UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS M

Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeIpiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

IPIALES, julio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA ITEM: M

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA**, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **UT NUTRIPAE IPIALES** con **901.944.148-0**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-06-2025 y el 30-06-2025) no se reporta fotografías con identificación y señalización de avisos en los comedores educativos, quedando el 15% para los meses siguientes a la duración del contrato. En cumplimiento a la obligación especifica M. ***Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.***

Cordialmente,

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 DE BOGOTÁ D.C.
REPRESENTANTE LEGAL

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS N

Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o UApA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. Sin aviso previo.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

Secretaría de Ipiales Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Operador:	NOTIPAE.		No. Operación:			Fecha Visita:	8:30am
Grupo:		Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:09m
Institución Educativa/Sede	Marcelo Miranda					Hora de Terminación:	Junio 12
Dirección:	Barrio Arenes						
Horario de Entrega en Sede Educativa							
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada	X			
Nombre de quien atiende la visita	Veronica Imbacuan		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Monica Bastos			
Cargo:	manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI X / NO	Fecha última Verificación	mayo	Concepto Emitido	69,7	Calificación	69,7
TOTAL, PUNTAJE ESPERADO		TOTAL, PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE TOTAL		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa: 4
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		6	
De 751 a 1000 raciones		8	
De 1001 a 1500 raciones		10	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.		C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva para limpieza y desinfección de los utensilios y, menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación.		C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian		C

	Instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	C	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación física, son aptos para el consumo.	C	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	C	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos.	C	
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	C	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0°C a 4°C y se llevan registros.	C	
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -1 a -18°C y se llevan registros.	C	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, en buen estado, de color claro (con ribete), tapabocas y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	C	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	C	
3.3	El personal manipulador cumple con el cronograma de uso de dotación - ribete de colores en su uniforme.	C	
3.4	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores con copia de cédula de ciudadanía y certificación de aptitud para manipular alimentos	C	
3.5	El personal manipulador acredita experiencia mínima de 12 meses en preparación de alimentos en servicios de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	C	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.	C	
3.7	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	C	
3.8	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	C	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	C	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento básico aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	C	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado en la Ficha Técnica de Negociación para la modalidad preparada en sitio - PS.	C	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	C	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, puertas limpias.	C	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos según la OMS y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	C	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un programa para la limpieza y desinfección, con procedimientos escritos.	C	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social.	C	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	C	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	C	
4.13	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	C	
4.14	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	C	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.15	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	C	
4.16	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	C	
5.2	Cuenta con el acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y/o seguimiento (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	C	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.10	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	C	

TOTAL, CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	C	

7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	C	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje provistos en la Ficha Técnica de Negociación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	C	
8.2	Las bandejas donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho cumplen con las especificaciones de la Ficha Técnica de Negociación.	C	
8.3	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	C	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización por parte de la ETC).	C	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	C	
9.3	Se tiene estandarizado el servido con el uso de utensilios.	C	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (20 gasas estériles, esparadrapo de tela de 4"x5 YD, baja lenguas de madera 20 unidades, guantes de látex 10 pares, yodovidona, solución salina 1 litro, alcohol antiséptico, tijera para trauma, linterna y pilas, vaso desechable, hidróxido de aluminio, curas 20 unidades y vendas elásticas)	C	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2018 en adelante.	C	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	C	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos" y cuenta con la información del programa en sus costados de acuerdo a la FTN.	C	

11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	C	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	C	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	C	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	C	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013. (Vestimenta de color claro con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, uso de malla o gorro, tapabocas).	C	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado para las raciones entregadas.	C	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada y firmada por algún representante de la sede educativa. Nota: En caso de que no se cuente con la firma del representante de la sede educativa debe evidenciarse el soporte de gestión correspondiente.	C	
12.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de productos usados.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Las Instalaciones cumplen con la norma debe haber mayor Organización en Vestiers

VII. OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Monica Bustos	NOMBRE	Veronica Fonseca
IDENTIFICACIÓN	1.095905332	IDENTIFICACIÓN	1004629409
CARGO	Supervisora	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Ing Agroindustrial	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Veronica F.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Monica Bustos	NOMBRE	Veronica Intacan
IDENTIFICACIÓN	1.085905332	IDENTIFICACIÓN	1004629409
CARGO	Supervisora	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Ing Agroindustrial	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Veronica I.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Secretaría de Educación Ipiales	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Operador:		No. Operación:				Fecha Visita:	
Grupo:		Área Urbana:		Área Rural:		Hora Inicio:	
Institución Educativa/Sede	Guacuan					Hora de Terminación:	
Dirección:	Vereda Guacuan.						
Horario de Entrega en Sede Educativa							
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	28	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo		X		
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada				
Nombre de quien atiende la visita	Sandra Chitan		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Mónica Bastas		
Cargo:	Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL, PUNTAJE ESPERADO		TOTAL, PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE TOTAL		CALIFICACIÓN CUALITATIVA		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,8% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS:

De 1 a 75 raciones	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	1
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		6		
De 751 a 1000 raciones		8		
De 1001 a 1500 raciones		10		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	los techos estan sin cubierta	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Desprendimiento de pintura	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación.		C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian	lamparas sin protección	NC

	Instalaciones eléctricas expuestas.		
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	C	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación física, son aptos para el consumo.	C	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	C	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos.	NC	
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	C	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0°C a 4°C y se llevan registros.	C	
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -1 a -18°C y se llevan registros.	C	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, en buen estado, de color claro (con ribete), tapabocas y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	C	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	C	
3.3	El personal manipulador cumple con el cronograma de uso de dotación - ribete de colores en su uniforme.	C	
3.4	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores con copia de cédula de ciudadanía y certificación de aptitud para manipular alimentos	C	
3.5	El personal manipulador acredita experiencia mínima de 12 meses en preparación de alimentos en servicios de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	C	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.	C	
3.7	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	C	
3.8	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	C	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los Insumos utilizados para las operaciones.	C	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento básico aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	C	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado en la Ficha Técnica de Negociación para la modalidad preparada en sitio - PS.	C	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	C	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, puertas limpias.	C	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos según la OMS y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	C	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un programa para la limpieza y desinfección, con procedimientos escritos.	C	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social.	C	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	C	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	C	
4.13	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	C	
4.14	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	C	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.15	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	NC	X: Ser una area rural queda expuesto a plagas
4.16	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

V. GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	C	
5.2	Cuenta con el acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y/o seguimiento (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	C	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.10	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	NC	

TOTAL, CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	C	

7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	C	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACION					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje provistos en la Ficha Técnica de Negociación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	C	
8.2	Las bandejas donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho cumplen con las especificaciones de la Ficha Técnica de Negociación.	C	
8.3	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	C	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización por parte de la ETC).	C	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	C	
9.3	Se tiene estandarizado el servido con el uso de utensilios.	C	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (20 gasas estériles, esparadrapo de tela de 4"x5 YD, baja lenguas de madera 20 unidades, guantes de látex 10 pares, yodovidona, solución salina 1 litro, alcohol antiséptico, tijera para trauma, linterna y pilas, vaso desechable, hidróxido de aluminio, curas 20 unidades y vendas elásticas)	NC	No hay botiquin
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2018 en adelante.	C	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	C	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos" y cuenta con la información del programa en sus costados de acuerdo a la FTN.	C	

11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	C	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	C	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	C	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	C	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013. (Vestimenta de color claro con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, uso de malla o gorro, tapabocas).	C	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado para las raciones entregadas.	C	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada y firmada por algún representante de la sede educativa. Nota: En caso de que no se cuente con la firma del representante de la sede educativa debe evidenciarse el soporte de gestión correspondiente.	C	
12.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de productos usados.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Requiere el comedor mantenimiento de techos y paredes en mal estado.

Se debe colocar protección en puertas para evitar entrada de plagas y roedores

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Monica Bustos	NOMBRE	Sandra Lidia chiten
IDENTIFICACIÓN	1085905337	IDENTIFICACIÓN	1065936779
CARGO	Supervisor	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Ing Agroindustrial	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Secretaría de Educación Ipiales

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Operador:				No. Operación:		Fecha Visita:	
Grupo:		Área Urbana:		Área Rural:		Hora Inicio:	
Institución Educativa/Sede	Las animas					Hora de Terminación:	
Dirección:	Vereda las animas						
Horario de Entrega en Sede Educativa							
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	17		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo			
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada			
Nombre de quien atiende la visita	Olga Tepud			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Monica Bastos		
Cargo:	Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL, PUNTAJE ESPERADO			TOTAL, PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE TOTAL		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	

RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,8% Bueno	De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	1
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		6		
De 751 a 1000 raciones		8		
De 1001 a 1500 raciones		10		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE); 0 (NO CUMPLE); NA (NO APLICA); NO (NO OBSERVADO)
INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Hay una parte sin lumin	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes en mal estado, desprendimiento de pintura	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación.		C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian		C

	Instalaciones eléctricas expuestas.		
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	C	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación física, son aptos para el consumo.	C	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	C	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos.	C	
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	C	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0°C a 4°C y se llevan registros.	C	
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -1 a -18°C y se llevan registros.	C	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, en buen estado, de color claro (con ribete), tapabocas y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	C	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	C	
3.3	El personal manipulador cumple con el cronograma de uso de dotación - ribete de colores en su uniforme.	C	
3.4	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores con copia de cédula de ciudadanía y certificación de aptitud para manipular alimentos	C	
3.5	El personal manipulador acredita experiencia mínima de 12 meses en preparación de alimentos en servicios de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	C	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.	C	
3.7	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	C	
3.8	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	C	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	C	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento básico aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	NA	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado en la Ficha Técnica de Negociación para la modalidad preparada en sitio - PS.	C	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	C	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, puertas limpias.		
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos según la OMS y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	C	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un programa para la limpieza y desinfección, con procedimientos escritos.	C	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social.	C	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garantican su inocuidad.	C	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	C	
4.13	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	C	
4.14	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	C	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.15	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	C	
4.16	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1.	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	C	
5.2	Cuenta con el acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y/o seguimiento (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	C	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.10	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	C	

TOTAL, CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1.	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	C	

7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	C	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje provistos en la Ficha Técnica de Negociación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	C	
8.2	Las bandejas donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho cumplen con las especificaciones de la Ficha Técnica de Negociación.	C	
8.3	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	C	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización por parte de la ETC).	C	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	C	
9.3	Se tiene estandarizado el servido con el uso de utensilios.	C	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (20 gasas estériles, esparadrapo de tela de 4"x5 YD, baja lenguas de madera 20 unidades, guantes de látex 10 pares, yodovidona, solución salina 1 litro, alcohol antiséptico, tijera para trauma, linterna y pilas, vaso desechable, hidróxido de aluminio, curas 20 unidades y vendas elásticas)	C	Si hay pero hace falta dotacion
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente		

TOTAL, CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehiculo); Modelo 2018 en adelante.	C	
11.2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	C	
11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos" y cuenta con la información del programa en sus costados de acuerdo a la FTN.	C	

11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	C	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	C	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	C	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	C	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013. (Vestimenta de color claro con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, uso de malla o gorro, tapabocas).	C	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado para las raciones entregadas.	C	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada y firmada por algún representante de la sede educativa. Nota: En caso de que no se cuente con la firma del representante de la sede educativa debe evidenciarse el soporte de gestión correspondiente.	C	
12.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de productos usados.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se recomienda Realizar mantenimiento de techos y paredes

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Monica Bustos	NOMBRE	olga maritza Tenda
IDENTIFICACIÓN	1085905337	IDENTIFICACIÓN	37723207
CARGO	Supervisora	CARGO	
PROFESIÓN	Ing Agroindustrial	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA		FIRMA	olga Tenda
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

ipiales ALCALDÍA MUNICIPAL	FORMATO	Alimentos Aprender
		F01-PR-GTH-06
Versión: 1	INSPECCIÓN BODEGA	FECHA EDICIÓN 27-02-2025

CIUDAD: IPIALES	DSC INTERNATIONAL S.A.	FECHA: 13/06/2025

PREGUNTAS (ASPECTOS A VERIFICAR)	Cumplimiento			Grado de Acción			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	A Inmediata	B Pronta	C Posterior	
INFRAESTRUCTURA							
El nivel de iluminación es el adecuado	X						
Los pisos se encuetran en buenas condiciones	X						
Los techos y tejados están en buenas condiciones	X						
Las ventanas se encuentran en buenas condiciones	X						
Los sistemas de iluminación están funcionando	X						
Las redes electricas estan organizadas de manera segura	X						
ORDEN Y LIMPIEZA							
Ausencia de residuos	X						
Organización productos	X						
CONTROL DE PLAGAS							
Ausencia de plagas	X						trampas de ratas y fumigación
SEÑALIZACIÓN							
Rutas de evacuación		x					material de letreros no apto
Zona de áreas	X						
EQUIPOS DE SEGURIDAD							
Extintor	X						vigentes
Botiquin	X						vigente
Señalización de emergencia		x					sin norma 4161
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS							
Separación por tipo de alimento	X						
Rotación (PEPS)	X						
Cuenta con iluminación y ventilación adecuada	X						
Utilizan elementos de protección personal para manipular alimentos y bebidas	X						tienen dos uniformes
Los elementos cafeteria y aseo se encuentran debidamente almacenados y etiquetados			X				
Se cuenta con elementos desechables para el suministro de bebidas			X				
BAÑOS							
Se tiene establecida la programación para la limpieza	X						control agente de limpieza y desinfeccion
Los baños funcionan adecuadamente y se mantienen en buen estado	X						formato control higiene área de bodega
Cuenta con elementos de aseo (papel higienico y jabon) de manera permanente	X						
Cuenta con la señalización apropiada	X						el material no es adecuado

ipiales ALCALDÍA MUNICIPAL	FORMATO	Alimentos Aprender
		F01-PR-GTH-06
Versión: 1	INSPECCIÓN BODEGA	FECHA EDICIÓN 27-02-2025

CIUDAD: IPIALES	DSC INTERNATIONAL S.A.	FECHA: 13/06/2025

PREGUNTAS (ASPECTOS A VERIFICAR)	Cumplimiento			Grado de Acción			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	A Inmediata	B Pronta	C Posterior	
INFRAESTRUCTURA							
El nivel de iluminación es el adecuado	X						
Los pisos se encuetran en buenas condiciones	X						
Los techos y tejados están en buenas condiciones	X						
Las ventanas se encuentran en buenas condiciones	X						
Los sistemas de iluminación están funcionando	X						
Las redes electricas estan organizadas de manera segura	X						
ORDEN Y LIMPIEZA							
Ausencia de residuos	X						
Organización productos	X						
CONTROL DE PLAGAS							
Ausencia de plagas	X						trampas de ratas y fumigación
SEÑALIZACIÓN							
Rutas de evacuación		x					material de letreros no apto
Zona de áreas	X						
EQUIPOS DE SEGURIDAD							
Extintor	X						vigentes
Botiquin	X						vigente
Señalización de emergencia		x					sin norma 4161
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS							
Separación por tipo de alimento	X						
Rotación (PEPS)	X						
Cuenta con iluminación y ventilación adecuada	X						
Utilizan elementos de protección personal para manipular alimentos y bebidas	X						tienen dos uniformes
Los elementos cafeteria y aseo se encuentran debidamente almacenados y etiquetados			X				
Se cuenta con elementos desechables para el suministro de bebidas			X				
BAÑOS							
Se tiene establecida la programación para la limpieza	X						control agente de limpieza y desinfeccion
Los baños funcionan adecuadamente y se mantienen en buen estado	X						formato control higiene área de bodega
Cuenta con elementos de aseo (papel higienico y jabon) de manera permanente	X						
Cuenta con la señalización apropiada	X						el material no es adecuado

Se restringe el acceso cuando se efectua el aseo	X						
Tiene iluminación y ventilación adecuada	X						
Tienen recipientes para los residuos y son suficientes	X						

CONDICIONES DE PESO Y TEMPERATURA

PRODUCTOS	Lote	°C	g	OBSERVACIONES
Carne : cerdo americano				
Pollo bucanero				
Lácteo: leche saborizada (Mr Quick)				
yogurth la victoria				

PREGUNTAS (ASPECTOS A VERIFICAR)	Cumplimiento			Grado de Acción			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	A Inmediata	B Pronta	C Posterior	
CONTROL							
Registro de ingresos y salidas de productos	X						
ESTADO DE LOS ALIMENTOS							
Ausencia de productos vencidos o en mal estado			X				
Integridad de empaques y etiquetado conforme a la norma	X						
REGISTROS SANITARIOS							
Invima	X						Formatos control de área social
Ica	x						solicitar en el informe
Otros (Documentos legales vigentes)		X					Formatos
PERSONAL DE BODEGA							
Uso de uniforme	x						

CONDCIONES DE TRASNPORTE DE ALIMENTOS

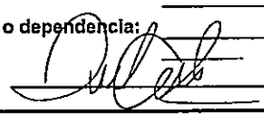
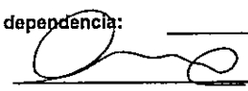
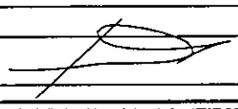
Tipo de vehículo	Placa	Vigencia	Condiciones	Temperatura	Observaciones
furgon	wno 016	si	buena	12° C ambiente	

DESCIPCIÓN DE LAS CONDICIONES REPORTADAS

RESPONSABLE(S) QUE REALIZA(N) LA INSPECCIÓN:

Nombre Helmer Coral
Cargo: Ingeniero de alimentos

Nombre: Nathalia Hernandez
Cargo: Jefe de bodega

Grupo o dependencia:  Firma:	Grupo o dependencia: Firma: 
Nombre Carlos Pérez Cargo: Supervisor PAE Grupo o dependencia: Firma: 	Nombre: Cargo: Grupo o dependencia: Firma:
FIRMA DEL REPRESENTANTE DEL OPERADOR	
Nombre: Cargo: Grupo o dependencia: Firma:	Nombre: Cargo: Grupo o dependencia: Firma:

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS Ñ

Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UApA, y demás actores que participan en el PAE.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

IPIALES, julio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICA DEL CONTRATISTA ITEM: Ñ

Apreciados Señores,

Yo, **LINA MARCELA MOYA**, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **UT NUTRIPAE IPIALES** con **901.944.148-0**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-06-2025 y el 30-06-2025) no se presentaron requerimientos por parte de los entes de control en las sedes educativas En cumplimiento a la obligación especifica Ñ. ***Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UApA, y demás actores que participan en el PAE.***

Cordialmente,

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 DE BOGOTÁ D.C.
REPRESENTANTE LEGAL

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS O

Realizar el mantenimiento correctivo de equipos de manera inmediata al re arte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	SOLICITUD MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Alimentos para Aprender	ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES
		FECHA DE MODIFICACIÓN	14/1/2025
		VERSION	1

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: D11 M06A25	HORA:	MUNICIPIO: Ipiales	
INSTITUCION: Gabriel García		SEDE: Gabriel García Primaria	

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP	

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

MARCA	MODELO	SERIAL	EQUIPO	
			PREVENTIVO	CORRECTIVO
ESTUFAS ✓				
NEVERAS				
CONGELADORES				
LICUADORAS				
OLLA A PRESION				
TERMOMETRO				
GRAMERAS				
OTRO. CUAL ?_____				

OBSERVACIONES:

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
Mantenimiento Estufas 3 Puestos y cambio de mangueras Industrial Soldadura Rodos T/B	FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		
CORRECTIVO	x	

NOMBRE TÉCNICO:	Darwin Inagan	CEDULA:	1085930749
FIRMA:			

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Ma Nancy Estrada	CEDULA: 37007530	
CARGO:	Manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	3165304059

Nancy Estrada.
FIRMA DE QUIEN RECIBE

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	SOLICITUD MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Alimentos para Aprender	ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES
		FECHA DE MODIFICACIÓN	14/1/2025
		VERSION	1

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: Dos Mayo 25	HORA:	MUNICIPIO:	Ipiales
INSTITUCION:	Marcelo Miranda	SEDE:	Marcelo Miranda

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP	

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

MARCA	MODELO	SERIAL	EQUIPO	
			PREVENTIVO	CORRECTIVO
ESTUFAS				
NEVERAS				X
CONGELADORES				
LICUADORAS				
OLLA A PRESION				
TERMOMETRO				
GRAMERAS				
OTRO. CUAL ?				

OBSERVACIONES:

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
Mantenimiento de Ventilador y obstruccion de hielo.	Veronica Imbacuan FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN		
PREVENTIVO		arreglo de ventilador y mantenimiento x obstruccion de hielo		
CORRECTIVO	X			
NOMBRE TÉCNICO:		Gustavo Jandleo Caicedo	CEDULA:	87285020
FIRMA:				3217474446

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Veronica Imbacuan	CEDULA:	1.004629409
CARGO:	Manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	3157238993

Veronica Imbacuan

FIRMA DE QUIEN RECIBE

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS P

Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento alimentario preparado en sitio am /pm y complemento almuerzo; que se clasifique como alimentos de alto riesgo, donde se identifique claramente el concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. – La entidad tendrá la potestad de solicitar el análisis microbiológico de cualquier Institución Educativa.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS · ONAC ACREDITADO · ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INFORME DE ANALISIS No. M-26-12578-0

INFORMACION DEL CLIENTE
CLIENTE: UT NUTRIPAE IPIALES 2025 NIT/CC: 901944148-0
DIRECCION: CL 19 # 15 - 52
TELEFONO: 3107243005
MAIL: UTNUTRIPAEIPIALES591@GMAIL.COM
CIUDAD: IPIALES
CONTACTO: PIEDAD CARRILLO
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO
LUGAR DE TOMA DE ITEM: INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL SUCRE - IPIALES - UT NUTRI PAE IPIALES 2025
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-06-25 HORA: 10:45:00
FECHA DE RECEPCION: 2025-06-26 HORA: 09:15:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-06-26
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-06-29
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION (*)	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)
27-11389	PRODUCTO TERMINADO: CARNE A LA PLANCHA - MODALIDAD TIPO COMPLEMENTO -	UT NUTRIPAE IPIALES 2025

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD (*)	FECHA VENC (*)	LOTE (*)	T° ITEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
BOLSA RESELLABLE X 300 g	1	2025-06-25	N.E	N.E	78.6°C	5.2°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud y protección social - Resol. 1407/22	CUMPLIMIENTO
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<10	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<10	NO APLICA
Búsqueda de Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Búsqueda de Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	<100	+/- 1	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 Acreditado.	<100	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO | *APROBO: GERENTE*

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS · ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"No es posible emitir declaración de conformidad frente a la norma Resol. 1407/22 Numeral 14.1 -Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al publico- debido a que no se cumple con el número de ítems de ensayo requeridos"

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

-Los resultados son validos unicamente para el ítem analizado.

-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:

-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S, no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.

-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

-Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

25-43517

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS · ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INFORME DE ANALISIS No. M-26-12578-0

INFORMACION DEL CLIENTE
CLIENTE: UT NUTRIPAE IPIALES 2025 NIT/CC: 901944148-0
DIRECCION: CL 18 # 15 - 52
TELEFONO: 3107243005
MAIL: UTNUTRIPAEIPIALES591@GMAIL.COM
CIUDAD: IPIALES
CONTACTO: PIEDAD CARRILLO
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO
LUGAR DE TOMA DE ITEM: INSTITUCION EDUCATIVA SEMINARIO - IPIALES - UT NUTRI PAE IPIALES 2025
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-08-25 HORA: 11:45:00
FECHA DE RECEPCION: 2025-08-26 HORA: 09:15:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-08-26
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-08-29
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION (*)	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)
27-11390	PRODUCTO TERMINADO: POLLO EN CUADRITOS - MODALIDAD TIPO ALMUERZO - MENU	UT NUTRIPAE IPIALES 2025

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD (*)	FECHA VENC (*)	LOTE (*)	T° ITEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
BOLSA RESELLABLE X 300 g	1	2025-06-25	N.E	N.E	77,9°C	5.3°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud y protección social - Resol. 1407/22	CUMPLIMIENTO
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<10	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<10	NO APLICA
Búsqueda de Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Búsqueda de Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	<100	+/- 1	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 Acreditado.	<100	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"No es posible emitir declaración de conformidad frente a la norma Resol. 1407/22 Numeral 14.1 -Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al publico- debido a que no se cumple con el número de ítems de ensayo requeridos"

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

-Los resultados son validos unicamente para el ítem analizado.

-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).

-*Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de* Gestión de Calidad del Laboratorio.

PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:

-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.

-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe

- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

-Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

25-43517

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS Q

Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

IPIALES, julio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICA DEL CONTRATISTA ITEM Q.

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA**, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **UT NUTRIPAE IPIALES** con **901.944.148-0**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-06-2025 y el 30-06-2025) no se radicaron daños o fallas en la infraestructura de las sedes educativas En cumplimiento a la obligación especifica Q. ***Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.***

Cordialmente

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 DE BOGOTÁ D.C.
REPRESENTANTE LEGAL

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS R

Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Semicado los Chircos
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Yesica Ortega	Mes/Año:	Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Murcielo Miranda
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Veronica Imbacuan	Mes/Año:	Junio 2025

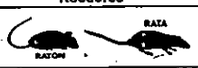
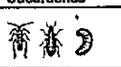
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Sucre

Nombre Responsable del diligenciamiento: Blanca Wasp | Mes/Año: Junio 2025

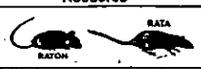
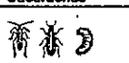
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

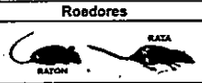
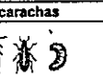
UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/202

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Gabriel García Primaria
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Nancy Estrada	Mes/Año:	Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Gabriel García Segundaria
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Gabriel García - Yoly Chulapud	Mes/Año:	Junio 2025

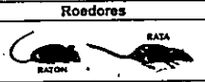
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Ciudad de Ipiales

Nombre Responsable del diligenciamiento: Lorena Cajedo | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

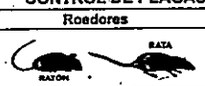
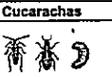
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL D Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/202

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: LOS MARCOS

Nombre Responsable del diligenciamiento: Angie Guancha | Mes/Año: junio /202

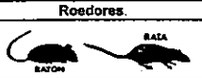
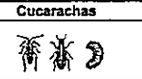
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C							C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C							C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C							C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C							C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas															
ILUSTRACIÓN																															
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N							N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N							N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N							N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N							N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X							X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/202

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Poedes

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Martilla | Mes/Año: JUNIO/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

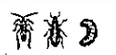
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR			C	C	C				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N				N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N				N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N				N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N				N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/202

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento: | Mes/Año: Junio 2025

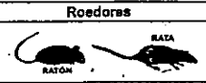
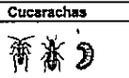
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

UT NUTRIPAE IPIALES

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento: Angie | Mes/Año: Junio 2025

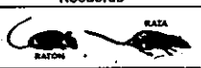
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentación Aprender

ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES

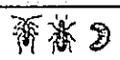
DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	**Nombre de la Sede:**	I.E. EL EMPALME
Nombre Responsable del diligenciamiento :	AURA ZAMBRANO	**Mes/Año:**	JUNIO - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAMANOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
[illegible]S			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
[illegible]AS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
[illegible]NTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
[illegible]DES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
[illegible]S			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Marque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.																																
Desinfeccion de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					Observaciones
Desinfeccion de huevos			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfeccion de empaques			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																Observaciones
OLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
COLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
SABOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TURBIEDAD			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA									**Roedores**															**Cucarachas**								
ILUSTRACION																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																Observaciones
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿el punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																Observaciones
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADAENCARGADA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCION DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE	A	U	R	A		Z	A	M	B	R	A	N	O

UT NUTRIPAE IPIALES 2024 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	Nombre de la Sede:	LA LIBERTAD
Nombre Responsable del diligenciamiento :	AIDA CHAVEZ	Mes/Año:	JUNIO- 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP

																															Observaciones
PISOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

AREA DEL COMEDOR

																															Observaciones
[illegible]S			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]CILLAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]NTANAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]DES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]OS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

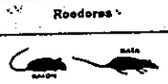
arque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.

																															Observaciones
Desinfeccion de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
Desinfeccion de huevos			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
Desinfeccion de empaques			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																															Observaciones
OLOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
COLOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
SABOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TURBIEDAD			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACION		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																															Observaciones
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal ruidos)?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																															Observaciones
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOLECCION DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE: AIDA CHAVEZ

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

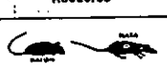
DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	Nombre de la Sede:	ISHU ANA
Nombre Responsable del diligenciamiento :	ESPERANZA PAY	Mes/Año:	JUNIO - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el Item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS	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					
LAVAPLATOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
[illegible]	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					
[illegible]TANAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
[illegible]DES	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
[illegible]TOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Marque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.																																Observaciones
Desinfeccion de alimentos-frutas	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfeccion de huevos	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfeccion de empaques	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																Observaciones
OLOR	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	V	X	V				X	X	X	X					
COLOR	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	V	X	V				X	X	X	X					
SABOR	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	V				X	X	X	X					
TURBIEDAD	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	V				X	X	X	X					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores															Cucarachas																
ILUSTRACION																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA SI SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y NO SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																Observaciones
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N				N	N			N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N				N	N			N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N				N	N			N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N				N	N			N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuacion de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																Observaciones
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACION DEL ACEITE USADO	X	X	X	X				X	X			X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recoleccion: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.								L				M				MI				J				V				S				D
RESPONSABLE	G	S	P	G	R	A	N	Z	A		P	A	Y																			

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE OSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	Nombre de la Sede:	LA PIAYA
Nombre Responsable del diligenciamiento :	YANNIERE RODRIGUEZ	Mes/Año:	JUNIO - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP

	Observaciones
PISOS	
CAMPANAS	
PAREDES	
VENTANAS	
PUERTAS	
MESONES	
LAVAPLATOS	
CUCHILLOS	
CUCHARONES	
JARRAS	
BANDEJAS	
RECIPIENTES PLASTICOS	
OLLAS	
TABLAS DE PICADO	
ESTUFAS	
LICUADORAS	
HORNOS	
REFRIGERADOR	
CONGELADOR	
GRAMERA	
TERMOMETRO	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	
ESTANTERIAS	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	
TECHOS	
CANECAS PARA RESIDUOS	

AREA DEL COMEDOR

	Observaciones
[illegible]S	
[illegible]AS	
[illegible]NTANAS	
[illegible]DES	
[illegible]SOS	
TECHOS	
VASOS	
PLATOS	
CUBIERTOS	
BANDEJAS	
POCILLOS	

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	
TRAPERO	
ESCOBA	
RECOGEDOR	
GUANTES	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Marque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parametros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.

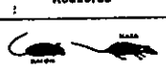
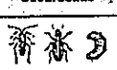
	Observaciones
Desinfeccion de alimentos-frutas	
Desinfeccion de huevos	
Desinfeccion de empaques	

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

	Observaciones
OLOR	
COLOR	
SABOR	
TURBIEDAD	

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACION		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

	Observaciones
¿Hay presencia de plagas vivas?	
¿Hay presencia de plagas muertas?	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos esta ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	Observaciones
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	
EVACUACION DEL ACEITE USADO	

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pase el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE: YANNIERE RODRIGUEZ

UT NUTRIPAE IPIALES

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentación Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE IPIALES

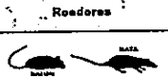
DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	**Nombre de la Sede:**	SANTA LUCIA
Nombre Responsable del diligenciamiento :	AMANDA YANDUN	**Mes/Año:**	JUNIO-2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección ,para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X						
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X						
PAREDES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X						
VENTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	V	V	X			X	X	X	X						
PUERTAS			X	X	X	X			X	X		V	V			V	V	V	X	X			V	X	X	X						
MESONES			X	X	V	X			X	X		X	X			X	V	V	X	X			X	X	V	V						
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X		V	V			X	V	V	V	X			X	X	X	X						
CUCHILLOS			X	X	V	X			X	X		V	V			X	V	V	V	X			X	V	V	V						
CUCHARONES			X	X	V	X			X	X		V	V			V	V	X	V	X			X	X	V	V						
JARRAS			X	X	V	X			X	X		V	V			V	V	V	V	V			V	V	V	V						
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		V	V			V	V	V	V	V			X	V	V	X						
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			V	V		V	V			V	V	V	V	X			V	X	V	V						
OLLAS			X	V	X	X			V	V		V	X			V	X	V	V	V			V	X	V	V						
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			V	V		X	V			V	V	V	V	X			V	X	V	V						
ESTUFAS			X	X	V	V			X	V		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	V						
LICUADORAS			X	X	V	X			X	V		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	V						
HORNOS			X	X	V	X			X	V		X	V			V	X	V	X	V			V	X	V	V						
REFRIGERADOR			X	X	X	V			X	V		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	V						
CONGELADOR			V	X	X	X			V	V		X	X			V	X	V	V	V			V	V	V	X						
GRAMERA			X	X	X	X			X	V		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	V						
TERMOMETRO			V	V	V	X			X	V		X	V			V	X	V	V	V			V	V	V	V						
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			V	X	V	X			X	V		X	V			V	X	X	V	V			V	V	V	V						
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X		X	X			V	X	V	V	V			V	X	X	X						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	V	X	V			V	X	V	V						
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	V	V	V			V	X	V	V						
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X		X	X			V	X	V	V	X			V	X	V	V						
AREA DEL COMEDOR																																
[illegible]S			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	V	X	X			X	X	X	X						
[illegible]AS			X	X	X	X			X	X		V	X			V	X	X	V	V			V	X	X	X						
[illegible]NTANAS			X	X	X	X			X	X		V	V			V	X	X	V	V			V	X	X	X						
[illegible]DES			X	X	X	X			X	X		X	V			V	X	V	V	V			V	X	X	X						
[illegible]OS			X	X	X	X			X	X		X	V			V	X	V	V	V			V	X	X	X						
TECHOS			X	X	X	X			V	X		X	V			V	X	V	V	V			V	X	X	X						
VASOS			X	V	X	X			V	X		V	V			V	X	V	V	V			V	X	V	V						
PLATOS			X	X	X	X			X	X		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	V						
CUBIERTOS			X	X	X	X			V	V		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	V						
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	V			X	X	V	V	V			X	X	V	V						
POCILLOS			X	X	V	X			X	X		V	V			X	X	V	X	V			X	X	X	X						
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	V			V	X	X	V	V			V	X	X	X						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			V	X	X	X			X	X		X	V			V	X	X	V	V			V	X	X	Y						
TRAPERO			X	X	X	V			X	X		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	X						
ESCOBA			X	X	X	X			V	X		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	X						
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X		X	V			V	X	V	X	V			V	X	V	V						
GUANTES			X	V	X	X			X	X		V	V			V	X	V	X	V			V	X	V	V						
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
arque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.																																Observaciones
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X						
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	V	X			X	X	X	X						
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	V	X			X	X	X	X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escribe en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																Observaciones
OLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	V			X	X	X	X						
COLOR			X	X	X	X			X	X		X	V			X	X	X	X	V			X	X	X	X						
SABOR			X	X	X	X			X	X		V	X			X	X	X	Y	V			X	X	Y	X						
TURBIEDAD			X	X	Y	X			X	X		X	X			X	X	X	V	V			X	V	X	X						
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA									**Roedores**															**Cucarachas**								
ILUSTRACION																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																Observaciones
¿Hay presencia de plagas vivas?			S	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N						
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N						
¿Hay señales de presencia de plagas (caños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N						
¿el punto final de recolección de residuos solidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N						
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																Observaciones
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X		X	X			V	X	V	X	V			X	X	X	X						
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA			X	V	X	X			X	X		V	V			V	X	X	X	V			X	X	X	V						
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	V		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	V						
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	V			V	X		X	V			V	X	V	V	V			V	X	V	V						

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE	A	M	A	N	D	A		Y	A	N	D	U	N

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentación Aprender | ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES

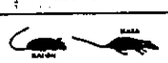
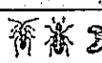
DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	**Nombre de la Sede:**	BRISAS DE CAVILAN
Nombre Responsable del diligenciamiento :	ANGELA PASCAL	**Mes/Año:**	JUNIO - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																															
PISOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																															
[illegible]S			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]LAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]NTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]RTAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]OS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																															
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																															
Marque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.																															
Desinfeccion de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
Desinfeccion de huevos			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
Desinfeccion de empaques			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																															
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																															
OLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
COLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
SABOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TURBIEDAD			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CONTROL DE PLAGAS																															
TIPO DE PLAGA			**Roedores**													**Cucarachas**															
ILUSTRACION																															
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																															
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																															
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																															
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																															
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																															
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	ANGELA	PASCAL					

UT NUTRIPAE IPIALES

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentación Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE IPIALES

DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	**Nombre de la Sede:**	JARDINES DE SUCUMBIOS
Nombre Responsable del diligenciamiento :	MARIA CHICHAJOY	**Mes/Año:**	JUNIO - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion , para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
[illegible]S			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]LAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]NTANAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]DES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]SOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Marque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parametros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.

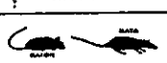
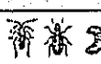
																																Observaciones
Desinfeccion de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
Desinfeccion de huevos			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
Desinfeccion de empaques			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde avidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad. | Observaciones

OLOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
COLOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
SABOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TURBIEDAD			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACION		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA | Observaciones

¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral, En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos. | Observaciones

RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOLECCION DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE: MARIA CHICHAJOY

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE DSC INTERNATIONAL S.A.S ACTUALIZADO 13/01/2025

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

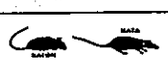
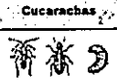
DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	Nombre de la Sede:	SAN JOSE DE LOS PINOS
Nombre Responsable del diligenciamiento :	ADRIANA MURILLO	Mes/Año: :	JUNIO - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																															
PISOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					Observaciones
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																															
[illegible]S			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					Observaciones
SILLAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]NTANAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
[illegible]EDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																															
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																															
arque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.																															Observaciones
Desinfeccion de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
Desinfeccion de huevos			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
Desinfeccion de empaques			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																															
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																															Observaciones
OLOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
COLOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
SABOR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
TURBIEDAD			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
CONTROL DE PLAGAS																															
TIPO DE PLAGA			Roedores														Cucarachas														
ILUSTRACION																													
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																															Observaciones
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N			N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																															
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.																															
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																															
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																															Observaciones
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
RECOLECCION DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X			X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE: ADRIANA MURILLO

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

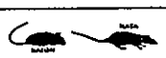
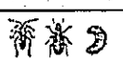
DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	**Nombre de la Sede:**	RANCHERIA
Nombre Responsable del diligenciamiento :	YULIMAR SALAS	**Mes/Año:**	JUNIO- 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	Y	X					
CARAPANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X		X	X			Y	X	X	Y	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	Y	Y	X				X	X	X	X					
PUERTAS			X	X	X	X			X	X		Y	Y			Y	Y	Y	Y	X				Y	X	X	X					
MESONES			X	X	Y	X			Y	X		X	X			X	Y	Y	X	X				Y	X	Y	Y					
LAVAPLATOS			X	X	Y	X			X	X		Y	X			X	Y	Y	Y	Y				X	X	Y	Y					
CUCHILLOS			X	X	Y	X			X	X		Y	X			X	Y	Y	Y	X				X	Y	X	Y					
CUCHARONES			X	X	Y	X			X	X		X	X			Y	Y	X	Y	Y				X	Y	Y	Y					
JARRAS			X	X	Y	X			X	X		X	X			Y	Y	Y	Y	Y				Y	Y	Y	Y					
BANDEJAS			Y	X	X	X			X	X		X	Y			Y	Y	X	Y	Y				Y	Y	Y	Y					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X		X	Y			Y	Y	Y	Y	Y				Y	Y	Y	Y					
OLLAS			X	Y	X	X			Y	X		X	Y			Y	X	Y	Y	X				Y	Y	Y	Y					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X		X	Y			Y	X	Y	Y	X				Y	X	Y	Y					
ESTUFAS			Y	X	X	X			X	Y		X	Y			Y	X	Y	Y	Y				Y	Y	Y	Y					
LICUADORAS			X	X	Y	X			X	Y		Y	Y			X	X	Y	Y	Y				Y	Y	Y	Y					
HORNOS			X	X	Y	X			X	Y		X	Y			Y	X	Y	X	Y				Y	Y	X	Y					
REFRIGERADOR			X	X	X	Y			Y	Y		X	Y			Y	X	X	Y	Y				Y	X	Y	Y					
CONGELADOR			Y	X	X	X			Y	Y		X	X			Y	X	Y	Y	Y				Y	X	Y	Y					
GRAMERA			X	X	X	X			X	Y		X	Y			Y	Y	Y	Y	Y				Y	Y	Y	Y					
TERMOMETRO			Y	Y	X	X			X	Y		Y	Y			X	Y	Y	X	X				Y	Y	Y	Y					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			Y	X	X	X			X	Y		X	Y			Y	X	X	Y	Y				Y	Y	Y	Y					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X		X	X			Y	X	Y	Y	Y				Y	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			Y	X	X	X			X	X		Y	X			Y	X	Y	X	Y				Y	X	Y	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	Y	X	Y				Y	X	Y	Y					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X		Y	X			X	Y	Y	Y	X				Y	X	Y	Y					
AREA DEL COMEDOR																																
[illegible]S			X	X	X	X			X	X		X	Y			X	Y	Y	X	X				Y	X	Y	Y					
SILLAS			Y	X	X	X			X	Y		Y	X			Y	X	X	Y	Y				Y	X	X	X					
[illegible]NTANAS			X	X	X	X			X	Y		Y	Y			Y	X	Y	Y	Y				Y	X	Y	X					
[illegible]DES			X	X	X	X			X	Y		X	Y			Y	Y	Y	Y	Y				Y	X	X	X					
PISOS			Y	X	X	X			X	Y		Y	Y			Y	Y	Y	Y	Y				Y	Y	X	Y					
TECHOS			X	X	X	X			Y	Y		X	Y			Y	Y	X	Y	Y				Y	X	Y	X					
VASOS			X	Y	X	X			Y	Y		X	Y			Y	Y	Y	Y	Y				Y	X	Y	Y					
PLATOS			X	Y	X	X			Y	Y		X	Y			Y	Y	Y	Y	Y				Y	X	Y	Y					
CUBIERTOS			X	X	X	X			Y	Y		X	Y			Y	Y	Y	Y	Y				Y	X	Y	Y					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	Y			Y	X	Y	Y	Y				Y	X	Y	Y					
POCILLOS			X	X	Y	X			X	Y		X	Y			Y	X	Y	X	Y				Y	X	Y	Y					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	Y			Y	X	Y	X	Y				Y	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			Y	X	X	X			X	X		X	Y			Y	Y	X	Y	Y				Y	X	X	Y					
TRAPERO			X	X	X	X			Y	X		X	Y			Y	X	Y	Y	Y				Y	X	Y	Y					
ESCOBA			X	X	X	X			Y	X		X	X			X	Y	Y	Y	Y				X	Y	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	Y				Y	X	Y	Y					
GUANTES			X	Y	X	X			X	X		X	Y			Y	Y	X	Y	Y				Y	X	Y	Y					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
arque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.																																Observaciones
Desinfeccion de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfeccion de huevos			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	Y	Y	Y				Y	X	Y	X					
Desinfeccion de empaques			Y	Y	X	Y			X	X		X	X			X	X	Y	Y	Y				Y	X	Y	Y					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																Observaciones
OLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	Y	Y	Y				X	X	X	X					
COLOR			X	X	X	X			X	Y		X	Y			Y	Y	Y	Y	Y				Y	X	X	X					
SABOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	Y				X	X	X	Y					
TURBIEDAD			X	X	Y	X			X	X		X	X			X	X	X	X	Y				Y	X	X	X					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA									**Roedores**															**Cucarachas**								
ILUSTRACION																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																Observaciones
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal ruidos)?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿el punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCION DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE	Y	U	L	I	M	A	R		S	A	L	A	S

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

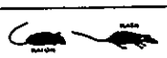
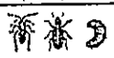
DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES SUCUMBIOS	**Nombre de la Sede:**	FRONTERA DEL AMAZONAS
Nombre Responsable del diligenciamiento :	AYLEEN JASOY	**Mes/Año:**	JUNIO- 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRANERA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
PISOS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Marque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.																																Observaciones
Desinfeccion de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfeccion de huevos			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfeccion de empaques			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escribe una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escribe en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																Observaciones
OLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
COLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
SABOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TURBIEDAD			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
			Roedores																														
			Cucarachas																														
ILUSTRACION																																	
																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																Observaciones
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																Observaciones
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE: AYLEEN JASOY

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD : RPS

Alimentación Aprender

ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES

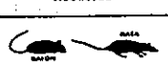
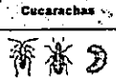
DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	IPIALES - SUCUMBIOS	**Nombre de la Sede:**	ALTO FRONTERA DEL AMARILLO
Nombre Responsable del diligenciamiento :	MARIA NATIVIDAD JACANAMIJOY	**Mes/Año:**	JUNIO - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
PAREDES			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
VENTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
PUERTAS			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								
SAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
JARRAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
OLLAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
HORNOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
GRANERA			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
AREA DEL COMEDOR																																
[illegible]S			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								
[illegible]ANAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
[illegible]DES			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								
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
VASOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
PLATOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
POCILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
TRAPERO			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
ESCOBA			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
GUANTES			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Marque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.																																Observaciones
Desinfeccion de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
Desinfeccion de huevos			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
Desinfeccion de empaques			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escribe una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																Observaciones
OLOR			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
COLOR			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
SABOR			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
TURBIEDAD			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			**Roedores**																						**Cucarachas**								
ILUSTRACION																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																Observaciones
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N		N	N		N	N	N	N	N		N	N	N	N								
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N		N	N		N	N	N	N	N		N	N	N	N								
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, rastros)?			N	N	N	N			N	N		N	N		N	N	N	N	N		N	N	N	N								
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N		N	N		N	N	N	N	N		N	N	N	N								
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																Observaciones
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA/ENCARGADA			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
RECOLECCION DE RECICLAJE (En caso sea aplique)			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X								

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
						X	

RESPONSABLE: MARIA JACANAMIJOY

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

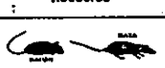
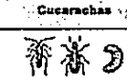
DSCIS-PSB-RPS-001 Actualización 13/01/2025

Nombre del Municipio:	PIALES	Nombre de la Sede:	BRISAS DE RUMIYACO
Nombre Responsable del diligenciamiento :	MONICA SIERRA SILVA	Mes/Año:	JUNIO- 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfeccion ,para los casos donde no aplique el item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																															
PISOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
PAREDES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
VENTANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
PUERTAS			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				
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
JARRAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
OLLAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
HORNOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
GRAMERA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
AREA DEL COMEDOR																															
[illegible]S			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
[illegible]LAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
[illegible]TANAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
[illegible]DES			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				
TECHOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
VASOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
PLATOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
POCILLOS			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
AREA ELEMENTOS DE ASEO																															
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
TRAPERO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
ESCOBA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
GUANTES			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																															
Marque una (C) Cumple en la casilla correspondiente si el ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumple con los siguientes parámetros: ausencia de olor, sabor, color, turbidez. En caso contrario, si se detecta mal olor, sabor o turbidez, marque (NC) No Cumple en la casilla y especifique la no conformidad en las observaciones.																															
Desinfeccion de alimentos-Frutas			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
Desinfeccion de huevos			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
Desinfeccion de empaques			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																															
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANALISIS ORGANOLEPTICO cumpla con los siguientes parametros (sin olor,sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escribe en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																															
OLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
COLOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
SABOR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
TURBIEDAD			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
CONTROL DE PLAGAS																															
TIPO DE PLAGA				Roedores															Cucarachas												
ILUSTRACION																															
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																															
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N				
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N				
¿al punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N		N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N				
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																															

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADAENCARGADA			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
EVACUACION DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X		X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE: MONICA SIERRA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

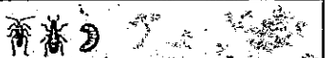
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: N. 3 niny-

Nombre Responsable del diligenciamiento: Cordino Rueda | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																Cucarachas															
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			X	L						M						Mi				J				V				S			D	
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Charco

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ilra | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

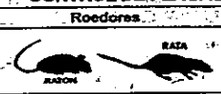
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

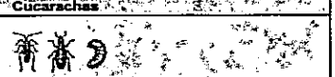
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: C.E. Chacay

Nombre Responsable del diligenciamiento: Mary eli | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores															Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																														
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L						M							MI						J				V					S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

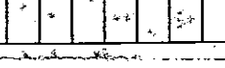
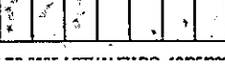
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Arrayán

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yuri | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Chiuncan

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible] | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito indicadas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores															Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	O	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L						M							MI						J				V					S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

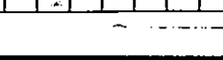
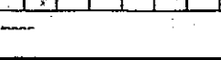
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Orejuela

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diomer | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ÁREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores																					Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI				J				V					S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

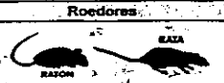
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Mano Guele

Nombre Responsable del diligenciamiento: Camila Cuero | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores															Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																														
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI					J			V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Alimentos que Prender — ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Doce de Octubre

Nombre Responsable del diligenciamiento: Gerner Dorado | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ÁREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN			RATÓN													RATA																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI					J			V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

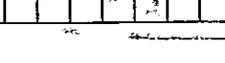
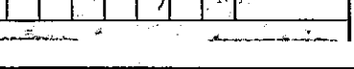
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: C. E. San Francisco Asís

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nancy Cuaran | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA									Roedores															Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																														
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI					J			V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización:13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Teques

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Delgado | Mes/Año: JUNIO 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores															Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																													
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																OBSERVACIONES
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI				J				V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Yancale

Nombre Responsable del diligenciamiento: Aracely. | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		*		X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores																					Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, regístre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							Mi								J						V						S						D	
RESPONSABLE																																

UT NUTRIPAE IPIALES

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

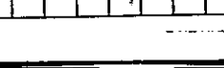
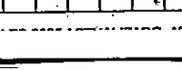
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Comedores | Mes/Año: Junio 2025

Nombre Responsable del diligenciamiento: Jimeny

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ÁREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA									Roedores																		Cucarachas					
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI					J				V					S		D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: La Floresta

Nombre Responsable del diligenciamiento: Cicely's | Mes/Año: Junio 2025

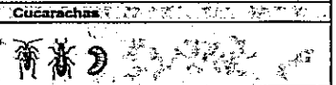
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ÁREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

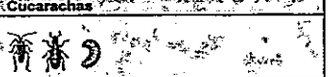
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Santafe

Nombre Responsable del diligenciamiento: Lic. Pralle | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO.			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores																					Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI								J							V							S							D	
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Tusandala

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible] | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO.			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN																																
Roedores																																
Cucarachas																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI					J			V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento: | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

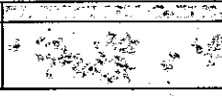
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento: | Mes/Año: Junio 2025

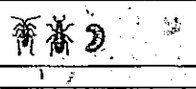
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X						
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X						
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Lorenzo de Yaramal

Nombre Responsable del diligenciamiento: Firma Peppino SG | Mes/Año: Junio 2025

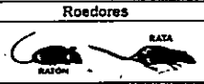
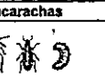
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Urambud

Nombre Responsable del diligenciamiento: Coz Coxpad | Mes/Año: Junio 2025

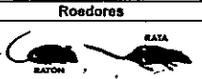
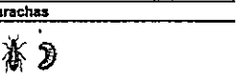
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Las Animas

Nombre Responsable del diligenciamiento: Olga Tepud | Mes/Año: Junio 2025

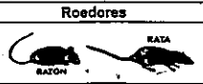
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores							Cucarachas																						
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/202

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Guaguag

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sandra Chitan | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

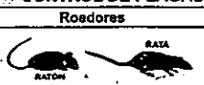
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C						
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	X					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X						
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X						
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X						
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X						

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

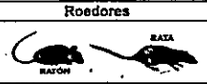
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: C.E. San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maribel Castro | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			**Roedores**														**Cucarachas**															
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

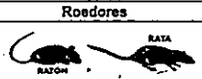
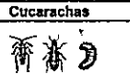
UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Inagan
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Maria Lopez	Mes/Año:	Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Martha Viteri | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

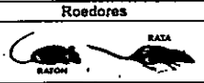
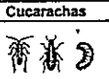
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores							Cucarachas																						
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: El Rosario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Cruzo | Mes/Año: Junio 2025

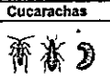
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Rosal de San Joey
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Maria Ortiz	Mes/Año:	Junio 2025

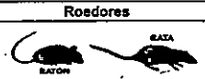
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

UT NUTRIPAS IPIALES

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

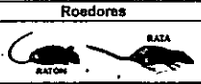
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Cutuaquer bajo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yohana Fmbacoan | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																							Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

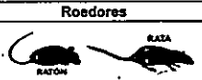
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: La Soledad

Nombre Responsable del diligenciamiento: Claudia Pantoja | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA									Roedores															Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																														
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: cuaiquer alto

Nombre Responsable del diligenciamiento: Carmen Ruiz | Mes/Año: junio 2025

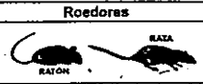
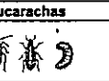
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/202

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Pusos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Dora Chacua | Mes/Año: Junio 2025

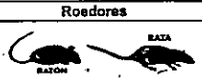
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SÍ LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

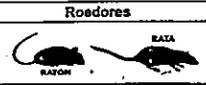
UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Chaguaipe
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Nilsa Moreses	Mes/Año:	Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores															Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																														
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																OBSERVACIONES
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Cruces
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Ana Revelo	Mes/Año:	Junio 2025

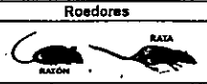
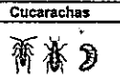
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas															
ILUSTRACIÓN																															
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Perez pullares
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Mona Valverde	Mes/Año:	Junio 2025

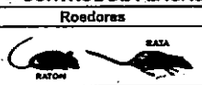
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/202

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Tomas Arturo
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Patricia Micayo	Mes/Año:	Junio 2025

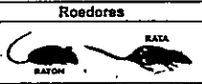
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

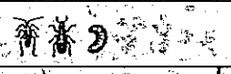
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: El Placer

Nombre Responsable del diligenciamiento: Evelin Ariz | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ÁREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI					J			V					S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

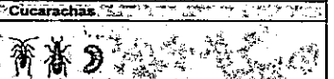
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: La Loma

Nombre Responsable del diligenciamiento: Edith | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ÁREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA									Roedores																		Cucarachas					
ILUSTRACIÓN																														
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

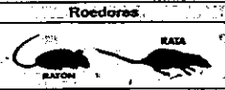
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Centenario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Denny Melo | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ÁREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores																					Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI					J			V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Seminario primaria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yuli Cuaspud | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ALCOHOL			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos ò empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI					J			V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

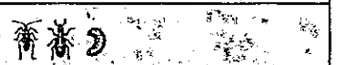
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Seminario bachillerato

Nombre Responsable del diligenciamiento: Alexandra Rebo | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI					J			V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

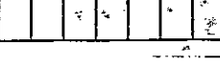
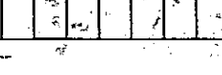
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: I. E. Jor

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Guzols | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ÁREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	O	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI				J				V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Alfonso Lopez

Nombre Responsable del diligenciamiento: Gina Higuera | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																OBSERVACIONES
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR.			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							MI				J				V				S			D
RESPONSABLE																																

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

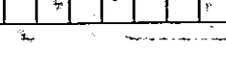
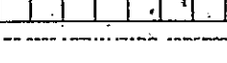
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: J. F. Sinforoso Arr

Nombre Responsable del diligenciamiento: Monica Rojas | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TERMOMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA			Roedores													Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L						M							Mi					J			V					S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Ande

Nombre Responsable del diligenciamiento: Monica Escu | Mes/Año: Junio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PUERTAS			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					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
REFRIGERADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GRAMERA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
[illegible]OMETRO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
[illegible]ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTANTERIAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CANECAS PARA RESIDUOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS			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					
VENTANAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PAREDES			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					
TECHOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
POCILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito escritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

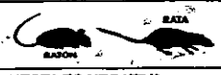
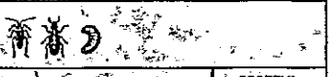
																																OBSERVACIONES
[illegible]infección de alimentos-frutas			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales – la victoria | Nombre de la Sede: C. E. Villamoreno

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sonia Muñoz | Mes/Año: Junio

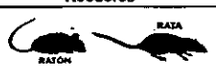
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES													X														X					
VENTANAS													X														X					
PUERTAS													X														X					
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR						X							X							X							X					
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS													X														X					
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				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					
VENTANAS													X														X					
PAREDES													X														X					
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS													X														X					
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE Sonia Muñoz							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES, MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales - La Victoria	Nombre de la Sede:	C. E. Colton
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Liliana Yarpaz	Mes/Año:	Junio

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																								X	X	X	X					
PAREDES				X		X							X			X				X				X	X	X	X					
VENTANAS				X		X							X			X				X				X	X	X	X					
PUERTAS						X														X				X	X	X	X					
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X														X												
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X				X			X					
Desinfección de huevos						X							X							X				X			X					
Desinfección de empaques						X							X							X				X			X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Liliana Yarpaz

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales - La Victoria | Nombre de la Sede: C. E. Arrayan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Elisabet Casvajal | Mes/Año: Junio

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X														X												
VENTANAS						X														X												
PUERTAS						X														X												
MESONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS													X														X					
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS			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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES			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					
TECHOS						X														X												
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Elisabet Casvajal

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 8625

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales - la victoria	Nombre de la Sede:	C - E - Ex Floria
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Paola Chaquezac	Mes/Año:	Junio

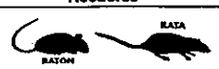
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X														X												
VENTANAS						X														X												
PUERTAS						X														X												
MESONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X							X					
REFRIGERADOR						X							X							X												
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS			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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X														X												
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registra la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES.
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Paola Chaquezac.

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales-la victoria	Nombre de la Sede:	C. E. El Telis
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Paola Chamorro.	Mes/Año:	Junio

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X							X														X					
VENTANAS						X							X														X					
PUERTAS						X							X														X					
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS													X														X					
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X														X												
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Diana Chamorro

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARMIZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales - la Victoria	Nombre de la Sede:	C-E- San Jorge
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Nelcy Carey	Mes/Año:	Junio

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS						X							X							X							X					
PAREDES						X							X							X							X					
VENTANAS						X							X							X							X					
PUERTAS						X							X							X							X					
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X												
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X														X												
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de huevos				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
Desinfección de empaques				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES.
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Nelcy.

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMIZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales - la victoria	Nombre de la Sede:	C.E. San Jose Alto
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Elsa Quitiaquez	Mes/Año:	Junio

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla.

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X														X												
VENTANAS						X														X												
PUERTAS						X														X												
MESONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS													X														X					
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS			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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X														X												
VASOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?			N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?			S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR			X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Elsa Quitiaquez

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales – La Victoria | Nombre de la Sede: C. E. La Palma

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Meneses | Mes/Año: Junio

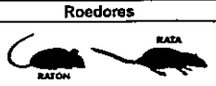
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X														X												
VENTANAS						X														X												
PUERTAS						X														X												
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				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					
VENTANAS						X														X							X					
PAREDES						X														X							X					
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X														X												
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA				Roedores												Cucarachas															
ILUSTRACIÓN																													
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																															OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																															OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X				
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																															
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																															
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																															

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Diana Meneses

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARMIZ IMPRESORES: 300 425 8525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: C.E. San Antonio

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nilsa Burgos | Mes/Año: Junio

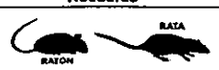
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X														X												
VENTANAS						X														X												
PUERTAS						X														X												
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X				X	X	X	X					
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X												
TECHOS						X														X												
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA				Roedoras												Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Nilsa B

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMILLO IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales - La Victoria | Nombre de la Sede: C.E. El Salado

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Narvaez | Mes/Año: Junio

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X														X												
VENTANAS						X														X												
PUERTAS						X														X												
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X							X														X					
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA				Roedores												Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Amparo Narvaez

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: I.E. La victoria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Margoth Recalde | Mes/Año: Junio

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																									-							
PAREDES						X														X												
VENTANAS						X														X							.					
PUERTAS						X														X												
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS				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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X														X												
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							Y							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

OBSERVACIONES

Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					

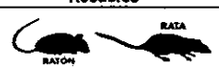
VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OBSERVACIONES

OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

OBSERVACIONES

¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

OBSERVACIONES

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA									X							X																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																															/	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Margoth Recalde.

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales – la victoria	Nombre de la Sede:	I. E. Nazaret
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Ana tolosa	Mes/Año:	Junio

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X							X							X							X					
VENTANAS						X							X							X							X					
PUERTAS						X							X							X							X					
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X														X												
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA									X							X																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE: ana tolosa

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 8525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: C.E. la victoria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Marisol Cardenas | Mes/Año: Junio

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X														X												
VENTANAS						X														X												
PUERTAS						X														X												
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	Y			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS.						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS.						X														X												
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN	Roedores															Cucarachas																





SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA									X							X																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Marisol Cardenas

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales.-la victoria | Nombre de la Sede: C.E. Villa Flor

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maribel ceron | Mes/Año: Junio

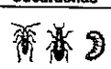
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES						X																										
VENTANAS						X														X												
PUERTAS						X														X												
MESONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVAPLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHILLOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUCHARONES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
JARRAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
OLLAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TABLAS DE PICADO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESTUFAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LICUADORAS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR						X							X							X							X					
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA						X							X							X							X					
ESTANTERIAS						X							X							X							X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO						X							X							X							X					
TECHOS						X														X												
CANECAS PARA RESIDUOS						X							X							X							X					
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS				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					
VENTANAS						X														X												
PAREDES						X														X												
PISOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
TECHOS						X														X												
VASOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
PLATOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
CUBIERTOS				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO						X							X							X							X					
TRAPERO				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
ESCOBA				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOGEDOR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
GUANTES				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas						X							X							X							X					
Desinfección de huevos						X							X							X							X					
Desinfección de empaques						X							X							X							X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
COLOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
SABOR				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					
TURBIEDAD				C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA				Roedores												Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE: Maribel Ceron

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS S

Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

IPIALES, julio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICA DEL CONTRATISTA ITEM: S

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA**, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **UT NUTRIPAE IPIALES** con **901.944.148-0**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-06-2025 y el 30-06-2025) no se realizaron reposiciones o reporte de faltantes de alimentos. En cumplimiento a la obligación especifica S: ***Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.***

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 RECIBIDO

Cordialmente

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 DE BOGOTÁ D.C.
REPRESENTANTE LEGAL

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS T

Presentar un documento de arriendo o de compra de la sede administrativa y bodega que garantice la permanencia durante la duración del contrato, conforme a la propuesta técnica presentada dentro de selección por licitación pública.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

IPIALES, julio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICA DEL CONTRATISTA ITEM: T

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA**, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **UT NUTRIPAE IPIALES** con **901.944.148-0**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-06-2025 y el 30-06-2025) el contrato no se ha modificado desde el inicio de la operación, quedando como evidencia el presentado en el informe #1 correspondiente al mes de mayo . En cumplimiento a la obligación especifica T. ***Presentar un documento de arriendo o de compra de la sede administrativa y bodega que garantice la permanencia durante la duración del contrato, conforme a la propuesta técnica presentada dentro de selección por licitación pública.***

Cordialmente

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 DE BOGOTÁ D.C.
REPRESENTANTE LEGAL

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com