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 01-09-2025 y 30-09-2025, no se presentaron daños o fallas en la infraestructura de las sedes educativas. En cumplimiento a la obligación especifica Q. **Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.**

Cordialmente

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53.013.232 de Bogotá DC
REPRESENTANTE LEGAL

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Rural El Empalme

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

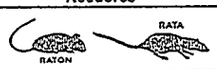
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	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	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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.

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Empalme sede 1
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Serviola Cordoba	Mes/Año:	Septiembre 2025

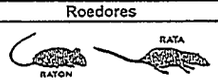
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	La Libertad
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Aida Chavez	Mes/Año:	Septiembre 2025

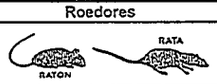
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Shua Awa
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Esperanza Pay	Mes/Año:	Septiembre 2025

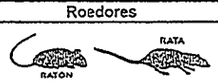
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yanniere Rodríguez | Mes/Año: Septiembre 2025

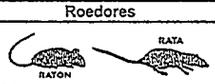
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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:	Septiembre 2025

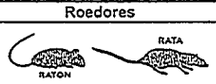
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Brisas de Bautista
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Angela Pascal	Mes/Año:	Septiembre 2025

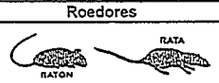
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Jardines de Sucumbios

Nombre Responsable del diligenciamiento: María Chin Chajoy | Mes/Año: Septiembre 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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

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 Murillo | Mes/Año: Septiembre 2025

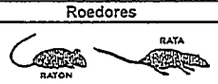
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

VIDA | SEDES MODALIDAD - RPS | Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yolmar Salas | Mes/Año: Septiembre 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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Frontera del Amarradero

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ay/Teen JoJoy | Mes/Año: Septiembre 2025

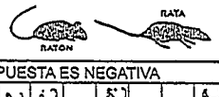
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el 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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

IPIALES

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: María Jacanamijoy | Mes/Año: Septiembre 2025

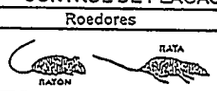
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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	C			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

VIDA | SEDES MODALIDAD - RPS | Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Brisas Rumiyaco

Nombre Responsable del diligenciamiento: Monica Sierra | Mes/Año: Septiembre 2025

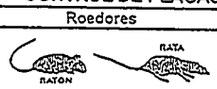
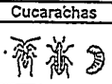
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C		C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Marcelo Miranda

Nombre Responsable del diligenciamiento: Veronica Imbaquan | Mes/Año: Septiembre 2025

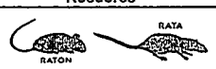
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

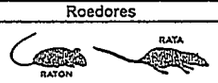
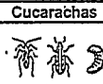
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

		UTNP25-PSB-RPS-001	Actualización 13/05/2025
Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Puenes
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Ana Mantilla	Mes/Año:	Septiembre 2025

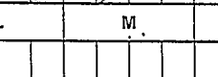
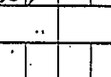
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: 60 CRE

Nombre Responsable del diligenciamiento: Blanca Wasp | Mes/Año: 15 Septiembre 2025

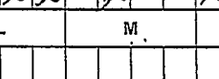
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yuli Cuasapud | Mes/Año: Septiembre 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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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																																
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	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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Guerra | Mes/Año: Septiembre 2025

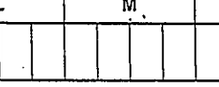
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Lovina caicedo | Mes/Año: Septiembre 2025

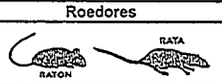
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Gonzales | Mes/Año: Septiembre 2025

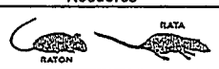
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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: Septiembre 2025

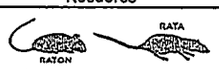
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Gabriel García Bachillerato
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Yuri Chalapud	Mes/Año:	Septiembre 2025

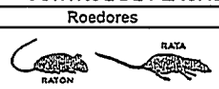
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sandra patricia Caicedo | Mes/Año: Septiembre 2025

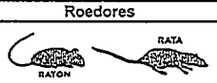
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

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:	Septiembre 2025

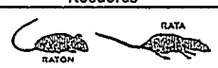
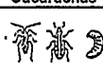
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

CHECKLIST DIARIO DE LIMPIEZA
SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Perez Pallares

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria fernanda Rojas | Mes/Año: Septiembre 2025

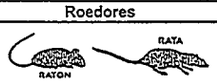
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	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 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.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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.

POTENCIA DE LA VIDA

CHECKLIST DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Los Andes
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Yaneth Cuasmayan	Mes/Año:	Septiembre 2025

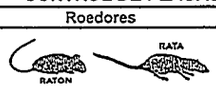
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	los Pastos
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Dora Chava	Mes/Año:	Septiembre 2025

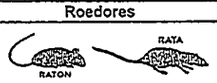
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Revelo | Mes/Año: Septiembre 2025

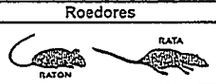
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

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

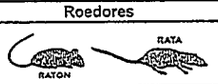
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	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 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.

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Las Lajas
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Elsy Cuaran	Mes/Año:	Septiembre 2025

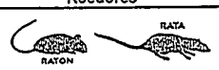
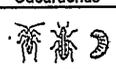
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DE TODOS EN SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

		UTNP25-PSB-RPS-001	Actualización 13/05/2025
Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	I.E Sanguan
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Martha Vitery	Mes/Año:	Septiembre 2025

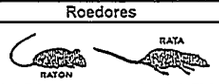
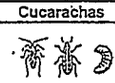
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	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 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.

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Gely Yaquez | Mes/Año: Septiembre 2025

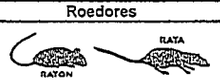
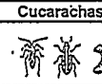
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Irma Pepmoso | Mes/Año: Septiembre 2025

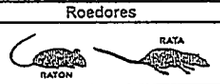
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	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

	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	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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.

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Concentración centenario

Nombre Responsable del diligenciamiento: DORIS chaves | Mes/Año: Septiembre 2025

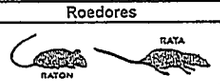
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	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

	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	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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.

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Escuela N°3 Ntras

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ang yuta Ramirez | Mes/Año: Septiembre 2025

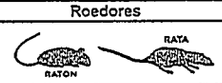
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	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 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

	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	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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							

POTENCIA DE LA VIDA

CHECKLIST DIARIO DE LOS SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Escuela los Chircos

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

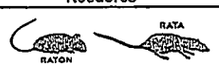
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: el charco

Nombre Responsable del diligenciamiento: Tito Obando | Mes/Año: Septiembre 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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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																																
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	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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

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: Septiembre 2025

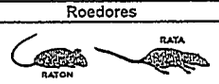
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	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 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			X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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.

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Marli chacoa | Mes/Año: Septiembre 2025

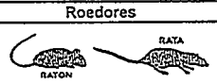
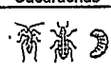
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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	X	X			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

CHECKEO DIARIO DE PBM EN SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nelsa Mueses | Mes/Año: Septiembre 2025

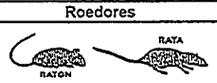
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Dania Bastidas | Mes/Año: Septiembre 2025

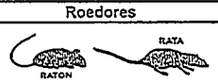
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C		C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DE LOS SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Cutuaquer - Bajo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yohana Imbaquingo | Mes/Año: Septiembre 2025

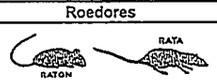
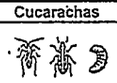
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Carmen Fuel | Mes/Año: Septiembre 2025

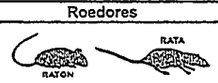
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yuri Morillo | Mes/Año: Septiembre 2025

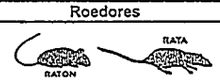
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

CHECKEO DIARIO DE LOS SEDES
SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Guaca van

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sandra Chirán | Mes/Año: Septiembre 2025

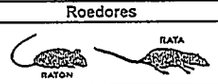
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ruby Waspud | Mes/Año: Septiembre 2025

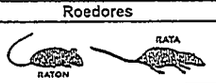
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

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: Septiembre 2025

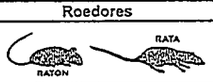
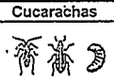
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: maria lopez | Mes/Año: Septiembre 2025

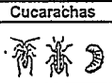
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C		C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	La Oregvela
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Jessica Portilla	Mes/Año:	Septiembre 2025

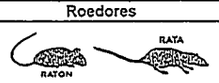
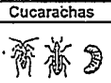
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

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

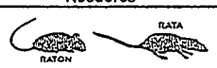
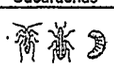
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Llano grande

Nombre Responsable del diligenciamiento: Camila Guzman | Mes/Año: Septiembre 2025

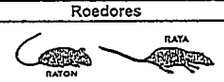
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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: Septiembre 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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Los Martos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Angie Guancha | Mes/Año: Septiembre 2025

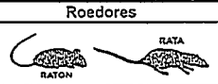
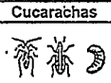
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: El Charco San Francisco de Asis

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria prestata | Mes/Año: Septiembre 2025

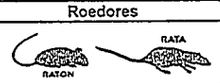
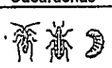
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

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

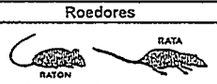
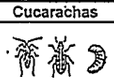
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			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	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

CHECKLIST DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

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

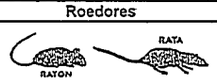
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria Mila | Mes/Año: Septiembre 2025

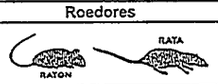
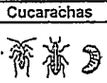
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	las camellones
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Jimena Coasquer	Mes/Año:	Septiembre 2025

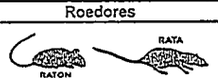
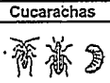
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DE POSTURA SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Isaura Santacruz | Mes/Año: Septiembre 2025

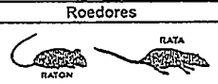
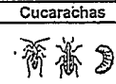
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	La Floresta
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Angelita Arcos	Mes/Año:	Septiembre 2025

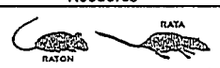
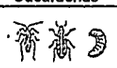
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DE LA SEDE
SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Santa Fe
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Ina Criollo	Mes/Año:	Septiembre 2025

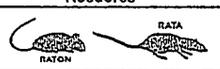
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DE LOS EN SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Luz Quemag | Mes/Año: Septiembre 2025

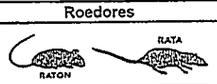
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Tola de los Lajas
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Marta castro	Mes/Año:	Septiembre 2025

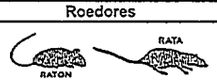
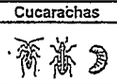
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

POTENCIA DE LA VIDA

SEDES MODALIDAD - RPS

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

Ipiales

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: Septiembre 2025

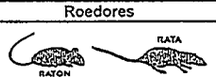
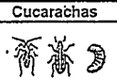
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
POCILLOS	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TRAPERO	X	X	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			X	X		
RECOGEDOR	X	X	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			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N	N			N	N	N		N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	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 – la victoria | Nombre de la Sede: C-E- la victoria

Nombre Responsable del diligenciamieñto: Marisol Cardenas | Mes/Año: septiembre 2025

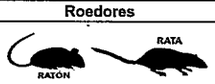
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	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			X	X		
LAVAPLATOS	X	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	X		
CUCHARONES	X	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	X		
BANDEJAS	X	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	X		
OLLAS	X	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	X		
ESTUFAS	X	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	X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR					X														X							X						
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X														X							X						
ESTANTERIAS					X														X							X						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X														X							X						
TECHOS																			X													
CANECAS PARA RESIDUOS					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	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X					X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS					X														X													
PAREDES					X														X													
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X					X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS					X														X													
VASOS	X	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	X		
CUBIERTOS	X	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						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO					X														X							X						
TRAPERO	X	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	X		
RECOGEDOR	X	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	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						
Desinfección de huevos					X														X							X						
Desinfección de empaques					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	C		
COLOR	C	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	C		
TURBIEDAD	C	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	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	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	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	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	X	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 día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE Marsolcardenas							

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: I.E. Nazaret

Nombre Responsable del diligenciamiento: Paola Benitez | Mes/Año: septiembre 2025

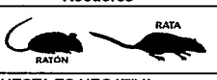
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			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			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			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	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
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			X	X		
TECHOS					X														X													
VASOS	X	X	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			X	X		
CUBIERTOS	X	X	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						
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	X			X	X		
ESCOBA	X	X	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			X	X		
GUANTES	X	X	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						
Desinfección de huevos					X						X								X							X						
Desinfección de empaques					X						X								X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			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			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	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

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

RESPONSABLE PAOLA BENITEZ

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

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

Nombre del municipio: ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: I. E. La Victoria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Margoth Becalde | Mes/Año: Septiembre 2025

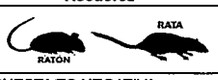
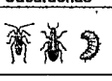
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	X		
CAMPANAS																																
PAREDES																																
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			X	X		
LAVAPLATOS	X	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	X		
CUCHARONES	X	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	X		
BANDEJAS	X	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	X		
OLLAS	X	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	X		
ESTUFAS	X	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	X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR					X														X							X						
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X														X							X						
ESTANTERIAS					X														X							X						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X														X							X						
TECHOS					X																					X						
CANECAS PARA RESIDUOS					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	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X					X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS					X														X													
PAREDES					X														X													
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X					X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
TECHOS					X														X													
VASOS	X	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	X		
CUBIERTOS	X	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													
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO					X														X													
TRAPERO	X	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	X		
RECOGEDOR	X	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	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						
Desinfección de huevos					X														X							X						
Desinfección de empaques					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	C		
COLOR	C	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	C		
TURBIEDAD	C	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	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	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	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	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	X	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 Margoth Becalde

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

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos para Aprender, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maribel Ceron | Mes/Año: septiembre 2025

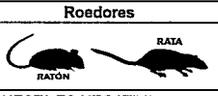
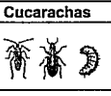
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			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			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS								X																								
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	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
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	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	X			X	X		
PLATOS	X	X	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			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	X			X	X		
ESCOBA	X	X	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			X	X		
GUANTES	X	X	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						
Desinfección de huevos					X						X								X							X						
Desinfección de empaques					X						X								X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			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			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	X	X	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 Maribel Ceron.

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: C-E Villa moreno

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sonia Muñoz | Mes/Año: septiembre 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						
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	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						
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									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	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													
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						
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	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 o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

OBSERVACIONES

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

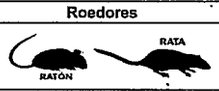
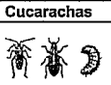
VERIFICACION DE AGUA POTABLE

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

OBSERVACIONES

OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C					C	C	C	C	C			C		C	C	C			C	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					6	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	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 Sonia Muñoz

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

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: C.E. El Colton

Nombre Responsable del diligenciamiento: Liliana Yarpaz | Mes/Año: Septiembre 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			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			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			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								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	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
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			X	X		
TECHOS					X														X													
VASOS	X	X	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			X	X		
CUBIERTOS	X	X	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						
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	X			X	X		
ESCOBA	X	X	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			X	X		
GUANTES	X	X	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 o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

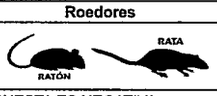
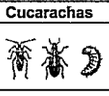
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X							X							X							X							X			
Desinfección de huevos	X							X							X							X							X			
Desinfección de empaques	X							X							X							X							X			

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

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

																																OBSERVACIONES
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			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			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	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.

JARMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Chamorro | Mes/Año: Septiembre 2025

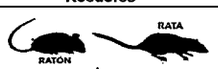
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	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	X		
LAVAPLATOS	X	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	X		
CUCHARONES	X	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	X		
BANDEJAS	X	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	X		
OLLAS	X	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	X		
ESTUFAS	X	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	X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR					X					X									X							X						
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X														X							X						
ESTANTERIAS					X														X							X						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X														X							X						
TECHOS					X														X							X						
CANECAS PARA RESIDUOS					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	X		
SILLAS	X	X	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			X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X			X	X	X					X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VASOS	X	X	X	X	X			X	X	X					X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
PLATOS	X	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	X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO					X														X							X						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO					X														X							X						
TRAPERO	X	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	X		
RECOGEDOR	X	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	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						
Desinfección de huevos					X														X							X						
Desinfección de empaques					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	C		
COLOR	C	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	C		
TURBIEDAD	C	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	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	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	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	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	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.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos para Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Elizabeth Carvajal | Mes/Año: Septiembre 2025

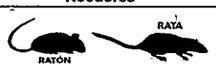
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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 PREPARACIÓN 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	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	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	X	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	X			X	X		
CUCHARONES	X	X	X	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	X			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	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	X			X	X		
OLLAS	X	X	X	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	X			X	X		
ESTUFAS	X	X	X	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	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	X	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS					X														X													
PAREDES					X														X													
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	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	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	X	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	X			X	X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO					X														X													
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO					X														X													
TRAPERO	X	X	X	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	X			X	X		
RECOGEDOR	X	X	X	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	X			X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas					X							X							X							X						
Desinfección de huevos					X							X							X							X						
Desinfección de empaques					X							X							X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C		
COLOR	C	C	C	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	C			C	C		
TURBIEDAD	C	C	C	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	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	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	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	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 nótifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR.	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	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 Elizabeth Carvajal							

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

JARMUZ IMPRESORES: 300 425 6525

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

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 – la victoria | Nombre de la Sede: C.E- Exploria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Paola Chaguezac | Mes/Año: Septiembre

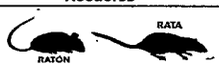
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	X			X	X		
CAMPANAS																																
PAREDES																																
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	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	X	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	X			X	X		
CUCHARONES	X	X	X	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	X			X	X		
BANDEJAS	X	X	X	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	X			X	X		
OLLAS	X	X	X	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	X			X	X		
ESTUFAS	X	X	X	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	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	X	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
VENTANAS					X														X												
PAREDES					X														X												
PISOS	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	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	X	X			X	X		
PLATOS	X	X	X	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	X			X	X		
BANDEJAS																													X	X		
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	X	X			X	X		
ESCOBA	X	X	X	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	X			X	X		
GUANTES	X	X	X	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						
Desinfección de huevos					X							X							X						X						
Desinfección de empaques					X							X							X						X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C		
COLOR	C	C	C	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	C			C	C		
TURBIEDAD	C	C	C	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	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	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	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	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	X	X			X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

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

RESPONSABLE Paola Chaguezac

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: C.E. San Jorge.

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nelcy Carey | Mes/Año: septiembre 2025

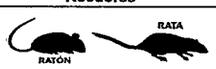
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	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			X	X		
LAVAPLATOS	X	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	X		
CUCHARONES	X	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	X		
BANDEJAS	X	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	X		
OLLAS	X	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	X		
ESTUFAS	X	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	X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR					X					X									X							X						
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X														X							X						
ESTANTERIAS					X														X							X						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X														X							X						
TECHOS					X														X							X						
CANECAS PARA RESIDUOS					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	X		
SILLAS	X	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	X		
TECHOS					X														X													
VASOS	X	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	X		
CUBIERTOS	X	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						
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			X	X		
ESCOBA	X	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	X		
GUANTES	X	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						
Desinfección de huevos					X					X									X							X						
Desinfección de empaques					X					X									X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C					C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C		
COLOR	C	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	C		
TURBIEDAD	C	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	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	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	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	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	X	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 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.

JARMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos para Aprender Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales - la Victoria | Nombre de la Sede: C. E. San Jose Alto

Nombre Responsable del diligenciamiento: Rosa Menenses | Mes/Año: Septiembre 2025

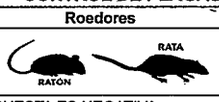
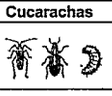
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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			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	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			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								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	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
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			X	X		
TECHOS					X														X													
VASOS	X	X	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			X	X		
CUBIERTOS	X	X	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							
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	X			X	X		
ESCOBA	X	X	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			X	X		
GUANTES	X	X	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		
Desinfección de huevos	X							X							X							X							X		
Desinfección de empaques	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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			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			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	X	X	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 Rosa Elena Menenses

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

JARMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender 2.0 — 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:	Septiembre 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	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			X	X		
LAVAPLATOS	X	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	X		
CUCHARONES	X	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	X		
BANDEJAS	X	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	X		
OLLAS	X	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	X		
ESTUFAS	X	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	X		
HORNOS	X	X	X	X	X																											
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR					X														X							X						
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X														X							X						
ESTANTERIAS					X														X							X						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X														X							X						
TECHOS					X														X							X						
CANECAS PARA RESIDUOS					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	X		
SILLAS	X	X	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			X	X		
TECHOS																			X													
VASOS	X	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	X		
CUBIERTOS	X	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						
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO					X														X							X						
TRAPERO	X	X	X	X	X			X	X	X																						
ESCOBA	X	X	X	X	X			X	X	X																						
RECOGEDOR	X	X	X	X	X			X	X	X																						
GUANTES	X	X	X	X	X			X	X	X																						

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

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

OBSERVACIONES

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

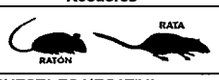
VERIFICACION DE AGUA POTABLE

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

OBSERVACIONES

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

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- San Antonio

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nilsa Burgas | Mes/Año: septiembre 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			X	X		
CAMPANAS																																
PAREDES					X						X								X							X				X		
VENTANAS					X						X								X							X				X		
PUERTAS					X						X								X							X				X		
MESONES	X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
LAVAPLATOS	X	X	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			X	X		
CUCHARONES	X	X	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			X	X		
BANDEJAS	X	X	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			X	X		
OLLAS	X	X	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			X	X		
ESTUFAS	X	X	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			X	X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR					X						X								X							X				X		
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X						X								X							X						
ESTANTERIAS					X						X								X							X						
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X						X								X							X						
TECHOS					X						X								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	X			X	X		
SILLAS	X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		
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			X	X		
TECHOS					X														X													
VASOS	X	X	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			X	X		
CUBIERTOS	X	X	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						
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	X			X	X		
ESCOBA	X	X	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			X	X		
GUANTES	X	X	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			
Desinfección de huevos	X							X							X							X							X			
Desinfección de empaques	X							X							X							X							X			

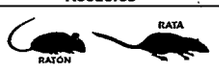
VERIFICACION DE AGUA POTABLE

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			C	C		
COLOR	C	C	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			C	C		
TURBIEDAD	C	C	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			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			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			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			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	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							

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. Salado

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Narvaez | Mes/Año: Septiembre 2025.

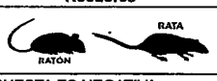
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	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	X		
LAVAPLATOS	X	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	X		
CUCHARONES	X	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	X		
BANDEJAS	X	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	X		
OLLAS	X	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	X		
ESTUFAS	X	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	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								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			X	X		
SILLAS	X	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	X		
TECHOS					X														X													
VASOS	X	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	X		
CUBIERTOS	X	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						
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			X	X		
ESCOBA	X	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	X		
GUANTES	X	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						
Desinfección de huevos					X						X								X							X						
Desinfección de empaques					X						X								X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C			C		C	C	C			C	C		
COLOR	C	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	C		
TURBIEDAD	C	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	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	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	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	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	X	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 día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Amparo Narvaez

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

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

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 01-09-2025 y 30-09-2025, no se realizaron reposiciones o reporte de faltantes de alimentos. En cumplimiento a la obligación específica 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

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 01-09-2025 y 30-09-2025, 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