | 16-02-26 | 11 | 4 kg | 1.8kg | 70ml | X |
| 17 | 17-02-26 | 12 | 5 kg | 1.1kg | 500ml | X |
| 18 | 18-02-26 | 13 | 3.5kg | 1 kg | 60ml | X |
| 19 | 19-02-26 | 14 | 4 kg | 1.5kg | 20ml | X |
| 20 | 20-02-26 | 15 | 4 kg | 1 kg | 20ml | X |
| 21 | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— |
| 22 | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— |
| 23 | 23-02-26 | 16 | 4 kg | 1 kg | 500ml | X |
| 24 | 24-02-26 | 17 | 6kg | 1.5kg | 70ml | X |
| 25 | 25-02-26 | 18 | 5.5kg | 1kg | 70ml | X |
| 26 | 26-02-26 | 19 | 4 kg | 1kg | 20ml | X |
| 27 | 27-02-26 | 20 | 6 kg | 1.5kg | 70ml | X |
| 28 | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— | ——— |
| 29 | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — |

| REALIZADO POR: | Yesica Pinto | CARGO: manipuladora |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado | CARGO: Supervisor. |

1150

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL UT ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |
| INSTITUCION EDUCATIVA: | LAS AMERICAS PRIMARIA | MES: FEBRERO |

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 02-02-26 | 1 | 12 kg |
| 2 | 03-02-26 | 2 | 13 kg |
| 3 | 04-02-26 | 3 | 12 kg |
| 4 | 05-02-26 | 4 | 9 kg |
| 5 | 06-02-26 | 5 | 10 kg |
| 6 | 09-02-26 | 6 | 12 kg |
| 7 | 10-02-26 | 7 | 10 kg |
| 8 | 11-02-26 | 8 | 9 kg |
| 9 | 12-02-26 | 9 | 9.5 kg |
| 10 | 13-02-26 | 10 | 11 kg |
| 11 | 16-02-26 | 11 | 10 kg |
| 12 | 17-02-26 | 12 | 9 kg |
| 13 | 18-02-26 | 13 | 10 kg |
| 14 | 19-02-26 | 14 | 9.5 kg |
| 15 | 20-02-26 | 15 | 9 kg |
| 16 | 23-02-26 | 16 | 10 kg |
| 17 | 24-02-26 | 17 | 10 kg |
| 18 | 25-02-26 | 18 | 9 kg |
| 19 | 26-02-26 | 19 | 10 kg |
| 20 | 27-02-26 | 20 | 10 kg |
| 21 | — | — | — |
| 22 | — | — | — |
| 23 | — | — | — |
| 24 | — | — | — |
| 25 | — | — | — |
| 26 | — | — | — |
| 27 | — | — | — |
| 28 | — | — | — |
| 29 | — | — | — |
| 30 | — | — | — |
| 31 | — | — | — |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Yesica Pinto | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado | CARGO: | Supervisor. |

11581

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

**INSTITUCION EDUCATIVA:** LAS AMERICAS BACHILLERATO — **MES:** FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 02 al 06 | | | | | 09 al 13 | | | | | 16 al 20 | | | | | 23 al 27 | | | | | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula-termometro) | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Canastillas y Estibas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Mesas / Sillas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Extractor | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Limpa de grasa | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Angeos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | |
| **TRIMESTRAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

**OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:**

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

**OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:**

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)  Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | / | / | / | 7.2 | / | / | / | / | / | 7.2 | / | 7.4 | / | / | / | / | / | / | 7.6 | | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | / | / | / | 0.3 | / | / | / | / | / | 0.5 | / | 0.3 | / | / | / | / | / | / | 0.3 | | | | | | |

**OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **REALIZADO POR:** | Katherin Mitchel Perez Medina | **CARGO:** | Manipuladora |
| **VERIFICADO POR:** | Andrés Alvarado. | **CARGO:** | Supervisor. |

11582

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 05/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: LAS AMERICAS BACHILLERATO

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | — | | | | | | | | | | | | — |
| 2 | 3° | 3° | 4° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 3 | 3° | 2° | 3° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 4 | 3° | 2° | 3° | 3° | — | — | -9° | -8° | — | — | — | — | — |
| 5 | 4° | 3° | 3° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 6 | 3° | 2° | 4° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 7 | — | | | | | | | | | | | | — |
| 8 | — | | | | | | | | | | | | — |
| 9 | 3° | 3° | 3° | 2° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 10 | 3° | 3° | 3° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 11 | 3° | 2° | 4° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 12 | 3° | 2° | 3° | 3° | — | — | -8° | -7° | — | — | — | — | — |
| 13 | 3° | 2° | 3° | 3° | — | — | -9° | -8° | — | — | — | — | — |
| 14 | — | | | | | | | | | | | | — |
| 15 | — | | | | | | | | | | | | — |
| 16 | 4° | 3° | 3° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 17 | 3° | 3° | 3° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 18 | 3° | 2° | 4° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 19 | 4° | 3° | 3° | 3° | — | — | -8° | -7° | — | — | — | — | — |
| 20 | 4° | 3° | 3° | 3° | — | — | -8° | -7° | — | — | — | — | — |
| 21 | — | | | | | | | | | | | | — |
| 22 | — | | | | | | | | | | | | — |
| 23 | 3° | 2° | 3° | 3° | — | — | -7° | -7° | — | — | — | — | — |
| 24 | 4° | 3° | 3° | 4° | — | — | -8° | -7° | — | — | — | — | — |
| 25 | 4° | 4° | 3° | 3° | — | — | -8° | -8° | — | — | — | — | — |
| 26 | 3° | 3° | 3° | 3° | — | — | -8° | -7° | — | — | — | — | — |
| 27 | 3° | 3° | 4° | 3° | — | — | -7° | -7° | — | — | — | — | — |
| 28 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 29 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Katherin Perez M | VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado |
| CARGO: | Manipuladora de A. | CARGO: | Supervisor. |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11583

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO<br>RPS ALMUERZO<br>RPS COMPLEMENTO JM/JT | FCTA-01<br>Versión 1<br>Estado: Vigente<br>Elaborado: 05/01/2026 |
|---|---|---|

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LAS AMERICAS BACHILLERATO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | BACHILLERATO | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LÁCTEO* | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS** | | VERDURA FRÍA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 02-02 | 1 | X | 70° | X | | X | 65° | X | 60° | — | — | X | 13° | X | 10° |
| 03-02 | 2 | X | 65° | — | — | X | 70° | X | 65° | X | 70° | X | 12° | X | 9° |
| 04-02 | 3 | X | 65° | X | | X | 70° | X | 65° | — | — | X | 13° | X | 10° |
| 05-02 | 4 | X | 70° | — | — | X | 70° | X | 65° | X | 65° | X | 12° | X | 10° |
| 06-02 | 5 | X | 68° | X | | X | 65° | X | 63° | — | — | X | 12° | X | 10° |
| 09-02 | 6 | X | 65° | X | | X | 65° | X | 60° | — | — | X | 11° | X | 9° |
| 10-02 | 7 | X | 65° | X | | X | 65° | X | 60° | — | — | X | 12° | X | 9° |
| 11-02 | 8 | X | 70° | X | | X | 65° | X | 65° | — | — | X | 13° | X | 9° |
| 12-02 | 9 | X | 65° | — | — | X | 70° | X | 60° | — | — | X | 13° | X | 9° |
| 13-02 | 10 | X | 65° | — | — | X | 70° | X | 60° | X | 70° | X | 13° | X | 10° |
| 16-02 | 11 | X | 70° | — | — | X | 70° | X | 65° | — | — | X | 12° | X | 9° |
| 17-02 | 12 | X | 65° | — | — | X | 65° | X | 65° | — | — | X | 13° | X | 11° |
| 18-02 | 13 | X | 68° | — | — | X | 65° | X | 65° | X | 70° | X | 12° | X | 10° |
| 19-02 | 14 | X | 65° | — | — | X | 65° | X | 65° | — | — | X | 11° | X | 9° |
| 20-02 | 15 | X | 65° | — | — | X | 65° | X | 65° | X | 65° | X | 12° | X | 9° |
| 23-02 | 16 | X | 65° | X | | X | 65° | X | 65° | — | — | X | 12° | X | 10° |
| 24-02 | 17 | X | 70° | — | — | X | 65° | X | 60° | — | — | X | 12° | X | 10° |
| 25-02 | 18 | X | 65° | — | — | X | 65° | X | 65° | X | 65° | X | 13° | X | 10° |
| 26-02 | 19 | X | 70° | — | — | X | 68° | X | 70° | X | 70° | X | 12° | X | 9° |
| 27-02 | 20 | X | 70° | — | — | X | 65° | X | 65° | — | — | X | 12° | X | 9° |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| Realizado por: | Katherin Perez M | Verificado por: | Andrés Alvarado. |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de puntón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
!!Los alimentos refrigerados (fruta – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11584

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL UT ALIMENTAR +26

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA: | LAS AMERICAS | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 02-02-26 | 1 | 5 kg | 1 kg | — | X |
| 2 | 03-02-26 | 2 | 6 kg | 1 kg | 30 ml | X |
| 3 | 04-02-26 | 3 | 5 kg | 1 kg | — | X |
| 4 | 05-02-26 | 4 | 5.5kg | 1.1kg | 60 ml | X |
| 5 | 06-02-26 | 5 | 6 kg | 1.5 kg | — | X |
| 6 | 09-02-26 | 6 | 4.8 kg | 1 kg | 800ml | X |
| 7 | 10-02-26 | 7 | 6 kg | 1.6kg | — | X |
| 8 | 11-02-26 | 8 | 5 kg | 1 kg | — | X |
| 9 | 12-02-26 | 9 | 5 kg | 1 kg | — | X |
| 10 | 13-02-26 | 10 | 6 kg | 1.7kg | — | X |
| 11 | 16-02-26 | 11 | 4.5kg | 1 kg | 1 litro | X |
| 12 | 17-02-26 | 12 | 5 kg | 1.5kg | — | X |
| 13 | 18-02-26 | 13 | 5 kg | 1 kg | 300ml | X |
| 14 | 19-02-26 | 14 | 6 kg | 1 kg | 1 litro | X |
| 15 | 20-02-26 | 15 | 4.5kg | 1 kg | — | X |
| 16 | 23-02-26 | 16 | 4.1kg | 1 kg | — | X |
| 17 | 24-02-26 | 17 | 5 kg | 1 kg | — | X |
| 18 | 25-02-26 | 18 | 6 kg | 1.5kg | — | X |
| 19 | 26-02-26 | 19 | 5 kg | 13 kg | — | X |
| 20 | 27-02-26 | 20 | 5 kg | 1 kg | 100ml | X |
| 21 | — | — | — | — | — | — |
| 22 | — | — | — | — | — | — |
| 23 | — | — | — | — | — | — |
| 24 | — | — | — | — | — | — |
| 25 | — | — | — | — | — | — |
| 26 | — | — | — | — | — | — |
| 27 | — | — | — | — | — | — |
| 28 | — | — | — | — | — | — |
| 29 | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — |

| REALIZADO POR: | Kathevin Perez | CARGO: | Manipuladora. |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado | CARGO: | Supervisor. |

11585

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO | | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL UT ALIMENTAR +26 | | | AÑO: 2026 |
| INSTITUCION EDUCATIVA: | LAS AMERICAS BACHILLERATO | MES | FEBRERO |

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 02-02-2026 | 1 | 8 kg |
| 2 | 03-02-2026 | 2 | 8.6kg |
| 3 | 04-02-2026 | 3 | 8 kg |
| 4 | 05-02-2026 | 4 | 6 kg |
| 5 | 06-02-2026 | 5 | 9 kg |
| 6 | 09-02-2026 | 6 | 8.3kg |
| 7 | 10-02-2026 | 7 | 9 kg |
| 8 | 11-02-2026 | 8 | 7 kg |
| 9 | 12-02-2026 | 9 | 6 kg |
| 10 | 13-02-2026 | 10 | 6 kg |
| 11 | 16-02-2026 | 11 | 6.5kg |
| 12 | 17-02-2026 | 12 | 6 kg |
| 13 | 18-02-2026 | 13 | 6 kg |
| 14 | 19-02-2026 | 14 | 6.6kg |
| 15 | 20-02-2026 | 15 | 6 kg |
| 16 | 23-02-2026 | 16 | 6 kg |
| 17 | 24-02-2026 | 17 | 6kg |
| 18 | 25-02-2026 | 18 | 7 kg |
| 19 | 26-02-2026 | 19 | 6.2kg |
| 20 | 27-02-2026 | 20 | 6.7kg |
| 21 | — | — | — |
| 22 | — | — | — |
| 23 | — | — | — |
| 24 | — | — | — |
| 25 | — | — | — |
| 26 | — | — | — |
| 27 | — | — | — |
| 28 | — | — | — |
| 29 | — | — | — |
| 30 | — | — | — |
| 31 | — | — | — |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Katherin Perez | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado | CARGO: | Supervisor. |

11586

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS | MES: | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 02 al 05 | 09 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27 | → |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

### SEMANAL

| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | | | | | |
| Estibas/canastillas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Paredes | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | | | | | |

### TRIMESTRAL

| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor

Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| REALIZADO POR: | Solbey Peñaranda B. | CARGO: | Manipuladora. |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado. | CARGO: | Supervisor. |

11587

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA | MES: | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 - 6 | 9 - 13 | 16 - 20 | 23 - 27 | — |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

### SEMANAL

| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Estibas/canastillas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Paredes | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | — | — | — | — | | — | — | — | — | | — | — | — | — | | — | — | — | — | | | | | | |

### TRIMESTRAL

| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | | | | | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | LAURA MARCELA GUTIERREZ RIVERA | CARGO: | MANIPULADORA |
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado. | CARGO: | Supervisor. |

11588

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO<br>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | CODIGO: FCMPS-001<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

**INSTITUCION EDUCATIVA:** Los Colorados **MES:** FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 AL 6 | | | | | 9 AL 13 | | | | | 19 AL 23 | | | | | 23 AL 27 | | | | | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | ✓ | ✓ | X | X | ✓ | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

SEMANAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Extractor | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | |

MENSUAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [illegible]s | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | X | | | | | |

TRIMESTRAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| [illegible]nento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas /daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | NA | — | — | — | — | NA | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | — | — | — | — | 7.6 | — | — | — | — | 7.6 | 7.6 | — | — | — | — | — | — | — | 7.6 | — | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | — | — | — | — | 0.3 | — | — | — | — | 0.3 | 0.3 | — | — | — | — | — | — | — | 0.3 | — | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| **REALIZADO POR:** | Yamile Sanchez | **CARGO:** | Manipuladora |
| **VERIFICADO POR:** | Carolina Reyes | **CARGO:** | Supervisora. |

11589

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2024

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: los colorados

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 3.1 | 3.1 | 4.1 | 5.0 | — | — | 12° | 14° | 12° | 14° | 11° | 12° | — |
| 3 | 3.1 | 4.0 | 3.5 | 4.8 | — | — | 10° | 12° | 10° | 12° | 10° | 14° | — |
| 4 | 3.4 | 4.3 | 3.0 | 4.0 | — | — | 12° | 10 | 10° | 12° | 10° | 14° | — |
| 5 | 3.0 | 4.0 | 2.8 | 5.0 | — | — | 12° | 14° | 12° | 13° | 10° | 12° | — |
| 6 | 3.2 | 2.9 | 2.2 | 4.8 | — | — | 12° | 12° | 12° | 10° | 10° | 10° | — |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 2.8 | 3.0 | 3.0 | 4.0 | — | — | 10° | 12° | 12° | 14° | 10° | 12° | — |
| 10 | 3.0 | 4.0 | 2.8 | 3.1 | — | — | 12° | 14° | 12° | 15° | 11° | 12° | — |
| 11 | 3.1 | 3.0 | 2.9 | 3.8 | — | — | 10° | 13° | 10° | 12° | 12° | 10° | — |
| 12 | 3.1 | 2.8 | 2.5 | 3.1 | — | — | 10° | 10° | 12° | 13 | 12° | 14° | — |
| 13 | 2.8 | 3.0 | 3.0 | 3.2 | — | — | 12° | 12° | 12° | 10° | 10° | 12° | — |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 2.1 | 2.8 | 3.0 | 3.1 | — | — | 10° | 13° | 12° | 10° | 14° | 10° | — |
| 17 | 3.1 | 3.4 | 2.9 | 2.9 | — | — | 12° | 10° | 10° | 12° | 11° | 10° | — |
| 18 | 3.8 | 2.9 | 2.9 | 3.1 | — | — | 10° | 14° | 14° | 12° | 12° | 10° | — |
| 19 | 3.9 | 4.0 | 4.1 | 3.9 | — | — | 12° | 12° | 13° | 10° | 10° | 12° | — |
| 20 | 2.8 | 3.1 | 3.0 | 4.0 | — | — | 10° | 10° | 12° | 12° | 12° | 10° | — |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 2.1 | 3.0 | 3.1 | 2.8 | — | — | 10° | 13° | 12° | 12° | 13° | 12° | — |
| 24 | 3.2 | 2.9 | 4.0 | 3.8 | — | — | 10° | 11° | 12° | 12° | 10° | 11° | — |
| 25 | 2.1 | 3.0 | 3.9 | 3.1 | — | — | 10° | 12° | 12° | 14° | 11° | 10° | — |
| 26 | 2.8 | 3.0 | 4.0 | 4.1 | — | — | 11° | 12° | 10° | 14° | 10° | 12° | — |
| 27 | 2.9 | 2.9 | 3.5 | 3.1 | — | — | 12° | 12° | 10° | 10° | 12° | 12° | — |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Yamile Sanchez | VERIFICADO POR: | Carolina Reyes |
| CARGO: | Manipuladora | CARGO: | Supervisora. |

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11590

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Los Colorados | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 1 | x | 90 | — | — | x | 85 | x | 79 | — | — | x | 17 | x | 8.9 |
| 3/02/2026 | 2 | x | 89 | x | 13 | x | 81 | x | 76 | x | 96 | x | 16 | x | 9.2 |
| 4/02/2026 | 3 | x | 92 | x | 9.2 | x | 89 | x | 88 | — | — | x | 17 | x | 8.5 |
| 5/02/2026 | 4 | x | 85 | — | — | x | 89 | x | 78 | x | 90 | x | 16 | x | 9.0 |
| 6/02/2026 | 5 | x | 90 | — | — | x | 96 | x | 77 | — | — | x | 14 | x | 8.2 |
| 9/02/2025 | 6 | x | 92 | x | 9.1 | x | 89 | x | 80 | — | — | x | 16 | x | 9.1 |
| 10/02/2025 | 7 | x | 85 | x | — | x | 89 | x | 87 | — | — | x | 15 | x | 9.1 |
| 11/02/2025 | 8 | x | 96 | — | — | x | 79 | x | 81 | x | 90 | x | 17 | x | 8.1 |
| 12/02/2025 | 9 | x | 89 | — | — | x | 92 | x | 90 | — | — | x | 15 | x | 9.1 |
| 13/02/2025 | 10 | x | 92 | — | — | x | 85 | x | 79 | x | 96 | x | 15 | x | 8.2 |
| 16/02/2025 | 11 | x | 92 | x | — | x | 89 | x | 90 | — | — | x | 17 | x | 9.1 |
| 17/02/2025 | 12 | x | 91 | x | — | x | 94 | x | 89 | — | — | x | 16 | x | 8.1 |
| 18/02/2025 | 13 | x | 94 | x | 10.2 | x | 90 | x | 92 | x | 85 | x | 12.2 | x | 9.2 |
| 19/02/2025 | 14 | x | 92 | — | — | x | 87 | x | 85 | — | — | x | 10.1 | x | 9.2 |
| 20/02/2025 | 15 | x | 90 | — | — | x | 96. | x | 89 | x | 92 | x | 14 | x | 8.5 |
| 23/02/2026 | 16 | x | 96 | — | — | x | 89 | x | 87 | — | — | x | 16 | x | 9.2 |
| 24/02/2026 | 17 | x | 92 | — | — | x | 87 | x | 90 | — | — | x | 15 | x | 9.1 |
| 25/02/2026 | 18 | x | 97 | — | — | x | 94 | x | 89 | x | 90 | x | 16 | x | 10.2 |
| 26/02/2026 | 19 | x | 90 | — | — | x | 86 | x | 95 | x | 98 | x | 14 | x | 10.2 |
| 27/02/2026 | 20 | x | 94 | — | — | x | 96 | x | 87 | — | — | x | 16 | x | 10.2 |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| Realizado por: | Yamile Sanchez | Verificado por: | Carolina Reyes. |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sí sirva leguminosa o grano
I)Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 10°C.
II)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11591

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 | | AÑO: 2026 |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Los Colorados | MES | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA | MENÚ No. | CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE |
|---|---|---|---|
| 1 | 1/02/2026 | | |
| 2 | 2/02/2026 | Menu # 1 | 67. Kilos |
| 3 | 3/02/2026 | Menu # 2 | 70 kilos |
| 4 | 4/02/2026 | Menu # 3 | 96 Kilos |
| 5 | 5/02/2026 | Menu # 4 | 60 kilos |
| 6 | 6/02/2026 | Menu # 5 | 85 Kilos |
| 7 | 7/02/2026 | | |
| 8 | 8/02/2026 | | |
| 9 | 9/02/2026 | Menu # 6. | 69 Kilos |
| 10 | 10/02/2026 | Menu # 7 | 104 KILOS |
| 11 | 11/02/2026 | Menu # 8 | 103 Kilos |
| 12 | 12/02/2026 | Menu # 9 | 69 Kilos |
| 13 | 13/02/2026 | Menu # 10 | 79 kilos |
| 14 | 14/02/2026 | | |
| 15 | 15/02/2026 | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 80 kilos |
| 17 | 17/02/2026 | Menu # 12 | 98 Kilos |
| 18 | 18/02/2026 | Menu # 13 | 65 Kilos |
| 19 | 19/02/2026 | Menu # 14 | 88 kilos |
| 20 | 20/02/2026 | Menu # 15 | 98 kilos |
| 21 | 21/02/2026 | | |
| 22 | 22/02/2026 | | |
| 23 | 23/02/2026 | Menu # 16 | 97 Kilos |
| 24 | 24/02/2026 | Menu # 17 | 91 Kilos |
| 25 | 25/02/2026 | Menu # 18 | 107 Kilos |
| 26 | 26/02/2026 | Menu # 19 | 112 KILOS |
| 27 | 27/02/2026 | Menu # 20 | 98 Kilos |
| 28 | 28/02/2026 | | |
| 29 | — | — | — |
| 30 | — | — | — |
| 31 | — | — | — |

| REALIZADO POR: | Yamile Sanchez | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes. | CARGO: | Supervisora. |

11592

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | los dorados | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 65 k | 1 | — | X |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 57 | 1 | — | x |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 70 | 1 | — | x |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 90 | 1 | 5 | X |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 70 | 1 | 8 | x |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 56 | 1 | — | X |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 60 | 1 | — | X |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 75 | 1 | — | X |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 79 | 1 | — | X |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 49 | 1 | — | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 70 | 1 | — | X |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 60 | 1 | — | X |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 67 | 1 | 5 | X |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 62 | 1 | — | X |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 32 | 1 | 6 | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 69 | 1 | — | X |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 70 | 1 | — | X |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 32 | 1 | 6 | X |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 54 | 1 | 4 | X |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 74 | 1 | 4 | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — |

| REALIZADO POR: | Yamile Sanchez | CARGO: | Manipuladora |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Carolina Reyes. | CARGO: | Supervisora |

11593

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

| INSTITUCION EDUCATIVA: | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE | MES: | FEBRERO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 02 FEB - 06 FEB | 9 FEB - 13 FEB | 16 FEB - 20 FEB | 23 FEB - 27 FEB | |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | |

SEMANAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | |
| Estibas/canastillas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | |
| Paredes | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | | | | |

TRIMESTRAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| REALIZADO POR: Diana Paola Arundenga | CARGO: Manipuladora |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Lorenzo Lozano | CARGO: Supervisor. |

11594

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: MAIPORE B — MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 | SEMANA 6 | SEMANA |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2 al 6. | 9 al 13 | 16 al 20 | 23 al 27. | |

| ITEM | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | X | | | | | | | X | | | | X | | X | | | | | | | | | |
| Estibas/canastillas | | | X | | | | | | | X | | | | X | | X | | | | | | | | | |
| Paredes | | | X | | | | | | | X | | | | X | | X | | | | | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | | | NA | | | | | | | NA | | | | NA | | NA | | | | | | | | | |
| **TRIMESTRAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Yamile Afanador | CARGO: | Manipuladora |
| VERIFICADO POR: | Leonardo Lozano | CARGO: | Supervisor. |

11595

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: MAIPORE C — MES: FEBRERO

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**DIARIO**

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| ITEM | SEMANA 3 (2 al 6) L M M J V | SEMANA 4 (9 al 13) L M M J V | SEMANA 5 (16 al 20) L M M J V | SEMANA 6 (23 al 27) L M M J V | SEMANA L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Canecas de residuos sólidos | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | / |
| Mesa / Mesones | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Sillas | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

**SEMANAL**

| ITEM | SEMANA 3 (2 al 6) L M M J V | SEMANA 4 (9 al 13) L M M J V | SEMANA 5 (16 al 20) L M M J V | SEMANA 6 (23 al 27) L M M J V | SEMANA L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | X | X | X | X | |
| Estibas/canastillas | X | X | X | X | |
| Paredes | X | X | X | X | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | NA | NA | NA | NA | |

**TRIMESTRAL**

| ITEM | SEMANA 3 (2 al 6) L M M J V | SEMANA 4 (9 al 13) L M M J V | SEMANA 5 (16 al 20) L M M J V | SEMANA 6 (23 al 27) L M M J V | SEMANA L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | X | — | — | — | — |

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Residuos orgánicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ ND en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| Presencia física de plagas vivas o muertas | ND ND ND ND ND | ND ND ND ND ND | ND ND ND ND ND | ND ND ND ND ND | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | ND ND ND ND ND | ND ND ND ND ND | ND ND ND ND ND | ND ND ND ND ND | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | ND ND ND ND ND | ND ND ND ND ND | ND ND ND ND ND | ND ND ND ND ND | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 L M M J V | SEMANA 2 L M M J V | SEMANA 3 L M M J V | SEMANA 4 L M M J V | SEMANA 5 L M M J V |
|---|---|---|---|---|---|
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Rosibel Rodriguez M | CARGO: Manipuladora |
| VERIFICADO POR: Eduardo Lozano | CARGO: Supervisor |

11596

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Oriente Miraflores A. MES: Febrero

| FECHA | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 02 - 06 | 09 - 13 | 16 - 20 | 23 - 27 | — |
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**DIARIO**

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos sólidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

**SEMANAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | | | | | |
| Estibas/canastillas | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Paredes | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| Equipos de refrigeración (Si aplica) | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | NA | | | | | | | | | |

**TRIMESTRAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos y Anjeos (Si aplica) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Residuos orgánicos aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |
| Residuos no aprovechables | X X X X X | X X X X X | X X X X X | X X X X X | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| Presencia física de plagas vivas o muertas | No No No No No | No No No No No | No No No No No | No No No No No | |
| Excremento u otras señales de presencia de plagas | No No No No No | No No No No No | No No No No No | No No No No No | |
| Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | No No No No No | No No No No No | No No No No No | No No No No No | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V |
| OLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| COLOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |
| SABOR | N N N N N | N N N N N | N N N N N | N N N N N | |

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Ofelia Montero | CARGO: Manipuladora |
| VERIFICADO POR: Andrés Alvarado | CARGO: Supervisor. |

11597

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA<br>UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26 | |

INSTITUCION EDUCATIVA: Oriente MiraFlores Sede C. MES: FEBRERO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 AL 6 | | | | | 9 AL 13 | | | | | 19 AL 23 | | | | | 23 AL 27 | | | | | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Equipos de medición de masa (gramera - bascula- | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Porlones | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | | | | | |
| Canastillas y Estibas | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | | | | | |
| Mesas / Sillas | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | X | — | — | — | — | | | | | |
| Extractor | N/A | — | — | — | — | N/A | — | — | — | — | X | — | — | — | — | — | — | — | — | — | | | | | |
| Trampa de grasa | N/A | — | — | — | — | N/A | — | — | — | — | X | — | — | — | — | — | — | — | — | — | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| [illegible] | X | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| TRIMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | X | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | | | | |
| Lamparas | N/A | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS**

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos Aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| [illegible]mento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |
| [illegible]ños o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | | | |
| AGUA HERVIDA (ZONA RURAL) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| pH (6.5-9.0) | | | | | 7.2 | 7.2 | | | | | | 7.6 | | | | | 7.2 | | | | | | | | |
| Cloro (0.3 - 2ppm) | | | | | 0.3 | 0.5 | | | | | | 0.5 | | | | | 0.5 | | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yuri Hatiimes Ferrer CARGO: Manipuladora Alimentos

VERIFICADO POR: Andrés Alvarado. CARGO: Supervisor

11578

UT ALIMENTAR +26

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 02/01/2026

MES: FEBRERO AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Oriente Miraflores C.

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -12°c | -13° | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 3 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -12°c | -13°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 4 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -12°c | -13°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 5 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -12°c | -12°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 6 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -11°c | -12°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -11°c | -12°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 10 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -11°c | -12°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 11 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -12°c | -12°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 12 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -12°c | -12°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 13 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -12°c | -12°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -12°c | -11°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 17 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -10°c | -11°c | -11°c | -12°c | — | — | — |
| 18 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -10°c | -11°c | -11°c | -12°c | — | — | — |
| 19 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -10°c | -11°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 20 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -10°c | -10°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -10°c | -12°c | -10°c | -12°c | — | — | — |
| 24 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -10°c | -12°c | -10°c | -11°c | — | — | — |
| 25 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -10°c | -12°c | -10°c | -11°c | — | — | — |
| 26 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -10°c | -12°c | -10°c | -11°c | — | — | — |
| 27 | 4°c | 5°c | 4°c | 5°c | — | — | -10°c | -12°c | -10°c | -11°c | — | — | — |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Yuri Halmgres | VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado |
| CARGO: | Manipuladora Alimentos | CARGO: | Supervisor. |

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

11599

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO | FCTA-01 |
|---|---|---|
| | | Versión 1 |
| | RPS ALMUERZO | Estado: Vigente |
| | RPS COMPLEMENTO JM/JT | Elaborado: 05/01/2026 |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Oriente Miraflores | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | C | MES | FEBRERO |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2/02/2026 | 01 | X | 61° | X | 10° | X | 60° | X | 60° | — | — | X | 13° | X | 10° |
| 3/02/2026 | 02 | X | 60° | X | 10° | X | 60° | X | 60° | X | 64° | X | 12° | X | 10° |
| 4/02/2026 | 03 | X | 62° | X | 10° | X | 64° | X | 61° | — | — | X | 12° | X | 10° |
| 5/02/2026 | 04 | X | 60° | — | — | X | 62° | X | 60° | X | 63° | X | 13° | X | 10° |
| 6/02/2026 | 05 | X | 62° | — | — | X | 61° | X | 63° | X | 62° | X | 13° | X | 10° |
| 9/02/2025 | 06 | X | 60° | X | 10° | X | 60° | X | 62° | — | — | X | 12° | X | 11° |
| 10/02/2025 | 07 | X | 63° | — | — | X | 61° | X | 60° | X | X | X | 13° | X | 10° |
| 11/02/2025 | 08 | X | 60° | — | — | X | 60° | X | 61° | X | 62° | X | 12° | X | 10° |
| 12/02/2025 | 09 | X | 62° | X | 12° | X | 69° | X | 60° | — | — | X | 13° | X | 12° |
| 13/02/2025 | 10 | X | 63° | X | X | + | 62° | X | 60° | X | 63° | X | 12° | X | 12° |
| 16/02/2025 | 11 | X | 60° | X | 10° | X | 60° | X | 61° | — | — | X | 12° | X | 10° |
| 17/02/2025 | 12 | X | 62° | — | — | X | 61° | X | 60° | — | — | X | 11° | X | 10° |
| 18/02/2025 | 13 | X | 60° | X | 10° | X | 62° | X | 60° | X | 62° | X | 12° | X | 10° |
| 19/02/2025 | 14 | X | 62° | X | 10° | X | 63° | X | 61° | — | — | X | 12° | X | 10° |
| 20/02/2025 | 15 | X | 61° | — | — | X | 63° | X | 62° | X | 63° | X | 11° | X | 10° |
| 23/02/2026 | 16 | X | 62° | — | — | X | 62° | X | 60° | — | — | X | 12° | X | 11° |
| 24/02/2026 | 17 | X | 63° | — | — | X | 62° | X | 61° | — | — | X | 11° | X | 10° |
| 25/02/2026 | 18 | X | 62° | — | — | X | 61° | X | 60° | X | 64° | X | 12° | X | 10° |
| 26/02/2026 | 19 | X | 63° | — | — | X | 62° | X | 62° | X | 62° | X | 12° | X | 10° |
| 27/02/2026 | 20 | X | 60° | X | 12° | X | 61° | X | 60° | — | — | X | 12° | X | 12° |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| Realizado por: | Yuri Maluares | Verificado por: | Andrés Alvarado. |
|---|---|---|---|

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del terminómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
(1)Los alimentos refrigerados (jugo – ensalada) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
(2)El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

11600

| UT ALIMENTAR +26 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

| INSTITUCION EDUCATIVA: | Oriente Miraflores C | MES | FEBRERO | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | RESIDUOS SOLIDOS | | RESIDUOS LIQUIDOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg | RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt | RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de silones) marcar con una X |
| 1 | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | 2/02/2026 | 1 | 2KG | 300 Gr. | — | X |
| 3 | 3/02/2026 | 2 | 4 KG | 200 Gr | — | X |
| 4 | 4/02/2026 | 3 | 3.9 KG | 210 Gr | — | X |
| 5 | 5/02/2026 | 4 | 3,6 KG | 200 Gr | — | X |
| 6 | 6/02/2026 | 5 | 3.0 KG | 187 Gr | — | X |
| 7 | 7/02/2026 | | | | | |
| 8 | 8/02/2026 | | | | | |
| 9 | 9/02/2026 | 6 | 4.0 KG | 125 Gr | 1 litro | X |
| 10 | 10/02/2026 | 7 | 4,3 KG | 132 Gr | — | X |
| 11 | 11/02/2026 | 8 | 3.5 KG | 100 Gr | — | X |
| 12 | 12/02/2026 | 9 | 3.0 KG | 110 Gr | — | X |
| 13 | 13/02/2026 | 10 | 3,1 KG | 100 Gr | — | X |
| 14 | 14/02/2026 | | | | | |
| 15 | 15/02/2026 | | | | | |
| 16 | 16/02/2026 | 11 | 3,8 KG | 120 Gr | — | X |
| 17 | 17/02/2026 | 12 | 3,1 KG | 130 Gr | 1 litro | X |
| 18 | 18/02/2026 | 13 | 3,3 KG | 110 Gr | — | X |
| 19 | 19/02/2026 | 14 | 3,9 KG | 100 Gr | — | X |
| 20 | 20/02/2026 | 15 | 4.3 KG | 110 Gr | — | X |
| 21 | 21/02/2026 | | | | | |
| 22 | 22/02/2026 | | | | | |
| 23 | 23/02/2026 | 16 | 4 KG | 100 Gr | — | X |
| 24 | 24/02/2026 | 17 | 4,3 KG | 90 Gr | — | X |
| 25 | 25/02/2026 | 18 | 3.8 KG | 100 Gr | — | X |
| 26 | 26/02/2026 | 19 | 4. KG | 110 Gr | — | X |
| 27 | 27/02/2026 | 20 | 3.6 KG | 105 Gr | — | X |
| 28 | 28/02/2026 | | | | | |
| 29 | — | — | — | — | — | — |
| 30 | — | — | — | — | — | — |
| 31 | — | — | — | — | — | — |

| REALIZADO POR: | Yuri Maluares F. | CARGO: Manipuladora Alimentos |
|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Andrés Alvarado | CARGO: Supervisor |