Datos Totales

Documento generado el:
05/09/2025 11:41:56
Documento validado por la DIAN:
05/09/2025 11:41:57
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	693000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	693000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	693000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 693000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	693.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	693.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	693.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 693.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
0c0c49254ade0d66bbbff25dc49222faa63c13e1fbd4e30cb31fa467ab84fd285842a523d3fe7d6f009756c8a7ab1026

Número de Factura: JFFE-180
Fecha de Emisión: 28/08/2025
Fecha de Vencimiento: 27/09/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Instrumento no definido
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nombre Comercial: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nit del Emisor: 901811591
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 44 BRR LA PRADERA
Teléfono / Móvil: 3165666018
Correo: yayis256@hotmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Pasto
Dirección: cl 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	de venta
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	139,00	$ 15.000,00	$ 0,00	$ 1.042,50					$ 2.086.042,50

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
28/08/2025 13:10:15
Documento validado por la DIAN:
28/08/2025 13:10:16
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	2085000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	1042.5
Total Bruto Factura	2086042.5
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	2086042.5
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 2086042.5

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	$ 2.085.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	1.042,50
Total Bruto Factura	2.086.042,50
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	2.086.042,50
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 2.086.042,50

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764069158748 Rango desde: 1 Rango hasta: 5000 Vigencia: 2026-04-17

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
cfdb34707104e7f9d9a4b92042392064241c02ee5b3a7ce8268fe3bcdf28d5e615fc462917af24098ed6676b97b0539d

Número de Factura: JFFE-179
Fecha de Emisión: 28/08/2025
Fecha de Vencimiento: 27/09/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Instrumento no definido
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nombre Comercial: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nit del Emisor: 901811591
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 44 BRR LA PRADERA
Teléfono / Móvil: 3165666018
Correo: yayis256@hotmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Pasto
Dirección: cl 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	de venta
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	140,00	$ 15.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 2.100.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
28/08/2025 13:07:56
Documento validado por la DIAN:
28/08/2025 13:07:56
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	2100000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	2100000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	2100000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 2100000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	2.100.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	2.100.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	2.100.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 2.100.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764069158748 Rango desde: 1 Rango hasta: 5000 Vigencia: 2026-04-17

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
aec82e6ea437bd576590b24fe47f8ff260e2cf25c29f99724f3d916fb92ced09e1d337a86b1c6995e5289514756cf04a

Número de Factura: FVT-110
Fecha de Emisión: 27/08/2025
Fecha de Vencimiento: 27/08/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1	010	SANDIA X KILO	NIU	210,00	$ 1.900,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 399.000,00
2	111112112	BULTO DE NARANJA	NIU	2,00	$ 40.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 80.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
27/08/2025 19:08:05
Documento validado por la DIAN:
27/08/2025 19:08:06
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	479000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	479000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	479000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 479000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	479.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	479.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	479.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 479.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
48ba86d4458183e5bf5ab96eaf954ccd58b159e36e4c6b483c72ab3bc51192e70d3c95fd836cd6f3f57ce1e84df9007b

Número de Factura: FVT-111
Fecha de Emisión: 27/08/2025
Fecha de Vencimiento: 27/08/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	de venta
1	998387	CAJA DE MANZANA	NIU	12,00	$ 140.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 1.680.000,00
2	007	CAJA DE MANDARINA	NIU	11,00	$ 25.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 275.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
27/08/2025 19:12:07
Documento validado por la DIAN:
27/08/2025 19:12:08
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	1955000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	1955000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	1955000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 1955000

Valores Informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	1.955.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	1.955.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	1.955.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 1.955.000,00

Valores Informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	87974936641	Tipo de cuenta:	Corriente
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	INDUSTRIA PANIFICA	Documento:	000000901060317
Valor:	782.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA; PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	97200003487	Tipo de cuenta:	Ahorros
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	GRANJA DE PRODUCCI	Documento:	000000901701426
Valor:	5.583.600,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	88800004950	Tipo de cuenta:	Ahorros
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	TERESA DE JESUS BU	Documento:	000000037001279
Valor:	2.425.610,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	00000003163806699	Tipo de cuenta:	
Entidad:	NEQUI	Cuenta local:	P
Nombre de beneficiario:	YENNY HENRIQUEZ	Documento:	000000037121907
Valor:	860.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	88800004045	Tipo de cuenta:	Corriente
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	JOTAGREEN FRUVER S	Documento:	000000901811591
Valor:	4.186.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	00000003154823402	Tipo de cuenta:	
Entidad:	NEQUI	Cuenta local:	P
Nombre de beneficiario:	MONICA CUESQUE	Documento:	000001085910150
Valor:	562.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	00000003148200060	Tipo de cuenta:	
Entidad:	NEQUI	Cuenta local:	P
Nombre de beneficiario:	OMAR ROSERO	Documento:	000000005269697
Valor:	1.155.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	00000003213619139	Tipo de cuenta:	
Entidad:	NEQUI	Cuenta local:	P
Nombre de beneficiario:	JHON JAIRO CUASPUD	Documento:	000001126454226
Valor:	1.960.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	00000003175545619	Tipo de cuenta:	
Entidad:	NEQUI	Cuenta local:	P
Nombre de beneficiario:	LUIS OSWALDO MORIL	Documento:	000001085939606
Valor:	1.496.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	00000488428491283	Tipo de cuenta:	Ahorros
Entidad:	BANCO DAVIVIENDA	Cuenta local:	P
Nombre de beneficiario:	NIDIA VIVIANA CHIT	Documento:	000001193481424
Valor:	708.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	POR APLICAR EN ENTIDAD DE ACH		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

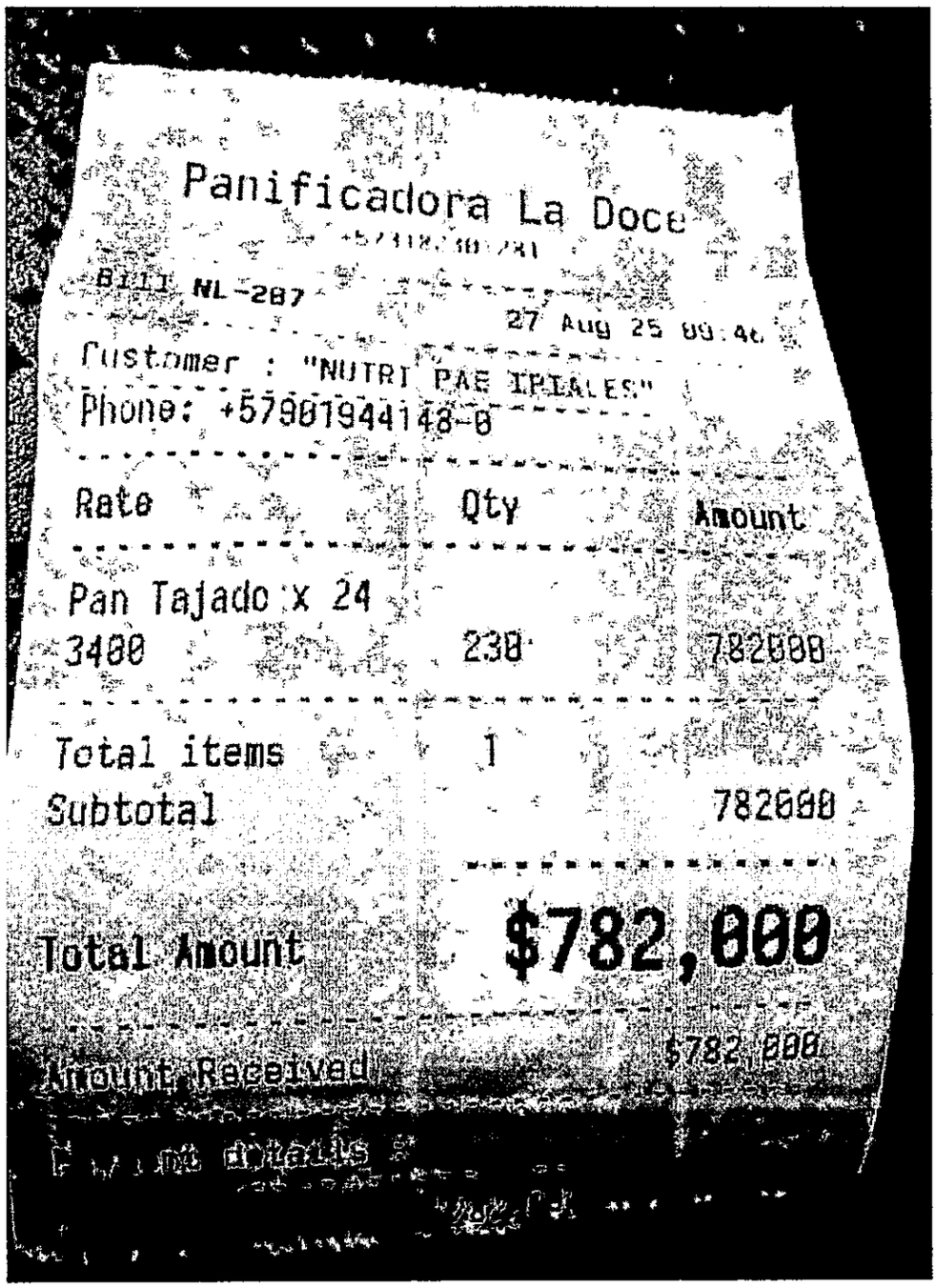
Número de cuenta:	88879996036	Tipo de cuenta:	Ahorros
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	LUIS ALFREDO CORDO	Documento:	000001085910534
Valor:	3.415.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	88534612898	Tipo de cuenta:	Ahorros
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	VIVIANA SAAVEDRA	Documento:	000001087424551
Valor:	840.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		



Panificadora La Doce

Bill NL-287

27 Aug 25 09:4

Customer : "NUTRI PAE IPIALES"

Phone: +57901944148-0

Rate	Qty	Amount
Pan Tajado x 24		
3400	230	782000
Total items	1	
Subtotal		782000
Total Amount		$782,000
Amount Received		$782,000

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	87974936641	Tipo de cuenta:	Corriente
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	INDUSTRIA PANIFICA	Documento:	000000901060317
Valor:	782.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	97200003487	Tipo de cuenta:	Ahorros
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	GRANJA DE PRODUCCI	Documento:	000000901701426
Valor:	5.583.600,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	88800004950	Tipo de cuenta:	Ahorros
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	TERESA DE JESUS BU	Documento:	000000037001279
Valor:	2.425.610,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS

NIT : 900,603,747 - 6
KM 15 SALIDA AL SUR SECTOR COBA NEGRA
TANGUA - COLOMBIA
7226644 3154925945
facturaselectronicasvicky@gmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 0,00

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0	Teléfono	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	Vendedor	DISTRIBUIDOR
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	Centro Costo	10
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
FE 19739

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-08-26	10:08:23
Expedición	2025-08-26	10:08:34
Vencimiento	2025-08-26	

Item	CodigoDeBarras	Descripción	Unid	Cant	%IVA	V. Unit	Valor Total
1		YOGURT BOLSA X 200 GR		1,987.0	0,00	870.00	1,728,690.00
2		KUMIS BOLSA X 200 GR		1,987.0	0,00	870.00	1,728,690.00

Total Items 2

Total Bruto	3,457,380.00
Total a Pagar	**$ 3.457.380,00**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Clientes Efectivo Cuota 1 F - 003- 19739 Vence el 2025-08-26 3.457.380,00

VALOR EN LETRAS

Tres Millones Cuatrocientos Cincuenta Y Siete Mil Trescientos Ochenta Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Factura dirigida al programa de alimentación escolar suscrto entre UT NUTRIPAE IPIALES 2025 y el municipio delpiales bajo contrato No. 439 de 2025

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título. - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764073515562 aprobado en 2024-06-22 hasta el 2026-06-21, vigencia 24 Meses, prefijo FE desde el número 12281 al 20000**

CUFE :25b67fd21e7a2a82e306fb3702b30e9e92161a12e40f164006a2ff6218e4cca0de4f8131e685bf6cb9a30b7063881206

ORIGINAL

Fabricante del Software: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8, Nombre del Software: Siigo Pyme, Proveedor tecnológico: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	00000479200123062	Tipo de cuenta:	Ahorros
Entidad:	BANCO AGRARIO	Cuenta local:	P
Nombre de beneficiario:	SONIA PAPAMIJA	Documento:	000000041109076
Valor:	13.112.341,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	POR APLICAR EN ENTIDAD DE ACH		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	88376188050	Tipo de cuenta:	Ahorros
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	GLORIA ALICIA SANT	Documento:	000000030718432
Valor:	4.590.000,00	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		

Recibo individual de pagos - Sucursal Virtual

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Compañía: PROD.COMERC.SEBLAN S
NIT Compañía: 0901797678
Fecha Actual: Miércoles, 27 de agosto de 2025 - 15:16 PM

Número de cuenta:	87895383552	Tipo de cuenta:	Corriente
Entidad:	BANCOLOMBIA	Cuenta local:	E
Nombre de beneficiario:	PRODUCTOS ALIMENTI	Documento:	000000900603747
Valor:	3.370.945,50	Cheque:	0
Concepto:		Referencia:	
Estado:	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE		
Fecha de aplicación:	27 de Agosto de 2025		



QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA
NIT.: 815004821-5
KM 12 VIA CALI CANDELARIA CAVASA BG 5
CANDELARIA
Tel: 6410908-4484480
CIIU: 1040



FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Numero: QR96109
Fecha : 2025-AGO-27 07:23 PM
Pagina: 01 de 01

Cliente : UT NUTRIPAE IPIALES 2025	Forma de Pago: CREDITO CONTRA ENTREGA			Fecha de Vencimiento	
Sucursal : UT NUTRIPAE IPIALES 2025				2025-AGO-30	
Contacto :					
Nit o C.C.: 901944148-0 Codigo: 901944148	Vendedor: 815004821 QUICK AND TASTY RAPIDOS Y SABROSOS DE CO				
Direccion : CL 19 15 416					
Ciudad : IPIALES	OC.Nro	OV.Nro	Dcto.Alt	Remisiones	Moneda
Telefono : 3142031536 Fax:	0056-A	094454		776444	PESOS
Email : facturacioncompras22@gmail.com					

Item	Descripcion	Mo	Cantidad	U.M	Precio_Unit.	Descuento		Valor_Total	Impto
023389	BEBIDA LAC AVENA NAT 200 ML	30	650	UND	950.00	8.95%	0.00%	617,500.00	0.00
023389	BEBIDA LAC AVENA NAT 200 ML	30	3,151	UND	950.00	8.95%	0.00%	2,993,450.00	0.00
023389	BEBIDA LAC AVENA NAT 200 ML	30	427	UND	950.00	8.95%	0.00%	405,650.00	0.00
023648	LECHE SABOR FRESA X 200 ML	30	6,508	UND	1,100.00	21.36%	0.00%	7,158,800.00	0.00
023648	LECHE SABOR FRESA X 200 ML	30	1,217	UND	1,100.00	21.36%	0.00%	1,338,700.00	0.00
023648	LECHE SABOR FRESA X 200 ML	30	223	UND	1,100.00	21.36%	0.00%	245,300.00	0.00
018025	LECHE SABOR VAINILLA X 200 ML	30	5,961	UND	1,100.00	21.35%	0.00%	6,557,100.00	0.00
018028	LECHE SABOR CHOCOLATE X 200 ML	30	1,073	UND	1,150.00	24.79%	0.00%	1,233,950.00	0.00
018028	LECHE SABOR CHOCOLATE X 200 ML	30	1,116	UND	1,150.00	24.79%	0.00%	1,283,400.00	0.00

TOTAL_BRUTO	DSCTO x LINEA	DSCTO_GLOBAL 0.00%	SUB-TOTAL	IMPUESTOS	TOTAL RETENCIONES	TOTAL
21,833,850.00	4,250,939.71	0.00	17,582,910.29	0.00	439,572.76	17,143,337.53

Valor Letras : DIECISIETE MILLONES CIENTO CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS CON CINCUENTA Y TRES CTVOS. MCTE.

[D E T A L L E D E V A L O R E S]

% BASE	VLR_IMPUESTO	% BASE	VLR_IMPUESTO	% BASE	VLR_IMPUESTO	% BASE	VLR_IMPUESTO
RTE FUENTE : 439,572.76	RTE IVA: 0.00	RTE ICA: 0.00	RTE CREE: 0.00				
			ICUI: 0.00				
			IBUA 0.00				

Observacion: ENTREGA EN Calle 19 # 15 - 52 Barrio La Pradera. Ipiales VIERNES 29 AGOSTO

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES RESPONSABLES DE IVA, Autorizo a Quick And Tasty de Colombia S.A. par
a que consulte y reporte en cualquier tiempo, mi informacion comercial en Centrales de Riesgo.

Despues de vencida esta Factura cobraremos Interes de Mora a la maxima tasa legal permitida
Autorizacion Numeracion De Facturacion 18764061213541 vigente de DIC-04-2023
hasta DIC-04-2025 Numeracion Habilitada QR22440 al QR500000 Vigencia: 24 MESES

Factura Generada por Software de Sistemas de Informacion Empresarial S.A. NIT. 890.319.193-3 (Firma y Sello)

Fecha de certificacion: 2025-08-27T19:23:00.

Cufe:115aelce1e1d3b14667a88beec780ad01d4baa548feb09cb9bd4e3f3257020a465a9920eadcc6b9729cfd94e5c3b133b

Firma digital: r8ElXcDw+dMe5t9CaqJZLlJAnrkys10Ljyb1x7IikaHidv5BbF5CAxTaRaRPAbeU4r/xGSZLhDxfg9eCLd9NoTNdqDTSGnEUnCKqInfns6euWMG+5dN0ZfzV4P17OZcHTEAIr891YBtIcEfvZB41hO6kb7h
1Si/H1d60ZBcfylEYefnigUXHiSjlpBJyaPwaZnGmaYY3C1wU36dwasAqojw3u9UW8qeAWcLr77iWBK1Jt93u6tQ/3S2yWjiq9tyXcDhhvcmBJD/61hvgRXOOoIM2yMx/4AyDkT/C6++8qsgGSDxsBY/fqJeqIcgpDCf3nfxI8
/FSUDLiJgJg+2215w==

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/08/27	QUICK AND TASTY	$17,142,440.00	73690779042

No. Autorización	13061382	**Fecha de Emisión**	2025/08/27

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/08/27		

Destino

Tipo Identificación	NIT Persona Jurídica
No. Identificación	8150048215
Beneficiario	QUICK AND TASTY
Valor a Pagar	$17,142,440.00
Entidad Financiera	Bancolombia
Tipo Producto	Cuenta Corriente
Producto Destino	73690779042
Tipo de Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

COMERCIALIZADORA
Insumos & Alimentos

INSUMOS Y ALIMENTOS SAS

NIT : 901,801,881 - 8
CALLE 16 N 10-50 FATIMA
PASTO- NARIÑO - COLOMBIA
7212121 3147788749
insualimpasto@hotmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 4.9 x 1.000

FACTURA ELECTRÓNICA

IPIE 2213

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-08-02	11:15:10
Expedición	2025-08-02	11:11:20
Vencimiento	2025-08-09	

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0 /Id. Extranjero :	Teléfono	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	Vendedor	VENTAS DE CONTADO
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	Centro Costo	2
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		
Order Reference Prefijo		Numero	

Referencia	Descripcion	Bod	Marca	Cant	Unidad	Iva%	Vr. Unit Sin Iva	Vr Unt. Con Descto.	Vr.Unit Con Iva	Valor Total
2407071	LOMO DE CERDO X 1 KILO	3	CALYPSO	142	UN	0	19,400	19,400	19,400	2,750,144
4639	PECHUGA DE POLLO KL CLARIPACK BCNRO	3	BUCANERO	1,482		0	15,340	15,340	15,340	22,737,255

Tot.Cant 1623.98 **Total Bruto** 25,487,398.80

Total a Pagar **$ 25,487,398.80**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Ipiales Efectivo 25,487,398.80

VALOR EN LETRAS

Veinticinco Millones Cuatrocientos Ochenta Y Siete Mil Trescientos Noventa Y Ocho Pesos M/Cte Con 80/100

OBSERVACIONES

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit:

Firma Elaborado por : MARIA BERTI

Firma Recibido

GRACIAS POR SU COMPRA

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764090300436 aprobado en 2025-03-11 vigente 12 Meses, prefijo IPIE desde el número 1649 al 1500000**

CUFE :4e5c6f8153dca8d8ed2bc912cbd864ff97272b5891760f713666c25baedf1c4a95f995e5c4a9374aaf21cd814eed2b8a

ORIGINAL

Comprobante de Transacción
Fecha: 07/08/2025 18:44:05

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL AGROPAE REGIONAL
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********4638

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 58.571.065,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 07/08/2025
Hora: 18:43:56

Número de documento: 67775700

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 554.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0060	5269697	OMAR ROSERO	$ 1.470.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.856.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******5619	1085939606	LUIS OSWALDO MORILLO PEREZ	$ 1.456.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	1193481424	NIDIA VIVIANA CHITAN YANDUN	$ 1.970.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 934.500,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ PARRA	$ 2.023.968,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA BURBANO	$ 2.767.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	41109076	SONIA PAPAMIJA	$ 4.052.451,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********3552	9006037476	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 3.370.946,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********6641	901060317	INDUSTRIA PANIFICADORA LA	$ 476.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3487	9017014260	GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE	$ 7.128.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********6219	9018018818	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 24.980.200,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GUE	$ 1.074.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 3.458.000,00	Enviado a Otro Banco	

PANADERÍA AVENIDA LAS LAJAS.

FACTURA

26

Fecha: Aug 11, 2025

Cobrar a:
UT NUTRIPAE IPIALES 2025

Saldo a favor para la proxima semana: -572.979,00 COP

Artículo	Cantidad	Tasa	Cantidad
4/07/2025 PAN MANTEQUILLA	1987	350,00 COP	695.450,00 COP
6/08/2025 PAN COCO	1987	350,00 COP	695.450,00 COP
8/08/2025 PAN SUIZO	1987	350,00 COP	695.450,00 COP

Subtotal:	2.086.350,00 COP
Saldo anterior anticipado:	635.361,00 COP
Total:	1.450.989,00 COP
Cantidad pagada:	2.023.968,00 COP

Notas:

Dirección: Kr 6 No 3-95
Calle: Avenida Las Lajas
Ipiales, Nariño, Colombia
E-mail: larroka9999@gmail.com

Términos:

Cuenta de cobro PAE.

Comprobante de Transacción
Fecha: 07/08/2025 18:44:05

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL AGROPAE REGIONAL
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********4638

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 58.571.065,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 07/08/2025
Hora: 18:43:56

Número de documento: 67775700

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 554.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0060	5269697	OMAR ROSERO	$ 1.470.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.856.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******5619	1085939606	LUIS OSWALDO MORILLO PEREZ	$ 1.456.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	1193481424	NIDIA VIVIANA CHITAN YANDUN	$ 1.970.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 934.500,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ PARRA	$ 2.023.968,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA BURBANO	$ 2.767.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	41109076	SONIA PAPAMIJA	$ 4.052.451,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	9006037476	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 3.370.946,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6641	901060317	INDUSTRIA PANIFICADORA LA	$ 476.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3487	9017014260	GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE	$ 7.128.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6219	9018018818	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 24.980.200,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GUE	$ 1.074.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 3.458.000,00	Enviado a Otro Banco	

PEDIDO ☐

COTIZACION ☐

REMISIÓN ☐

No.

CLIENTE DSC	DIA 04.	MES 08	AÑO 2025
DIRECCIÓN	Teléfono:		
Ciudad	Forma de pago:	Vendedor	

Cantidad	DESCRIPCIÓN ARTICULO	VR. UNIT.	VR. TOTAL
15.97	cebolla cabezona.	4000	63.880
13.46	cebolla junca.	4000	53.840
34.89	Lechuga.	4000	139.560
2.90	Naranja.	5000	14.500
99.52	papa.	2.300	228.896
16.46	pepino chamburo.	3.500	57.610
28.29	platano.	3.500	99.015
17.63	Repollo.	3.500	61.705
42.31	tomate chonto	4.500	190.395
87.36	Guayaba.	4000	349.440
28.57	maracuya.	5000	142.850
39.29	tomate arbol.	5000	196.450
620.00	huevo	600	372.000
101.66	pollo	16.000	1626.560
2.25	Carne.	27000	60.750
S	gas.	79.000	395.000

FIRMA Y SELLO

Sub - Total	
TOTAL	4052451

Este documento se asimila a una Letra de Cambio para todos los efectos legales. Artículo N° 774 del Código de Comercio

Scanned with CamScanner

Comprobante de Transacción
Fecha: 07/08/2025 18:44:05

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL AGROPAE REGIONAL
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********4638

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 58.571.065,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 07/08/2025
Hora: 18:43:56

Número de documento: 67775700

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 554.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0060	5269697	OMAR ROSERO	$ 1.470.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.856.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******5619	1085939606	LUIS OSWALDO MORILLO PEREZ	$ 1.456.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	1193481424	NIDIA VIVIANA CHITAN YANDUN	$ 1.970.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 934.500,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ PARRA	$ 2.023.968,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA BURBANO	$ 2.767.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	41109076	SONIA PAPAMIJA	$ 4.052.451,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	9006037476	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 3.370.946,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6641	901060317	INDUSTRIA PANIFICADORA LA	$ 476.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3487	9017014260	GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE	$ 7.128.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6219	9018018818	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 24.980.200,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GUE	$ 1.074.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 3.458.000,00	Enviado a Otro Banco	

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

Ipiales, septiembre de 2025

DR.
FRANKLIN ORTEGA SALAZAR
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA PARA EL ITEM M.

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA,** identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de **UT NUTRIPAE IPIALES 2025** con **901.944.148-0,** manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-08-2025 y 29-08-2025, no se reportan fotografías, quedando el 8% para los meses siguientes a la duracion del contrato. En cumplimiento a la obligación específica M. **Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.**

Cordialmente

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53.013.232 de Bogotá DC
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 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:	13/08/2025
Grupo:		Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	9:00am
Institución Educativa/Sede	Los Andes					Hora de Terminación:	11:00am
Dirección:	Vereda los andes						
Horario de Entrega en Sede Educativa	Viernes						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento almuerzo		X		
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada				
Nombre de quien atiende la visita			Nombre del supervisor - Equipo PAE		Gabriel Villota		
Cargo:							

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 96,9% 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
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 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

ITEM	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

ITEM	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 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	
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

El comedor es amplio y se mantiene en orden

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gabriel villotes	NOMBRE	Yaneth Casmayan
IDENTIFICACIÓN	1.085910858	IDENTIFICACIÓN	1.085925646
CARGO	Supervisor	CARGO	manipulado ra
PROFESIÓN	Supervisor.	PROFESIÓN	
FIRMA	Gabriel villotes	FIRMA	Yaneth Casmayan
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Secretaría de Educación Pupiales

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:	06/08/25
Grupo:		Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	9:00am
Institución Educativa/Sede	La Soledad					Hora de Terminación:	10:00am
Dirección:	Vereda la soledad.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	Viernes						
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				
Nombre de quien atiende la visita	Claudia Bustos		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Monica Bustos		
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 96,9% 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	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 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.	Se observa mucha humedad.	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.	falta Ventilación	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 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.	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, hecas 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

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	
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 2016 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

Falta ventilación por eso se condensa el vapor y se observa humedad en las paredes

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Monica Bustos	NOMBRE	Claudia puntoy
IDENTIFICACIÓN	1083905332	IDENTIFICACIÓN	1085948819
CARGO	Supervisora	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Ingeniera industrial	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Claudia puntoy
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

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:	UT NUTRIPAEIPIALES	No. Operación:				Fecha Visita:	04-08-2025
Grupo:		Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	9:00 AM
Institución Educativa/Sede	C.E. El Salado					Hora de Terminación:	11:00 AM
Dirección:	La victoria						

Horario de Entrega en Sede Educativa	4:00 PM.		
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	19	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	Amparo Narvaez	Nombre del supervisor - Equipo PAE	Diana Lopez
Cargo:	Manipuladora A.		

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

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.		1
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		1
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.		1
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.	El tanque de reserva de agua se encuentra dañado.	0
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		1
1.6	Cuenta con un área exclusiva para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		1
1.7	Las ventanas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación.	No se observa mallas	0
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.	comparten sanitarios con las niñas	0
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		1

1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1
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 cumplimiento a la normatividad vigente.		1

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	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.	1	los alimentos se guardan en canastillas
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.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos.	NO	No se observa.
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0°C a 4°C y se llevan registros.	1	No se llevan registros.
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -1 a -18°C y se llevan registros.	1	No se llevan Registros
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas).	1	

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

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	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.	1	
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.	1	
3.3	El personal manipulador cumple con el cronograma de uso de dotación - ribete de colores en su uniforme.	NO	No se realiza cronograma
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	1	
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.	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.	1	
3.7	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.8	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	

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.	1	
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.	1	
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.	NO	NO se observa
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.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, puertas limpias.	1	
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.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

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.	0	NO hay tanque de reserva.
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.	0	NO hay agua potable
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.	0	NO se hace hielo

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.	1	
4.13	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.14	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

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.	1	
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).	NO	NO hay plagas. NO se lleva registros

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.	1	
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).	NO	NO SE OBSERVO
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTION 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).	1	
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).	1	
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).	1	
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.	1	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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).	1	
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.	0	NO SE REALIZA MUESTRAS.

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.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
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.	1	

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.	1	

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.	1	
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.	1	
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).	1	No hay cronograma de mantenimiento.

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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).	1	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tiene estandarizado el servido con el uso de utensilios.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
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)	NO	No se observa
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	NO	No se observo.

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.	1	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	
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.	1	
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.	NO	
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.	NO	No se observa.

11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	0	No se lleva registros
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).	NO	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumpla 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).	NO	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

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.	1	
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.	1	
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.	1	

TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- No tienen tanque de reserva de agua
- No tienen extintor en la cosina.
- No hay Botiquin.
- la señora Manipeladora se encontrabra con dotación del anterior operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Variedad de Fruta.
Jabón de platos de mala calidad.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Diana Paola Y.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1085953014
CARGO		CARGO	supervisora.
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Diana Yepez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	AmparoNarvaez.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	27250391.
CARGO		CARGO	Manipuladora A.
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Amparo Narvaez

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

CIUDAD: IPIALES	Ut nutripae 2025	FECHA: 29- Agosto- 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						no está actualizada
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					no existe los formatos de trazabilidad
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 y área de bodega no estás actualizada
Cuenta con elementos de aseo (papel higienico y jabon) de manera permanente		x					el dispensador de jabón líquido está vacío
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
leche en polvo (Nutralac)				
leche en polvo (Fortileche)				
Lácteo: leche saborizada (Mr Quick)				

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						
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 vehiculo	Placa	Vigencia	Condiciones	Temperatura	Observaciones
furgon	wno 016	si	buena	12° C ambiente	
Furgon	SWK 540	SI	el vehiculo no se encuentra estibado	12°C Ambiente	
Thermo king	NOY195	SI	buena	refrigeración	

DESCIPCIÓN DE LAS CONDICIONES REPORTADAS

no está actualizando el formato de BPM

no está actualizando el formato de áreas social

desactualizado la planilla de aspersión en planta,

se verifico en bodega que las canastillas de cárnicos estás en mal estado

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

Nombre Helmer Coral
Cargo: Ingeniero de alimentos
Grupo o dependencia: Secretaria de educación

Nombre: Nathalia Hernandez
Cargo: Jefe de bodega
Grupo o dependencia:

Firma:	**Firma:**
Nombre Abraham Caballero **Cargo:** Coordinador **Grupo o dependencia:** UT Nutripae **Firma:**	**Nombre:** Ivan Palacios **Cargo:** Líder PAE **Grupo o dependencia:** Secretaria de educación **Firma:**
Nombre Carlos David Pérez **Cargo:** supervisor Pae **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

Ipiales, septiembre de 2025

DR.
FRANKLIN ORTEGA SALAZAR
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA PARA EL ITEM Ñ.

Apreciados Señores,

Yo. LINA MARCELA MOYA, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de UT NUTRIPAE IPIALES 2025 con 901.944.148-0, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-08-2025 y 29-08-2025, Se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados durante el mes de julio. En cumplimiento a la obligación específica 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 53.013.232 de Bogotá DC
REPRESENTANTE LEGAL

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales | Secretaría de Educación

Dirección: Carrera 6 N°11-50 Edificio Zafiro
Correo: **contactenos@semipiales.gov.co**
Telefono: 602 7256243 / Ipiales-Nariño

Ipiales, 8 de agosto de 2025

1056-1301-PAE-351

Doctora:
LINA MARCELA MOYA MAHECHA
Representante legal UT NUTRIPAE IPIALES

Asunto: Incumplimiento de requisitos de envasado, rotulado e higiene – Resolución 2674 de 2013, I.E. Pérez Pallares, supervisión 04/08/2025.

Cordial Saludo de Paz;

El día 4 de agosto, durante una supervisión realizada por la Secretaría de Educación en la Institución Educativa Pérez Pallares, se identificaron falencias que generan preocupación respecto a la estabilidad y conformidad del producto entregado por el operador contratado.

Esta institución recibe ración industrializada, motivo por el cual se realizó la inspección del producto. Se evidenció que no cumple con los requisitos mínimos establecidos en el artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013, referente al envasado y embalado:

1. Identificación de lotes: Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado, de forma visible, legible e indeleble, la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, ya sea en clave o lenguaje claro. Debe incluir números, códigos alfanuméricos, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fabricación y vencimiento, conforme a la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique. A partir de esta información debe garantizarse la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos y sus materias primas. No se permite el uso de adhesivos para declarar esta información.

2. Registros de elaboración, procesamiento y producción: Cada lote debe contar con un registro legible y fechado de los detalles de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros deben conservarse durante un periodo mayor al de la vida útil del producto, y en ningún caso por más de dos años, salvo necesidad específica.

3. Rotulado: Todo producto, al momento de salir de la planta de proceso, debe estar debidamente rotulado conforme a la reglamentación sanitaria vigente.

Certificación de Procesos Icontec
CP-CER611287
CP-CER611286
CP-CER611285
CP-CER611284

Dirección: Carrera 6 N°11-50 Edificio Zafiro
Correo: **contactenos@semipiales.gov.co**
Telefono: 602 7256243 / Ipiales-Nariño

Adicionalmente, se evidenció incumplimiento de las condiciones de higiene, contraviniendo lo establecido en el artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013, ya que se encontraron canastillas sucias, lo que representa riesgo de contaminación del producto.

Para mayor claridad, se anexan evidencias fotográficas.

Atentamente,

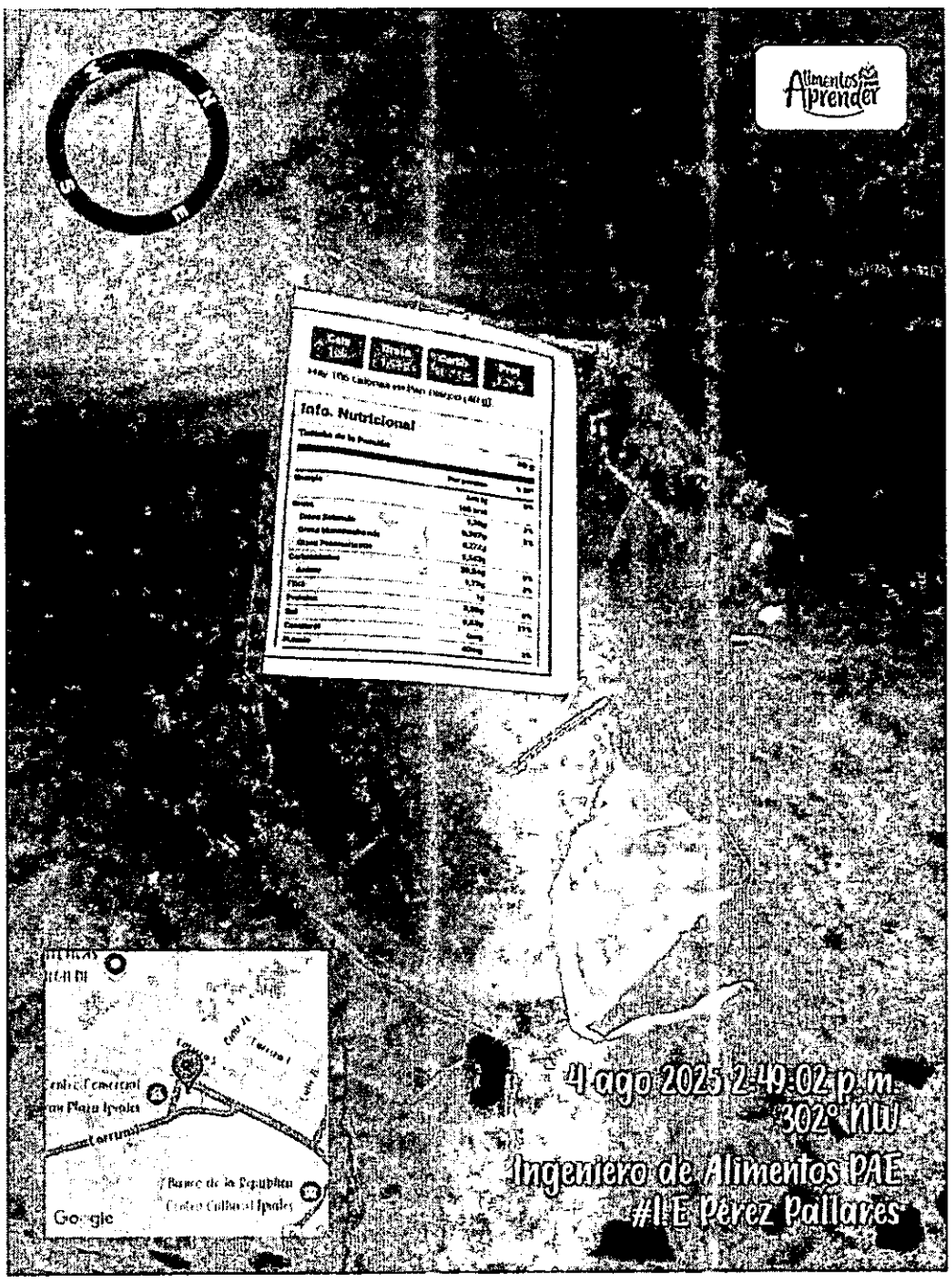
CARLOS IVAN PALACIOS ORBES
LIDER EQUIPO PAE – SEMI

Elaboró: Helmer David Coral Ramirez – Ingeniero de Alimentos PAE
Revisó: Carlos Iván Palacios Orbes – Líder PAE

Dirección: Carrera 6 N°11-50 Edificio Zafiro
Correo: ***contactenos@semipiales.gov.co***
Telefono: 602 7256243 / Ipiales-Nariño



Dirección: Carrera 6 N°11-50 Edificio Zafiro
Correo: **contactenos@semipiales.gov.co**
Telefono: 602 7256243 / Ipiales-Nariño



UT NUTRIPAE IPIALES

UTNPAE_IPIALES_08_2025

Ipiales, 30 de agosto de 2025

DOCTOR
IVAN PALACIOS
Líder Equipo PAE
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
Ipiales - Nariño.

ASUNTO: RESPUESTA A REQUERIMIENTO DE ENVASADO Y ROTULADO

Reciba un cordial saludo de parte del Equipo que Integra La Unión Temporal NUTRIPAE IPIALES.
Dando respuesta a requerimiento de envasado y rotulado del producto de refrigerio industrializado, se hablo con el proveedor que nos fabrica los panes y se comprometió a modificar el etiquetado de los productos, al igual nos aseguro que esta en el proyecto de adquirir una etiquetadora industrial para este tipo de productos. Dando como solución una forma de etiquetado y rotulado mientras adquiere la maquina anteriormente mencionada.

Respecto al higiene de canastillas, se tomó como acción correctiva escoger un solo color para los productos de industrializado y cuando se entrega fruta se realice el cambio de canastillas inmediatas para garantizar la higiene e inocuidad del producto.

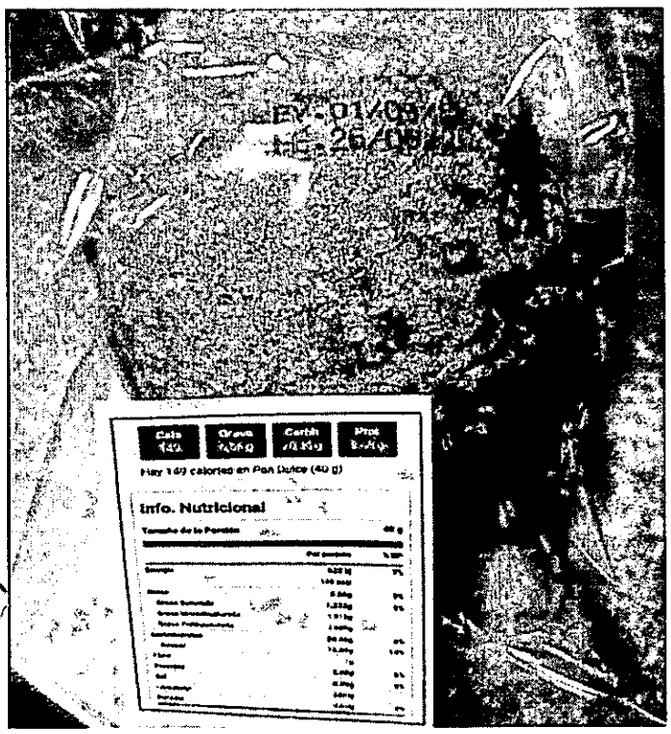
De esta manera seguimos comprometidos con el compromiso adquirido.

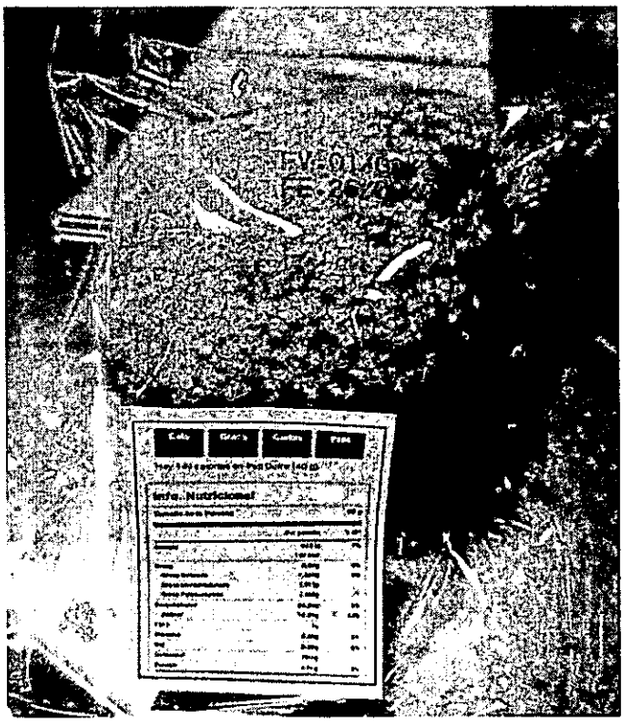
Agradezco su atención,
Quedo atenta, muchas gracias.

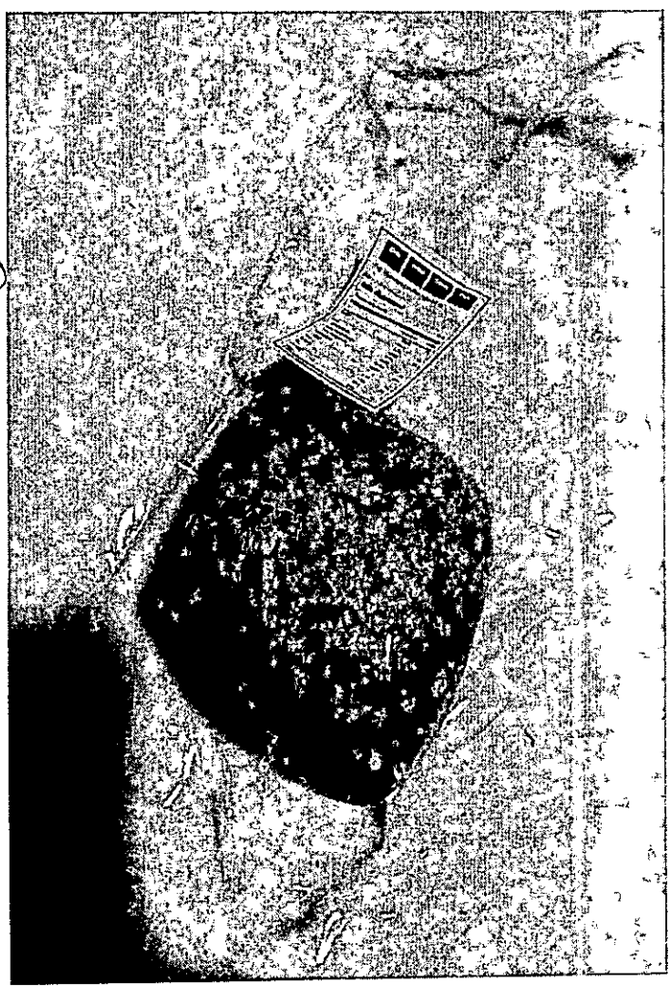
2025

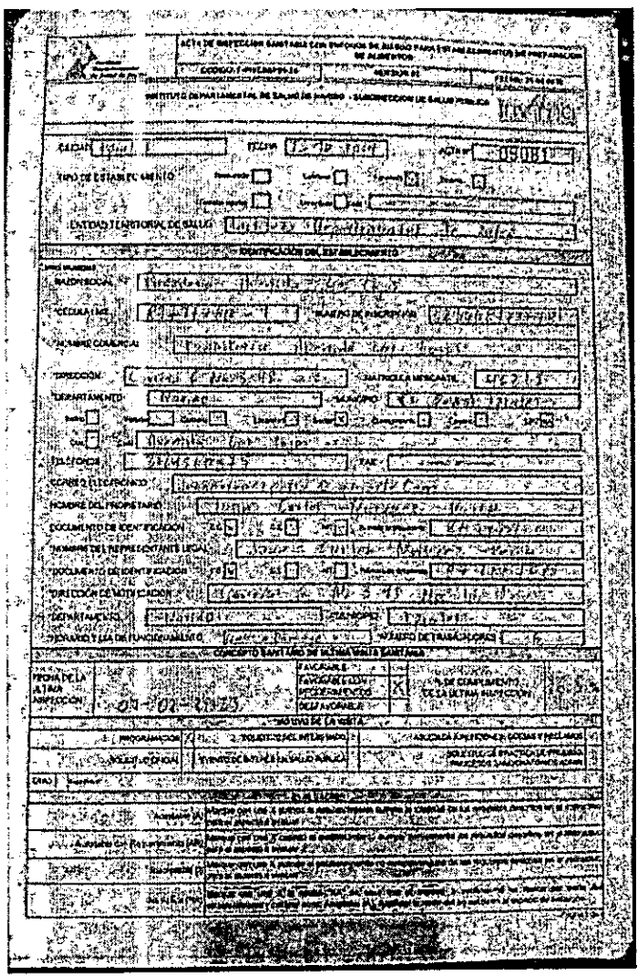
LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 de Bogotá D.C.
Representante Legal.

***Elaboró:** Claudia Fernanda Chalapud P. – Nutricionista Dietista.*
***Revisó y aprobó:** Abraham Caballero Valbuena – Coordinador UT NUTRIPAE Ipiales.*


Info. Nutricional







ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales | Secretaría de Educación

Dirección: Carrera 6 N°11-50 Edificio Zafiro
Correo: *contactenos@semipiales.gov.co*
Telefono: 602 7256243 / Ipiales-Nariño

Ipiales, 19 de agosto de 2025

1056-1301-PAE-362

Doctora:
LINA MARCELA MOYA MAHECHA
Representante legal UT NUTRIPAE IPIALES

Asunto: Solicitud de cumplimiento del plan de rutas para entrega de alimentos

Cordial Saludo de Paz;

Por medio de la presente, me permito hacer un llamado al cumplimiento oportuno del plan de rutas establecido para la entrega de alimentos en los diferentes establecimientos educativos, especialmente en lo relacionado con los horarios de entrega. Esto, debido a que hoy 19 de agosto del presente año se presentó un hallazgo en la Institución Educativa Microempresarial Los Andes, donde los alimentos llegaron alrededor de las 10:00 a. m., lo cual impidió el cumplimiento del menú número 16, programado para esa fecha. Dicho menú constaba de huevo revuelto, arvejas guisadas, arroz blanco, rodaja de papa frita, tomate, pepino y jugo de fruta en leche. Sin embargo, únicamente se logró brindar arroz blanco, lentejas y jugo.

Teniendo en cuenta lo anterior, es fundamental recordar que los alimentos deben ser entregados en horarios que permitan su adecuada preparación, garantizando así la oferta completa de cada complemento alimentario, debido a que esto es esencial para asegurar el aporte diario de al menos el 30 % de las recomendaciones de energía y nutrientes, de acuerdo con el grado de escolaridad, así como la distribución de macronutrientes conforme a los rangos establecidos por el AMDR, según lo dispuesto en la Resolución 3803 de 2016, y ratificado en la Resolución 335 de 2021.

Todo lo anterior con el fin de contribuir efectivamente a una alimentación saludable y sostenible para nuestros estudiantes.

De antemano le agradezco por su colaboración y atención.

Atentamente,

CARLOS IVAN PALACIOS ORBES
LÍDER PAE - IPIALES

Elaboró: Gabriela Alejandra Vasquez Tarapuez – Nutricionista PAE
Revisó y aprobó: Carlos Iván Palacios Orbes – Líder PAE

Certificación de Procesos Icontec
CP-CER611287
CP-CER611286
CP-CER611285
CP-CER611284

UT NUTRIPAE IPIALES

UTNPAE_IPIALES_08_2025

Ipiales, 25 de agosto de 2025

DOCTOR
IVAN PALACIOS
Lider Equipo PAE
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
Ipiales - Nariño.

ASUNTO: RESPUESTA AL CUMPLIMIENTO PLAN DE RUTAS

Reciba un cordial saludo de parte del Equipo que Integra La Unión Temporal NUTRIPAE IPIALES.

Dando respuesta a la solicitud de cumplimiento de plan de rutas, queremos explicar lo que sucedió en el día 19 de agosto del presente año, en la institución educativa los Andes; debido a que en los días 14 y 15 de agosto la mayoría de instituciones no tuvieron clases por ende muchas de nuestras manipuladoras no estuvieron en los planteles educativos, el día 19 de agosto tuvimos que salir a realizar las entregas, la cual desde las 06:00 hrs se empieza a despachar las rutas con las entregas, el vehículo que llevaba el mercado de los Andes tuvo un retraso en la institución Educativa del sur, generando con ello el inconveniente presentado.

Como plan de mejora, nos comprometemos a tener en cuenta estos percances para así de este modo poder cumplir con nuestro compromiso que es el bienestar en la alimentación de nuestros niños del programa.

Agradezco su atención,
Quedo atenta, muchas gracias.

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 de Bogotá D.C.
Representante Legal.

***Elaboró:** Claudia Fernanda Chalapud P. – Nutricionista Dietista.*
***Revisó y aprobó:** Abraham Caballero Valbuena – Coordinador UT NUTRIPAE Ipiales.*

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.

COTIZACIÓN ☐ PEDIDO ☐

CUENTA DE COBRO ☐ RECIBO DE PAGO ☐

REMISIÓN ☐

PAPPYER

No.

CLIENTE: UTN otra pa e. DOS Mes 2025

DIRECCIÓN: Ingaan Iprales NIT:

CIUDAD: TELÉFONO: VENDEDOR:

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN	PRECIO	VALOR
1		mantenimiento de estufa Industrial		50.000

CONDICIONES DE PAGO

FIRMA Y SELLO

SUB - TOTAL

TOTAL $ 50.000

Producido por: FABRIFOLDER S.A.S

UT NUTRIPAE IPIALES	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 MOA 2025	HORA:	MUNICIPIO:	Ipiales
INSTITUCION:	Inagan	SEDE:	Inagan

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP	

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

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

OBSERVACIONES:

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
fuga de Gas en Ilales	Maria lopez FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN		
PREVENTIVO	X	Se realiza mantenimiento de estufa en Ilales y fuga de Gas		
CORRECTIVO				
NOMBRE TÉCNICO:		Gustavo Ladislao Caicedo	CEDULA:	87285020
FIRMA:				3217474446

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Maria Lopez	CEDULA:	1004533245
CARGO :	Manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	3177749240

Maria lopez
FIRMA DE QUIEN RECIBE

COTIZACIÓN ☐ PEDIDO ☐

CUENTA DE COBRO ☐ RECIBO DE PAGO ☐

REMISIÓN ☐

PAPPYER

No.

CLIENTE: Operador UT Nutripaz | D 01 M 02 A 2025

DIRECCIÓN: Nutripaz | NIT:

CIUDAD: Ipiales | TELÉFONO: | VENDEDOR:

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN	PRECIO	VALOR
1		arreglo de nevera en puentes		120.000
1		arreglo de Nevera en Marcelo Miranda		120.000

CONDICIONES DE PAGO:

Cristian Cuaca 87285020

FIRMA Y SELLO

SUB - TOTAL

TOTAL $ 240.000

Producido por: FABRIFOLDER S.A.S

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

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: DOLIOBA 205	HORA:	MUNICIPIO:	Ipiales
INSTITUCION:	Puenes	SEDE:	Puenes

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	
Dañado el panel de congelamiento	Ana mantilla FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		Cambio de tobera del panel de congelamiento
CORRECTIVO	X	y carga de gas

NOMBRE TÉCNICO:	Gustavo Landulfo Caicedo	CEDULA:	87285020
FIRMA:			3217474446

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Ana mantilla	CEDULA:	37011846
CARGO :	manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	3153735643

Ana. mantilla
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 · ONAC · ISO/IEC 17025:2017 LS-LAB-058
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INFORME DE ANALISIS No. M-25-12578-0

INFORMACION DEL CLIENTE
CLIENTE: UT NUTRIPAE IPIALES 2025 NIT/CC: 901944148-0
DIRECCION: CL 19 # 15 - 52
TELEFONO: 3107243005
MAIL: UTNUTRIPAEIPIALES581@GMAIL.COM
CIUDAD: IPIALES
CONTACTO: PIEDAD CARRILLO
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO
LUGAR DE TOMA DE ITEM: INSTITUCION EDUCATIVA MARCELO MIRANDA - IPIALES - UT NUTRIPAE IPIALES 2025
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-08-13 HORA: 10:05:00
FECHA DE RECEPCION: 2025-08-14 HORA: 11:15:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-08-14
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-08-14
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION (*)	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)
40-12000	PRODUCTO TERMINADO: CARNE A LA PLANCHA - 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	2025-08-14	N.E	N.E	76.9°C	4.8°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 ONAC 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

Ipiales, septiembre de 2025

DR.
FRANKLIN ORTEGA SALAZAR
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA PARA EL ITEM Q.

Apreciados Señores,

Yo. LINA MARCELA MOYA, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de UT NUTRIPAE IPIALES 2025 con 901.944.148-0, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-08-2025 y 29-08-2025, no se presentaron daños o fallas en la infraestructura de las sedes educativas. En cumplimiento a la obligación específica 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 53.013.232 de Bogotá DC
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

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/20

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Santa Fe

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ilva Cano | Mes/Año: Agosto/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 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	OBSERCIONE
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.

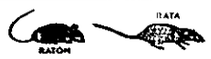
Desinfección de alimentos-frutas	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de huevos	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de empaques	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			

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 viveres?	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 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			

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							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/20

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diz Quemag | Mes/Año: Agosto/202

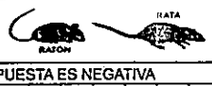
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	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			

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							

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

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: Brisas de Romerillo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Monica Sierra | Mes/Año: Agosto/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			
PUERTAS	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																																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
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			

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							

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Alto Frontera amarradero

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria Jaramillo | Mes/Año: Agosto/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			
PUERTAS	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	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			
¿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.

	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			
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			

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							

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

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: Sede 3 Frontera Amarradero

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ayleen Jojoy | Mes/Año: Agosto/2025

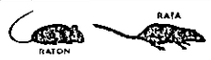
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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																																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: 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			
¿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
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			

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

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

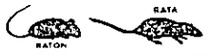
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Sede 4 ranchería

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yolimar Salas | Mes/Año: Agosto/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			
PUERTAS	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																																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?	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			
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			

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							

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSE 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 | Nombre de la Sede: San Jose de los Pinos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Adriana Muñoz | Mes/Año: Agosto/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 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																																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	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			
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																																OBSERVACIONES
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																																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?	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			
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			

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							

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

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: Jardines de Socombros

Nombre Responsable del diligenciamiento: María Chin Chagoy | Mes/Año: Agosto/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			
V[illegible]NAS	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
P[illegible]ES	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																																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			
[illegible]OR	C			C	C	C		C			C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C			
[illegible]IEDAD	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?	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			
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			

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: Brisas de Gaitán

Nombre Responsable del diligenciamiento: Angela Pascal | Mes/Año: Agosto/2025

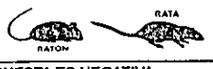
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
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			
LIQUADORAS	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
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			
PUERTAS	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																																OBSERVACIONES
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																																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?	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			
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			

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							

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Santa Lucia

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amanda Yandun | Mes/Año: Agosto/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			
PUERTAS	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.

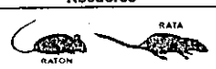
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de huevos	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de empaques	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			

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.

																																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?	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			
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			

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:	La Playa
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Yannere Rodriguez	Mes/Año:	Agosto/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																																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
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			

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

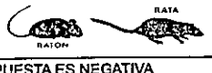
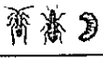
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Isaya Awa

Nombre Responsable del diligenciamiento: Esperanza Puy | Mes/Año: Agosto/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			
LIQUADORAS	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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?	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			
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			

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							

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

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 Liberad

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ada Chavez | Mes/Año: Agosto/2025

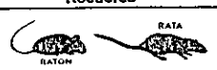
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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																																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
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			

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							

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

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 empalme

Nombre Responsable del diligenciamiento: Senaida Cordoba | Mes/Año: Agosto/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.

																																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	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.

																																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	A	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
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			

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							

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Aura Zambrano | Mes/Año: Agosto/2025

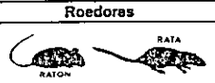
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
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			
LIQUADORAS	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
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			
PUERTAS	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																																OBSERVACIONES
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																																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	A	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
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			

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							

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

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: Marcelo Miranda

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yeromita Imbaquan | Mes/Año: Agosto/2025

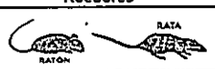
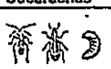
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GR[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de sodio 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																																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
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			

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: Tomas Arturo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Patricia Micayo | Mes/Año: Agosto/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		
GRADILLA	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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																																
ILUSTRACIÓN	Roedores (RATON, RATA)																			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?	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		
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		

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: Sede 1

Nombre Responsable del diligenciamiento: Blanca Cuaspa | Mes/Año: Agosto/2025

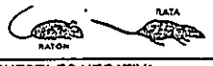
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TERM[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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	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			
¿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.	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			
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			

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: Ciudad de Ipiales

Nombre Responsable del diligenciamiento: Tourna Caicedo | Mes/Año: Agosto/2025

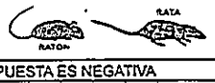
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección. para los casos donde no aplique el 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			
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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	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			
¿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.

	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			
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			

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: Gabriel García Primaria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nancy Estrada | Mes/Año: Agosto/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.

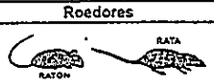
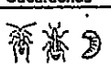
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de huevos	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de empaques	X			X	X	X		X			X	X	X						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.

	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
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

	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	A	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
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			

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

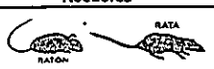
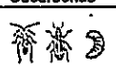
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Gabriel Garcia Segundaria 9

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yoly Chalapud | Mes/Año: Agosto/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			
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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de sodio 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?	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			
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			

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: Perez Pallares

Nombre Responsable del diligenciamiento: Carolina Pavelo | Mes/Año: Agosto/2025

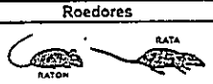
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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																																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	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																																OBSERVACIONES
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																																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	A	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
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			

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

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Agroindustrial postres

Nombre Responsable del diligenciamiento: Delia Chaua | Mes/Año: Agosto/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																																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	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																																OBSERVACIONES
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																																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 de sodio 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																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATÓN, RATA																			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?	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		
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		

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: Gyces

Nombre Responsable del diligenciamiento: Anna Revelo | Mes/Año: Agosto/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			
GRADILLA	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 de sodio 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																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATA, RATON																		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?	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			
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			
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																																

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

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: Maribel Castro | Mes/Año: Agosto/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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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

Es[illegible] 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 d[illegible]s en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

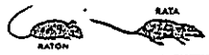
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de huevos	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de empaques	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			

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.

																																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?	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			
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			

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: I.E. San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Gely Tamosez | Mes/Año: Agosto/2025

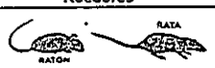
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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		
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X							X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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		
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		

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: Lorenzo de Yaguma

Nombre Responsable del diligenciamiento: Irma Pepinosa | Mes/Año: Agosto/2025

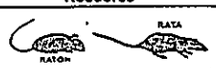
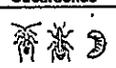
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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	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			
¿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

	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
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		

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: Escuela Los Chilcos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yesica Ortega | Mes/Año: Agosto/2025

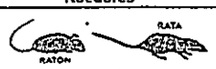
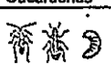
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	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																																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 de [illegible]s 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	A	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
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			

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 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: Agosto/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																																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	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																																OBSERVACIONES
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.

	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
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.

	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
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	RATÓN / RATA	

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			
¿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.

	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			
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			

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: Chaguerpe

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nilsa Nuestas | Mes/Año: Agosto/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																																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	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																																OBSERVACIONES
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																																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 de sodios 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																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATA, RATON																		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?	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			
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			

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							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Corazón de María

Nombre Responsable del diligenciamiento: Danny Bastidas | Mes/Año: Agosto/2025

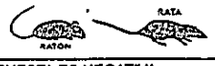
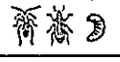
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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: Cutuaquer alto

Nombre Responsable del diligenciamiento: Carmen (Nel) | Mes/Año: Agosto/2025

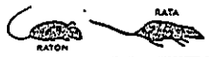
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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			
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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																																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
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			

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: Cabuyaquer bajo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yohana Imbaquan | Mes/Año: Agosto/2025

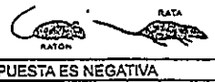
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]ETRO	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 de [illegible]s 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																																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
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			

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

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: Oua coan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sandra chitan | Mes/Año: Agosto/2025

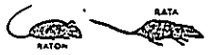
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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 NUTRIP AE 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: El Rosario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Erazo | Mes/Año: Agosto/2025

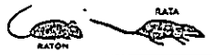
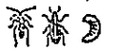
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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		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			
GRADILLA	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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	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			
¿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.	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			
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			

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: Inagan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maira Lopez | Mes/Año: Agosto/2025

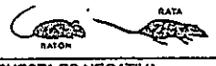
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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		
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X							X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TER[illegible]METRO	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				
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 de [illegible]s 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	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?	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		
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		

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

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 | Nombre de la Sede: Soledad

Nombre Responsable del diligenciamiento: Claudia puntoya | Mes/Año: Agosto/2025

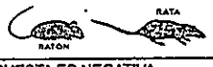
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRADILLA	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																																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
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			

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 2025

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: los murios

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria lopez | Mes/Año: Agosto/2025

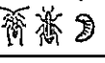
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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																																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
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			

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: Rosas de San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria Ulla | Mes/Año: Agosto/2025

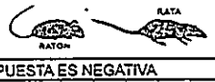
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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: LOMA de ZUMUS

Nombre Responsable del diligenciamiento: Eswra sinisterra | Mes/Año: Agosto/2025

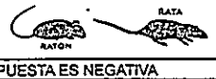
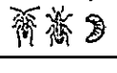
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]DA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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: Toda de las Lajas

Nombre Responsable del diligenciamiento: Marta Cuastro | Mes/Año: Agosto/2025

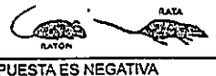
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRADERA	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																																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 de sodio 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?	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			
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			

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: Urambud

Nombre Responsable del diligenciamiento: Luz Guerrero | Mes/Año: Agosto/2025

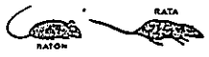
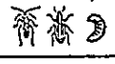
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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																																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
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			

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

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: Nuevos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Mantilla | Mes/Año: Agosto/2025

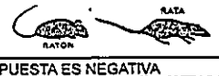
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]ETRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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

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: Seminario Primaria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Pitacuar | Mes/Año: Agosto/2025

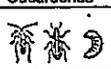
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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 de sodio 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																																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
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			

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: INSOR

Nombre Responsable del diligenciamiento: Adriana Montenegro | Mes/Año: Agosto/2025

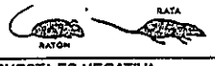
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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																																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	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																																OBSERVACIONES
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																																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 de sodio 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?	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			
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			

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							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sandra Cajicedo | Mes/Año: Agosto/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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible] en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

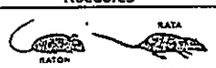
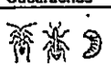
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de huevos	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
Desinfección de empaques	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en casó 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.

	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
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	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			
¿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.

	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			
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			

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

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 Francisco de Asis

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

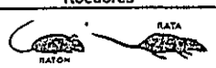
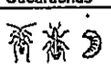
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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		
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X							X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TER[illegible]ETRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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	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		
¿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.

	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		
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		

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							

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: los andes

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yaneth Cuas Mayan | Mes/Año: Agosto/2025

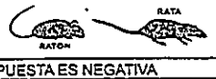
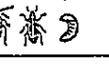
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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		
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X							X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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	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		
¿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.	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		
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		

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: G1 Rio Cesar

Nombre Responsable del diligenciamiento: Rosa Mejia | Mes/Año: Agosto 2025

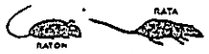
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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		
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X							X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TER[illegible]METRO	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 de [illegible] 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																																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
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		

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: IGS Tajas

Nombre Responsable del diligenciamiento: Elsy Coaran | Mes/Año: Agosto/2025

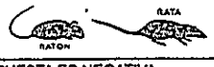
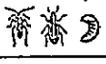
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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			
GR[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N			N	N	N		N			N	N	N						N	A	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
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			

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: Concentración centenario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Dons Chaves | Mes/Año: Agosto/2025

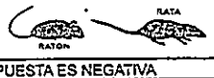
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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		
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X							X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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		
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		

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: Escuela Nº 3, Nmas

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria Valverde | Mes/Año: Agosto/2025

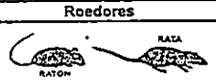
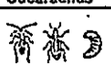
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]ETRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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: El Charco

Nombre Responsable del diligenciamiento: María pistala | Mes/Año: Agosto/2025

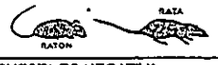
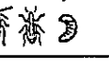
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible] 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	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			
¿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.	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			
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			

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: Chavas

Nombre Responsable del diligenciamiento: Manlu Chavez | Mes/Año: Agosto/2025

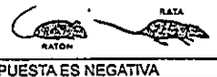
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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	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			
¿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.	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			
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			

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: El Mirador

Nombre Responsable del diligenciamiento: Jury Morillo | Mes/Año: Agosto/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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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																																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
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			

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: Chiranguer

Nombre Responsable del diligenciamiento: Rosa Tulcan | Mes/Año: Agosto/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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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: Jessica portilla | Mes/Año: Agosto/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		
GRADERA	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 dadas 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?	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		
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		

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							

UTNUTRIPAE 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: Llano grande

Nombre Responsable del diligenciamiento: Camilo Guzman | Mes/Año: Agosto/2025

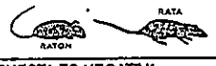
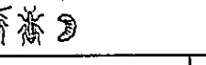
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]ETRO	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																																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 de [illegible]s 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

	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			
¿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.

	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			
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			

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: Doce de Octubre

Nombre Responsable del diligenciamiento: Gema Cadena | Mes/Año: Agosto/2025

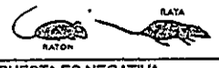
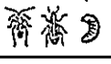
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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	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			
¿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.

	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			
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			

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

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: Churco San Francisco de Asis

Nombre Responsable del diligenciamiento: María Ojeda | Mes/Año: Agosto/2025

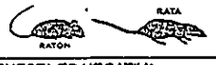
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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																																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
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			

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: Tegua

Nombre Responsable del diligenciamiento: Orany Delgado | Mes/Año: Agosto/2025

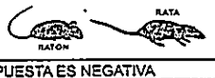
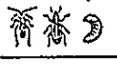
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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: Yana 4

Nombre Responsable del diligenciamiento: María Pinchao | Mes/Año: Agosto/2025

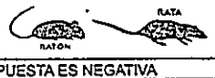
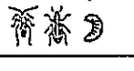
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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							

UTNUTRIPAE IPIALES | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Jimena Cuasquer | Mes/Año: Agosto/2025

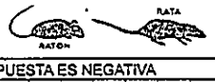
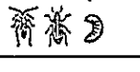
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]A	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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 de [illegible]s 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																																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
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			

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: Agosto/2025

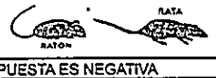
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
GRA[illegible]RA	X			X	X	X		X			X	X	X						X	X	X	X			X	X	X	X	X			
TER[illegible]METRO	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
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																																OBSERVACIONES
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																																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 de [illegible]s 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?	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			
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			

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

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 | Nombre de la Sede: Floresta

Nombre Responsable del diligenciamiento: Angelita Arcos | Mes/Año: Agosto/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 [illegible] 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			
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.

																																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: RATÓN, RATA																		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?	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			
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			

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: I. E. La Victoria.

Nombre Responsable del diligenciamiento: I. E. La Victoria. Margoth Becalde | Mes/Año: Agosto – 2025

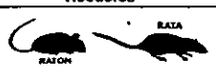
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
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	X					X									X							X							X		
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X					X									X							X							X		
ESTANTERIAS	X					X									X							X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X					X									X							X							X		
TECHOS	X														X														X		
CANECAS PARA RESIDUOS	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			
SILLAS	X			X	X	X					X	X	X		X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			
VENTANAS	X														X							X							X		
PAREDES	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		
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							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	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																																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		
Desinfección de huevos	X					X					X	X	X									X							X		
Desinfección de empaques	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 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: Margoth Becalde.

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. El Telis

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Chamorro | Mes/Año: Agosto-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 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							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				X																												
REFRIGERADOR	X					X									X							X							X		
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X					X									X							X							X		
ESTANTERIAS	X					X									X							X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X					X									X							X							X		
TECHOS	X														X														X		
CANECAS PARA RESIDUOS	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			
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							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							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	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																																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		
Desinfección de huevos	X					X					X	X	X									X							X		
Desinfección de empaques	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 dias 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 Diana Chamorro.

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

JARMUZ IMPRESORES: 300 425 8525

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:	Agosto 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																																
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	X					X									X							X							X		
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X					X									X							X							X		
ESTANTERIAS	X					X									X							X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X					X									X							X							X		
TECHOS	X														X														X		
CANECAS PARA RESIDUOS	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			
SILLAS	X			X	X	X					X	X	X		X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			
VENTANAS	X														X							X							X		
PAREDES	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		
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							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	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																																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		
Desinfección de huevos	X					X					X	X	X									X							X		
Desinfección de empaques	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																																
ILUSTRACIÓN	Roedores: RATA, RATÓN																		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																																
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.

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 LA PALMA
Nombre Responsable del diligenciamiento:	DIANA MENESES	Mes/Año:	Agosto - 2025.

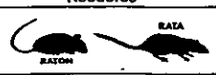
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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																																
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	X					X									X							X							X		
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X					X									X							X							X		
ESTANTERIAS	X					X									X							X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X					X									X							X							X		
TECHOS	X														X														X		
CANECAS PARA RESIDUOS	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			
SILLAS	X			X	X	X					X	X	X		X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			
VENTANAS	X														X							X							X		
PAREDES	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		
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							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	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																																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		
Desinfección de huevos	X					X					X	X	X									X							X		
Desinfección de empaques	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	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.

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Marisol Cardenas | Mes/Año: Agosto - 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																																
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	X					X							X									X							X			
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X					X							X									X							X			
ESTANTERIAS	X					X							X									X							X			
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X					X							X									X							X			
TECHOS	X												X																X			
CANECAS PARA RESIDUOS	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			
SILLAS	X			X	X	X					X	X	X		X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			
VENTANAS	X														X							X							X			
PAREDES	X														X				X	X	X	X							X			
PISOS	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							X			
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	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																																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			
Desinfección de huevos	X					X					X	X	X									X							X			
Desinfección de empaques	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				X							X								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.

JARMUZ 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. Nazaret

Nombre Responsable del diligenciamiento: Leydi Caicedo. | Mes/Año: Agosto - 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 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	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	X	X			
LAVAPLATOS	X			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	X			
CUCHARONES	X			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	X			
BANDEJAS	X			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	X			
OLLAS	X			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	X			
ESTUFAS	X			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	X			
HORNOS																																
REFRIGERADOR	X							X							X							X							X		
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X							X							X							X							X		
ESTANTERIAS	X							X							X							X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X							X							X							X							X		
TECHOS	X							X							X														X		
CANECAS PARA RESIDUOS	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	X			
SILLAS	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			
VENTANAS	X														X							X							X		
PAREDES	X														X							X							X		
PISOS	X			X	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	X	X			
PLATOS	X			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	X			
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X					X									X							X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X					X									X							X							X		
TRAPERO	X			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	X			
RECOGEDOR	X			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	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		
Desinfección de huevos	X				X						X	X	X	X								X							X		
Desinfección de empaques	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	C			
COLOR	C			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	C			
TURBIEDAD	C			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	N			
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			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	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	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	Y			X	X	X	X	X			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA				X							X								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 Leydi Caicedo.

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. Salado.

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Narvaez. | Mes/Año: Agosto - 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	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	X	X			
LAVAPLATOS	X			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	X			
CUCHARONES	X			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	X			
BANDEJAS	X			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	X			
OLLAS	X			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	X			
ESTUFAS	X			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	X			
HORNOS																																
REFRIGERADOR	X					X									X							X							X		
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X					X									X							X							X		
ESTANTERIAS	X					X									X							X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X					X									X							X							X		
TECHOS	X														X							X							X		
CANECAS PARA RESIDUOS	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	X			
SILLAS	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			
VENTANAS	X														X							X							X		
PAREDES	X														X							X							X		
PISOS	X			X	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	X	X			
PLATOS	X			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	X			
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X					X								X							X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X					X								X							X							X		
TRAPERO	X			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	X			
RECOGEDOR	X			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	X			

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos ó 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			
Desinfección de huevos	X					X					X	X	X	X								X							X			
Desinfección de empaques	X					X					X	X	X	X								X							X			

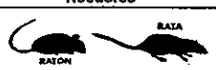
VERIFICACION DE AGUA POTABLE

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 contario 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	C			
COLOR	C			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	C			
TURBIEDAD	C			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	N			
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			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	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	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 dias 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	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 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: C. E. Cuffin

Nombre Responsable del diligenciamiento: Liliana Yarpaz. | Mes/Año: Agosto- 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																																
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	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			
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							X			
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X					X							X									X							X			
ESTANTERIAS	X					X							X									X							X			
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X					X							X									X							X			
TECHOS	X												X																X			
CANECAS PARA RESIDUOS	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			
PAREDES	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			
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							X			
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	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.

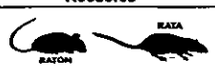
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X					X					X	X	X									X							X			
Desinfección de huevos	X					X					X	X	X									X							X			
Desinfección de empaques	X					X					X	X	X									X							X			

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?	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 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

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 Chaguezac. | Mes/Año: Agosto - 2025

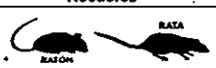
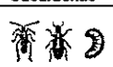
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	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	X	X			
LAVAPLATOS	X			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	X			
CUCHARONES	X			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	X			
BANDEJAS	X			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	X			
OLLAS	X			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	X			
ESTUFAS	X			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	X			
HORNOS																																
REFRIGERADOR	X							X							X							X							X		
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X							X							X							X							X		
ESTANTERIAS	X							X							X							X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X							X							X							X							X		
TECHOS	X														X															X		
CANECAS PARA RESIDUOS	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	X			
SILLAS	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			
VENTANAS	X														X							X							X		
PAREDES	X														X							X							X		
PISOS	X			X	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	X	X			
PLATOS	X			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	X			
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X					X									X							X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	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	X			
ESCOBA	X			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	X			
GUANTES	X			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		
Desinfección de huevos	X					X					X	X	X	X								X							X		
Desinfección de empaques	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	C			
COLOR	C			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	C			
TURBIEDAD	C			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	N			
¿Hay presencia de plagas muertas?	N			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	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	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.

	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	7			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 Paola Chaguezac

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

JARAMAZ 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:	Rosa Elena Meneses	Mes/Año:	Agosto-2025

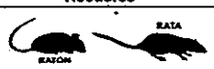
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			
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			
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									X							X			
Desinfección de huevos						X					X	X	X									X							X			
Desinfección de empaques						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																																
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 Rosa Elena Meneses.

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. Villamoreno

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sonia Muñoz | Mes/Año: Agosto - 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			
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	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							X							X			
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X					X		X							X							X							X			
ESTANTERIAS	X					X		X							X							X							X			
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X					X		X							X							X							X			
TECHOS	X					X		X							X														X			
CANECAS PARA RESIDUOS	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			
PAREDES															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																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X					X									X							X							X			
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	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.

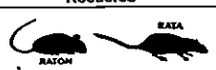
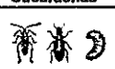
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X					X		X			X	X	X									X							X			
Desinfección de huevos	X					X		X			X	X	X									X							X			
Desinfección de empaques	X					X		X			X	X	X									X							X			

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?	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 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

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maribel Ceron. | Mes/Año: Agosto - 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 item registrar en la casilla (Na) Nó 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							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	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							X			
PAREDES															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	X								X							X			
Desinfección de huevos						X					X	X	X	X								X							X			
Desinfección de empaques						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: RATA, RATÓN														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?				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 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																																
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 Maribel Ceron.

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

JARAMIZ IMPRESORES: 300 425 5925

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 Antonio
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Nilsa Burgos.	Mes/Año:	Agosto - 2025

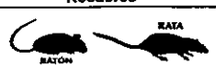
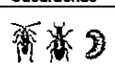
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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																																
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	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							X			
PAREDES															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	X								X							X			
Desinfección de huevos						X					X	X	X	X								X							X			
Desinfección de empaques						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?				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 Nilsa Burgos

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: Elizabeth Carvajal | Mes/Año: Agosto - 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																																
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	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							X			
PAREDES														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	X								X							X			
Desinfección de huevos						X					X	X	X	X								X							X			
Desinfección de empaques						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?			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: Elizabeth Carvajal

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

JARAMIZ IMPRESORES: 300 425 8625

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

Ipiales, septiembre de 2025

DR.
FRANKLIN ORTEGA SALAZAR
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA PARA EL ITEM S.

Apreciados Señores

Yo. LINA MARCELA MOYA, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de UT NUTRIPAE IPIALES,2025 con 901.944.148-0, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-08-2025 y 29-08-2025, 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.

Cordialmente

2025

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53.013.232 de Bogotá DC
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 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

Ipiales, septiembre de 2025

DR.
FRANKLIN ORTEGA SALAZAR
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA PARA EL ITEM T.

Apreciados Señores,

Yo. LINA MARCELA MOYA, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de UT NUTRIPAE IPIALES 2025 con 901.944.148-0, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-08-2025 y 29-08-2025, 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 específica 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 53.013.232 de Bogotá DC
REPRESENTANTE LEGAL

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