Datos Totales

Documento generado el:
28/10/2025 22:36:20
Documento validado por la DIAN:
28/10/2025 22:36:20
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	5385600
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	5385600
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	5385600
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 5385600

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

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

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	5.385.600,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	5.385.600,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	5.385.600,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 5.385.600,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

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

Numero de Autorización: 18764097477320 Rango desde: 87 Rango hasta: 200 Vigencia: 2026-08-25

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Transacciones Masivas

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

A continuación el detalle de: Resumen Registros Enviados - Ver Registros

Tipo Archivo	Nombre Archivo	Nombre Técnico Archivo	Fecha Envío	Valor Total Archivo	No. Registros Enviados	Estado
Proveedores	PG4DG	BV3002KLPU	2025/10/29	$52,472,617.92	14	Enviado

Información Adicional

Fecha Carga	Hora Carga	Hora Envío	Usuario Creador	Fecha Actualización	Hora Actualización	Valor Total Archivo	Valor Archivo Enviado
2025/10/29	11:42:16	11:42:46	DAIRO ANDRES SANDOVAL	2025/10/29	11:42:46	$52,472,617.92	$52,472,617.92

Valor Registros	Valor Registros Errados	No. Total Registros	No. Registros	No. Registros	No. Registros en	Usuario Aprueba/Rechaza
$0.00		0	0		0	N/A

Totalizadores

Totalizador	Valor
Total Valor Libranzas	

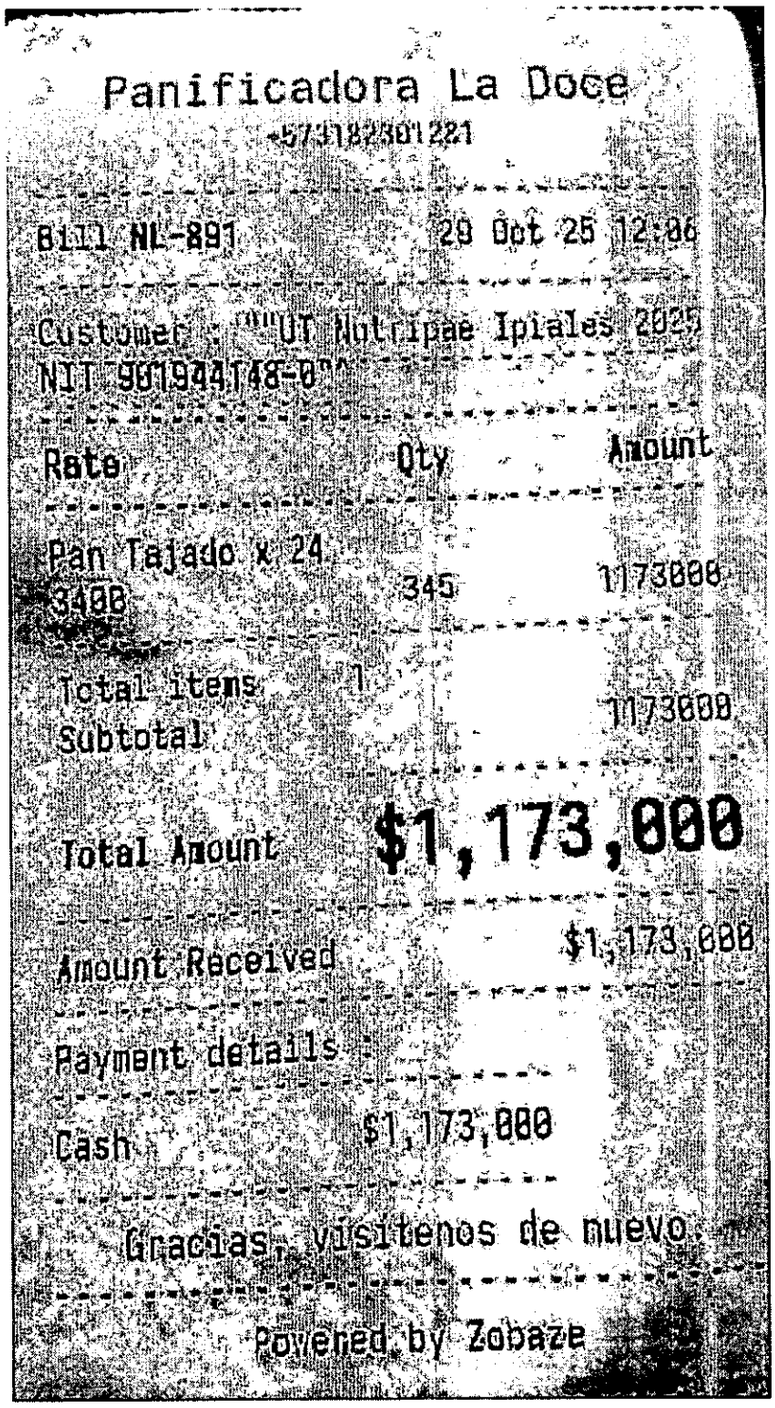
Resumen Registros

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$5,037,514.00	SONIA PAPAMIJA	479200123062	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,893,294.00	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	87895383552	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,173,000.00	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	87974936641	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$5,385,600.00	GRANJA DE PROD VITEGG SAS	97200003487	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$25,495,542.22	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	87900006219	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,750,000.00	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	88800004950	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$487,500.00	YENNY HENRIQUEZ	3163806699	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,621,000.00	JOTAGREEN FRUVER SAS	88800004045	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$473,400.00	DANIELA ALEJANDRA ARTEAGA	3177099489	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,881,000.00	JHON JAIRO CUASPUD	3213619139	Enviado	N/A

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$361,000.00	NIDIA VIVIANA CHITAN	488428491283	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,752,000.00	LUIS ALFREDO CORDOBA	88879996036	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$408,000.00	VIVIANA SAAVEDRA	88534612898	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$753,767.70	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	346000106093	Enviado	N/A



Panificadora La Doce

+573182301221

Bill NL-891 29 Oct 25 12:06

Customer : ""UT Nutripae Ipiales 2025

NIT 901944148-0""

Rate	Qty	Amount
Pan Tajado x 24 3400	345	1173000
Total items	1	
Subtotal		1173000
Total Amount		$1,173,000
Amount Received		$1,173,000

Payment details :

Cash $1,173,000

Gracias, visítenos de nuevo.

Powered by Zobaze

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Transacciones Masivas

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

A continuación el detalle de: Resumen Registros Enviados - Ver Registros

Tipo Archivo	Nombre Archivo	Nombre Técnico Archivo	Fecha Envío	Valor Total Archivo	No. Registros Enviados	Estado
Proveedores	PG4DG	BV3002KLPU	2025/10/29	$52,472,617.92	14	Enviado

Información Adicional

Fecha Carga	Hora Carga	Hora Envío	Usuario Creador	Fecha Actualización	Hora Actualización	Valor Total Archivo	Valor Archivo Enviado
2025/10/29	11:42:16	11:42:46	DAIRO ANDRES SANDOVAL	2025/10/29	11:42:46	$52,472,617.92	$52,472,617.92

Valor Registros	Valor Registros Errados	No. Total Registros	No. Registros	No. Registros	No. Registros en	Usuario Aprueba/Rechaza
$0.00		0	0		0	N/A

Totalizadores

Totalizador	Valor
Total Valor Libranzas	

Resumen Registros

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$5,037,514.00	SONIA PAPAMIJA	479200123062	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,893,294.00	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	87895383552	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,173,000.00	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	87974936641	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$5,385,600.00	GRANJA DE PROD VITEGG SAS	97200003487	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$25,495,542.22	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	87900006219	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,750,000.00	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	88800004950	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$487,500.00	YENNY HENRIQUEZ	3163806699	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,621,000.00	JOTAGREEN FRUVER SAS	88800004045	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$473,400.00	DANIELA ALEJANDRA ARTEAGA	3177099489	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,881,000.00	JHON JAIRO CUASPUD	3213619139	Enviado	N/A

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$361,000.00	NIDIA VIVIANA CHITAN	488428491283	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,752,000.00	LUIS ALFREDO CORDOBA	88879996036	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$408,000.00	VIVIANA SAAVEDRA	88534612898	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$753,767.70	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	346000106093	Enviado	N/A

DIAN

FACTURA DE VENTA DE TALONARIO O DE PAPEL

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUDE :
db281008982302cb514815682a2cbcc73ac9c3aabd49509a71d8c0b25cf7983ed4ac9a711bbbf933a52a38351b2ee380

Número de Factura: FP-5
Fecha de Emisión: 31/10/2025
Fecha de Vencimiento: 31/10/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

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

Datos del Emisor/Vendedor

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

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

Datos del Adquiriente / Comprador

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

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

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1	014	CAJA DE MANGO	NIU	8,00	$ 60.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 480.000,00

Referencias

Tipo de Documento Referencia	Número Referencia	Fecha Referencia
Factura Electrónica	FP5	06/08/2025

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
01/11/2025 08:09:10
Documento validado por la DIAN:
01/11/2025 08:09:10
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	480000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	480000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	480000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 480000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

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

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	480.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	480.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	480.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 480.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

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

Numero de Autorización: 18764096691681 Rango desde: 1 Rango hasta: 200 Vigencia: 2027-08-06

DIAN

FACTURA DE VENTA DE TALONARIO O DE PAPEL

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUDE :
59cd2e4b7eb38a3da41ce915236cb56e0eaaf4b0656da73af89dd544a78001d8b5716045026919a4daa7553e38664d90

Número de Factura: FP-4
Fecha de Emisión: 31/10/2025
Fecha de Vencimiento: 31/10/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

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

Datos del Emisor/Vendedor

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

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

Datos del Adquiriente / Comprador

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

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

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	00139905	TOMATE ARBOL X KG	NIU	552,00	$ 2.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 1.380.000,00
2	77893	MANGO X KILOS	NIU	1.008,00	$ 1.875,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 1.890.000,00

Referencias

Tipo de Documento Referencia	Número Referencia	Fecha Referencia
Factura Electrónica	FP4	06/08/2025

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
01/11/2025 08:03:49
Documento validado por la DIAN:
01/11/2025 08:03:50
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	3270000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	3270000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total Impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	3270000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 3270000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

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

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	3.270.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	3.270.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total Impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	3.270.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 3.270.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

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

Numero de Autorización: 18764096691681 Rango desde: 1 Rango hasta: 200 Vigencia: 2027-08-06

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
28aabb848acf4ce358c7d578b40ad5109681c648ddaba404291f3afe09c53c792808e378fdc9734974a7c19565589b94

Número de Factura: JFFE-212
Fecha de Emisión: 31/10/2025
Fecha de Vencimiento: 30/11/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

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

Datos del Emisor / Vendedor

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

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

Datos del Adquiriente / Comprador

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

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

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				
No.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	120,00	$ 15.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 1.800.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales



Documento generado el:
31/10/2025 12:29:31
Documento validado por la DIAN:
31/10/2025 12:29:32
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	1800000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	1800000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	1800000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **COP $**	$ 1800000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

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

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	1.800.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	1.800.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	1.800.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **COP $**	$ 1.800.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

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

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

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
1d468fe7e198b9495665c6ece4664faadf9deadc71f802226f4918c4488705e924c36f8f472cfd2dfc968c450cc7591d

Número de Factura: JFFE-213
Fecha de Emisión: 31/10/2025
Fecha de Vencimiento: 30/11/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

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

Datos del Emisor / Vendedor

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

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

Datos del Adquiriente / Comprador

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

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

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC.	%	de venta
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	122,00	$ 15.000,00	$ 8.967,00	$ 0,00					$ 1.821.033,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
31/10/2025 12:31:58
Documento validado por la DIAN:
31/10/2025 12:31:59
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	1830000
Descuento detalle	8967
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	1821033
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	1821033
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 1821033

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

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

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	1.830.000,00
Descuento detalle	8.967,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	1.821.033,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	1.821.033,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 1.821.033,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

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

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

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Transacciones Masivas

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

A continuación el detalle de: Resumen Registros Enviados - Ver Registros

Tipo Archivo	Nombre Archivo	Nombre Técnico Archivo	Fecha Envío	Valor Total Archivo	No. Registros Enviados	Estado
Proveedores	PG4DG	BV3002KLPU	2025/10/29	$52,472,617.92	14	Enviado

Información Adicional

Fecha Carga	Hora Carga	Hora Envío	Usuario Creador	Fecha Actualización	Hora Actualización	Valor Total Archivo	Valor Archivo Enviado
2025/10/29	11:42:16	11:42:46	DAIRO ANDRES SANDOVAL	2025/10/29	11:42:46	$52,472,617.92	$52,472,617.92

Valor Registros	Valor Registros Errados	No. Total Registros	No. Registros	No. Registros	No. Registros en	Usuario Aprueba/Rechaza
$0.00		0	0		0	N/A

Totalizadores

Totalizador	Valor
Total Valor Libranzas	

Resumen Registros

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$5,037,514.00	SONIA PAPAMIJA	479200123062	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,893,294.00	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	87895383552	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,173,000.00	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	87974936641	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$5,385,600.00	GRANJA DE PROD VITEGG SAS	97200003487	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$25,495,542.22	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	87900006219	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,750,000.00	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	88800004950	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$487,500.00	YENNY HENRIQUEZ	3163806699	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,621,000.00	JOTAGREEN FRUVER SAS	88800004045	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$473,400.00	DANIELA ALEJANDRA ARTEAGA	3177099489	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,881,000.00	JHON JAIRO CUASPUD	3213619139	Enviado	N/A

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$361,000.00	NIDIA VIVIANA CHITAN	488428491283	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,752,000.00	LUIS ALFREDO CORDOBA	88879996036	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$408,000.00	VIVIANA SAAVEDRA	88534612898	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$753,767.70	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	346000106093	Enviado	N/A

PROVEEDOR: DIEGO NARVÁEZ
NIT: 87.714.620-8
TELEFONO: 3164560875
REGIMEN: COMUN
RETENCIÓN: 2.5
ICA: 4.9
FECHA DE ENTREGA: AGOSTO
HORA DE ENTREGA: 8:00 AM

FACTURA

36

Fecha: Oct 31, 2025

Condiciones de pago: FORMA DE PAGO CONTADO

Saldo a favor del comprador: **0,00 COP**

FACTURAR A

NOMBRE DE:

UT NUTRIPAE IPIALES 2025
NIT: 901.944.148-0
TELEFONOS: 7436568

LUGAR DE ENTREGA:

calle 19 # 15 - 52 barrio la pradera. Ipiales.
PAGO: Contado

Artículo	Cantidad	Valor unitario	Monto parcial
29/10/2025 PAN DE UVA	1110	350,00 COP	388.500,00 COP
31/10/2025 PAN AZUCARADO	1110	350,00 COP	388.500,00 COP

Subtotal:	777.000,00 COP
Rete fuente:	-19.425,00 COP
Reteica:	-3.807,00 COP
Total:	753.768,00 COP
Cantidad pagada:	753.768,00 COP

Notas:

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

Términos:

Cuenta de cobro PAE.

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Transacciones Masivas

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

A continuación el detalle de: Resumen Registros Enviados - Ver Registros

Tipo Archivo	Nombre Archivo	Nombre Técnico Archivo	Fecha Envío	Valor Total Archivo	No. Registros Enviados	Estado
Proveedores	PG4DG	BV3002KLPU	2025/10/29	$52,472,617.92	14	Enviado

Información Adicional

Fecha Carga	Hora Carga	Hora Envío	Usuario Creador	Fecha Actualización	Hora Actualización	Valor Total Archivo	Valor Archivo Enviado
2025/10/29	11:42:16	11:42:46	DAIRO ANDRES SANDOVAL	2025/10/29	11:42:46	$52,472,617.92	$52,472,617.92

Valor Registros	Valor Registros Errados	No. Total Registros	No. Registros	No. Registros	No. Registros en	Usuario Aprueba/Rechaza
$0.00		0	0		0	N/A

Totalizadores

Totalizador	Valor
Total Valor Libranzas	

Resumen Registros

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$5,037,514.00	SONIA PAPAMIJA	479200123062	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,893,294.00	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	87895383552	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,173,000.00	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	87974936641	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$5,385,600.00	GRANJA DE PROD VITEGG SAS	97200003487	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$25,495,542.22	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	87900006219	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,750,000.00	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	88800004950	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$487,500.00	YENNY HENRIQUEZ	3163806699	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,621,000.00	JOTAGREEN FRUVER SAS	88800004045	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$473,400.00	DANIELA ALEJANDRA ARTEAGA	3177099489	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,881,000.00	JHON JAIRO CUASPUD	3213619139	Enviado	N/A

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$361,000.00	NIDIA VIVIANA CHITAN	488428491283	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,752,000.00	LUIS ALFREDO CORDOBA	88879996036	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$408,000.00	VIVIANA SAAVEDRA	88534612898	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$753,767.70	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	346000106093	Enviado	N/A

PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS

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

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

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
FE 20907
Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-10-28	10:28:39
Expedición	2025-10-28	10:27:41
Vencimiento	2025-10-28	

Item	CodigoDeBarras	Descripción	Unid	Cant	%IVA	V. Unit	Valor Total
1		YOGURT BOLSA X 200 GR		1,116.0	0,00	870.00	970,920.00
2		KUMIS BOLSA X 200 GR		1,116.0	0,00	870.00	970,920.00

Total Items 2

Total Bruto	1,941,840.00
Total a Pagar	**$ 1.941.840,00**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Clientes Efectivo Cuota 1 F - 003- 20907 Vence el 2025-10-28 1.941.840,00

VALOR EN LETRAS

Un Millon Novecientos Cuarenta Y Un Mil Ochocientos Cuarenta Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

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

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764098281036 aprobado en 2025-09-07 hasta el 2027-09-07, vigencia 24 Meses, prefijo FE desde el número 20001 al 40000**

CUFE :a42382a6e7cb955acf3e454f4d302d507b508d67bd9b8c633797774b0d336314e36dcd6f7bebaa440bf9912f0eb84e69

ORIGINAL

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

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Transacciones Masivas

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

A continuación el detalle de: Resumen Registros Enviados - Ver Registros

Tipo Archivo	Nombre Archivo	Nombre Técnico Archivo	Fecha Envío	Valor Total Archivo	No. Registros Enviados	Estado
Proveedores	PG4DG	BV3002KLPU	2025/10/29	$52,472,617.92	14	Enviado

Información Adicional

Fecha Carga	Hora Carga	Hora Envío	Usuario Creador	Fecha Actualización	Hora Actualización	Valor Total Archivo	Valor Archivo Enviado
2025/10/29	11:42:16	11:42:46	DAIRO ANDRES SANDOVAL	2025/10/29	11:42:46	$52,472,617.92	$52,472,617.92

Valor Registros	Valor Registros Errados	No. Total Registros	No. Registros	No. Registros	No. Registros en	Usuario Aprueba/Rechaza
$0.00		0	0		0	N/A

Totalizadores

Totalizador	Valor
Total Valor Libranzas	

Resumen Registros

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$5,037,514.00	SONIA PAPAMIJA	479200123062	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,893,294.00	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	87895383552	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,173,000.00	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	87974936641	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$5,385,600.00	GRANJA DE PROD VITEGG SAS	97200003487	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$25,495,542.22	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	87900006219	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,750,000.00	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	88800004950	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$487,500.00	YENNY HENRIQUEZ	3163806699	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$3,621,000.00	JOTAGREEN FRUVER SAS	88800004045	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$473,400.00	DANIELA ALEJANDRA ARTEAGA	3177099489	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,881,000.00	JHON JAIRO CUASPUD	3213619139	Enviado	N/A

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

No. Producto Dispersor	Fecha Dispersión	Valor Abonar	Nombre Beneficiario	No. Producto Beneficiario	Estado	Descripción Causal Rechazo
00000000084267004	2025/10/29	$361,000.00	NIDIA VIVIANA CHITAN	488428491283	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$1,752,000.00	LUIS ALFREDO CORDOBA	88879996036	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$408,000.00	VIVIANA SAAVEDRA	88534612898	Enviado	N/A
00000000084267004	2025/10/29	$753,767.70	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	346000106093	Enviado	N/A

UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

Ipiales, noviembre de 2025
contrato 439-2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS ORBES
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

Asunto: Aclaración recibos de compras locales octubre del 2025.

Yo **LINA MARCELA MOYA MAHECHA,** identificada con la cédula de ciudadanía N° **53.013.232** como representante legal de **UT NUTRIPAE IPIALES 2025** identificada con NIT.: **901944148-0**, para el contrato 439-2025, de Ipiales, por medio del presente documento pongo en conocimiento que alguno recibos que se presentan se encuentran a nombre de DSC INTERNATIONAL SAS, identificada con NIT.: **901770604-1,** sin embargo se aclara que dicha empresa se encuentra dentro de las que integran la UT NUTRIPAE IPIALES 2025. Algunos soportes de pago estan a nombre de la UT AGROPAE REGIONAL, pero se aclara que DSC INTERNATIONAL SAS hace parte de esta UT.

Se ACLARA que los productos adquiridos para los meses de octubre a través de los pagos realizados por la UT AGROPAE REGIONAL, son destinados para la operación del Programa de Alimentación Escolar PAE de Ipiales.

Sin otro particular, agradecemos su atención, comprensión y colaboración.

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53013232 de Bogotá DC
Representante legal
UT NUTRIPAE IPIALES 2025
NIT.: 901944148-0

TATIANA NEIRA GARZON
C.C. 52.416.341
Representante Legal
DSC INTERNATIONAL SAS
NIT.: 901770604-1

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS M

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

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

UT NUTRIPAE IPIALES

Ipiales, noviembre de 2025

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

REF.: Contrato No. 439-2025

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

Apreciados Señores

Yo. **LINA MARCELA MOYA,** identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de **UT NUTRIPAE IPIALES 2025** con **901.944.148-0,** manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-10-2025 y 31-10-2025, se evidencia la señalización correspondiente en los diferentes comedores educativos al 100%, tal y como se aprecia en los informes anteriormente presentados. En cumplimiento a la obligación específica M. **Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.**

Cordialmente

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

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

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS N

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

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

Ipiales Alcaldía Municipal	FORMATO	Alimentos Aprender
		F01-PR-GTH-06
Versión: 1	INSPECCIÓN BODEGA	FECHA EDICIÓN 27-02-2025

CIUDAD: IPIALES	DSC INTERNATIONAL S.A.	FECHA: 31/10/2025

PREGUNTAS (ASPECTOS A VERIFICAR)	Cumplimiento			Grado de Acción			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	A Inmediata	B Pronta	C Posterior	
INFRAESTRUCTURA							
El nivel de iluminación es el adecuado	X						
Los pisos se encuetran en buenas condiciones	X						
Los techos y tejados están en buenas condiciones	X						
Las ventanas se encuentran en buenas condiciones	X						
Los sistemas de iluminación están funcionando	X						
Las redes electricas estan organizadas de manera segura	X						
ORDEN Y LIMPIEZA							
Ausencia de residuos	X						
Organización productos	X						
CONTROL DE PLAGAS							
Ausencia de plagas	X						
SEÑALIZACIÓN							
Rutas de evacuación	X						
Zona de áreas	X						
EQUIPOS DE SEGURIDAD							
Extintor	X						
Botiquin	X						
Señalización de emergencia	X						
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS							
Separación por tipo de alimento	X						
Rotación (PEPS)							
Cuenta con iluminación y ventilación adecuada	X						
Utilizan elementos de protección personal para manipular alimentos y bebidas	X						
Los elementos cafetería y aseo se encuentran debidamente almacenados y etiquetados	/		X				
Se cuenta con elementos desechables para el suministro de bebidas			X				
BAÑOS							
Se tiene establecida la programación para la limpieza	X						

RESPONSABLE(S) QUE REALIZA(N) LA INSPECCIÓN:	
Nombre: Carlos Juan Palacios Ovalos Cargo: Lider PAE Grupo o dependencia: PAE Firma:	Nombre: Ines Quiñones Cargo: Supervisor PAE Grupo o dependencia: PAE Firma:
Nombre: Freddy Reudo Cargo: Supervisor PAE Grupo o dependencia: PAE Firma:	Nombre: Abraham Caballero Cargo: COORDINADOR OPERATIVO Grupo o dependencia: UT nutriPAC 2025 Firma:
FIRMA DEL REPRESENTANTE DEL OPERADOR	
Nombre: Inés Quiñones Cargo: Supervisora. Grupo o dependencia: Firma:	Nombre: Fredy Revelo G. Cargo: Supervisor PAE Grupo o dependencia: Firma:

Secretaría de Ipiales Educación

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

Operador:	OT NUTRIPAE IPIALES		No. Operación:			Fecha Visita:	6-10-2023
Grupo:		Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	10:00 AM
Institución Educativa/Sede	I.E. LA VICTORIA					Hora de Terminación:	11:00 AM
Dirección:	La VICTORIA						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 AM						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	205	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada				
Nombre de quien atiende la visita			Nombre del supervisor - Equipo PAE				
Cargo:							

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		1
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.		1
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		1
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		1
1.6	Cuenta con un área exclusiva para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		1
1.7	Las ventanas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación.		1
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		1
1.9	Las lamparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		1

1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		1

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

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, en buen estado, de color claro (con ribete), tapabocas y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	El personal manipulador cumple con el cronograma de uso de dotación - ribete de colores en su uniforme.	0	NO se realiza cronograma
3.4	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores con copia de cédula de ciudadanía y certificación de aptitud para manipular alimentos	1	
3.5	El personal manipulador acredita experiencia mínima de 12 meses en preparación de alimentos en servicios de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.	1	
3.7	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.8	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	

TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento básico aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado en la Ficha Técnica de Negociación para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos según la OMS y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un programa para la limpieza y desinfección, con procedimientos escritos.	1	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social.	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.13	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.14	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.15	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.16	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	0	no hay plagas

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS

5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	
5.2	Cuenta con el acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y/o seguimiento (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	0	No se observa
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a los condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
6.9	Los aceites se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.10	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	0	

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	

7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje provistos en la Ficha Técnica de Negociación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Las bandejas donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho cumplen con las especificaciones de la Ficha Técnica de Negociación.	1	
8.3	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización por parte de la ETC).	1	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tiene estandarizado el servido con el uso de utensilios.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (20 gasas estériles, esparadrapo de tela de 4"x5 YD, baja lenguas de madera 20 unidades, guantes de látex 10 pares, yodovidona, solución salina 1 litro, alcohol antiséptico, tijera para trauma, linterna y pilas, vaso desechable, hidróxido de aluminio, curas 20 unidades y vendas elásticas)	0	Faltan elementos
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	0	El extintor se encuentra con carga vencida

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

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	1	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos" y cuenta con la información del programa en sus costados de acuerdo a la FTN.	1	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N/A	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	N/A	

11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N/A	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N/A	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013. (Vestimenta de color claro con cierres o cremalleras y/o brochas en lugar de botones, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, uso de malla o gorro, tapabocas).	N/A	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NA	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado para las raciones entregadas.	7	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada y firmada por algún representante de la sede educativa. Nota: En caso de que no se cuente con la firma del representante de la sede educativa debe evidenciarse el soporte de gestión correspondiente.	7	
12.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de productos usados.	7	

TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Extintor con carga vencida.
- Botiquin sin elementos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
los alimentos llegan en buen estado.
Variedad de fruta.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Diana Paola. Y.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1085953014.
CARGO		CARGO	Supervisora.
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Diana Yepez.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Margoth Recalde
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	27 249 845
CARGO		CARGO	Manipuladora A
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Margoth Recalde.

Secretaría de Educación Ipiales

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

Operador:		No. Operación:				Fecha Visita:	22-10-25
Grupo:		Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	22-10-2025 10:00am
Institución Educativa/Sede	Agroindustrial los Pastos					Hora de Terminación:	12:00am.
Dirección:	Vereda las cruces						
Horario de Entrega en Sede Educativa	viernes						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	335	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo		X		
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada				
Nombre de quien atiende la visita	Dina chaina		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Monica Bastos		
Cargo:	manipuladora						

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

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE); 0 (NO CUMPLE); NA (NO APLICA); NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

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

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

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

TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

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

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

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

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

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACION					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

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

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

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

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

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

TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mónica Bucos	NOMBRE	Dilia Chaua
IDENTIFICACIÓN	1085905332	IDENTIFICACIÓN	1085915564
CARGO	Supervisora	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Ing. Agroindustrial	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Dilia Chaua

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Alcaldía de Ipiales | Secretaría de Educación

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

Operador:	UT NUTRIPAE.	No. Operación:				Fecha Visita:	16 oct 2025
Grupo:		Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00am
Institución Educativa/Sede	Alfonso Lopez					Hora de Terminación:	10:00am
Dirección:	Barrio alfonso lopez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	Jueves.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo				
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada				
Nombre de quien atiende la visita	Gina Higuera		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Gabriel Villota			
Cargo:	manipuladora						

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

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

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

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

V. GESTION SOCIAL

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

TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

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

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

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

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAR	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gabriel	NOMBRE	Gina Higuera
IDENTIFICACIÓN	1085941092	IDENTIFICACIÓN	1085941092
CARGO	Supervisor	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Lic	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Gina Higuera
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAR	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS Ñ

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

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

UT NUTRIPAE IPIALES

Ipiales, noviembre de 2025

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

REF.: Contrato No. 439-2025

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

Apreciados Señores

Yo. **LINA MARCELA MOYA,** identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de **UT NUTRIPAE IPIALES 2025** con **901.944.148-0,** manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-10-2025 y 31-10-2025, se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados durante el mes de octubre. En cumplimiento a la obligación específica Ñ. **Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UApA, y demás actores que participan en el PAE.**

Cordialmente

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

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

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

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS O

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

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

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

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: DZZ MAYA 2025	HORA: 10:00am	MUNICIPIO:	Ipiales
INSTITUCION:	Gabriel García Primaria	SEDE:	Gabriel García Marquez

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP	

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

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

OBSERVACIONES: No licua bien.

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
NO tiene fuerza motor, no licua	Nancy Estrada. DEL USUARIO — FIRMA

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		Cambio de cuchillas y arreglo de motor
CORRECTIVO	X	

NOMBRE TÉCNICO:	Cristalena Johana	CEDULA:	36997257.
FIRMA:			

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE			
DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE			
NOMBRE:	Nancy Estrada	CEDULA:	37007530
CARGO :	Manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	3165304059

Nancy Estrada

FIRMA DE QUIEN RECIBE

Powered by CamScanner

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

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: D22 M10A 2025	HORA: 10.00	MUNICIPIO: Ipiales	
INSTITUCION: San Juan		SEDE: San Juan	

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP	

TIPO E IDENTIFICACION DEL EQUIPO

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

OBSERVACIONES:

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
NO realiza la presión.	Marta Ulen FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		Cambio de llaves, mangos, cauchos
CORRECTIVO	X	

NOMBRE TÉCNICO:	Cristalena Jchang	CEDULA:	36997257
FIRMA:			

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

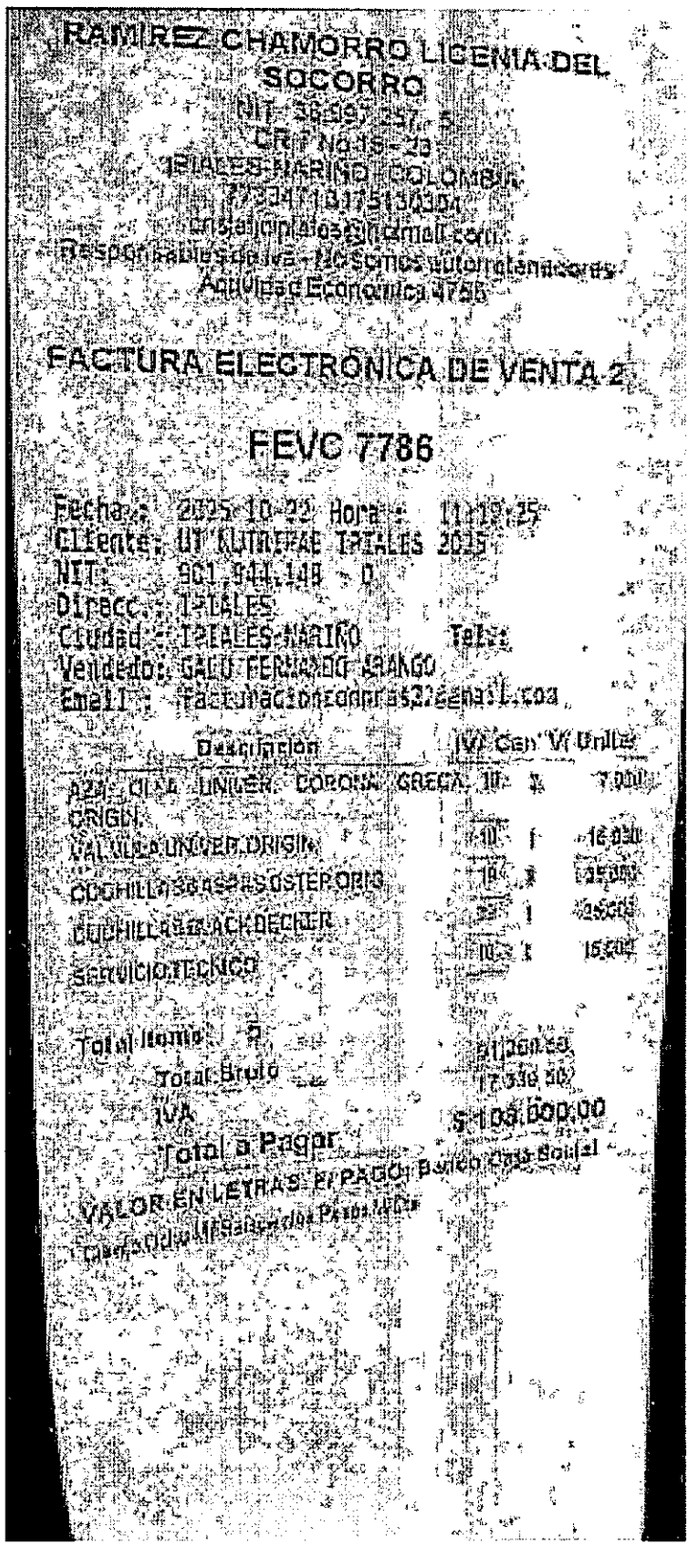
DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Martha Ulen	CEDULA:	27388817
CARGO :	Manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	3225065977

Marta Ulen

FIRMA DE QUIEN RECIBE

Powered by CamScanner



RAMIREZ CHAMORRO LICENIA DEL SOCORRO
NIT 36599 257 5
CR 7 No 15 - 23
IPIALES-NARIÑO - COLOMBIA
7723411 3175134304
cristalcopiados@hotmail.com
Responsable de IVA - No somos autorretenedores
Actividad Economica 4759

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA 2

FEVC 7786

Fecha : 2025-10-22 Hora : 11:19:25
Cliente: UT AUTAFAE IPIALES 2025
NIT: 901.944.148 - 0
Direcc.: IPIALES
Ciudad : IPIALES-NARIÑO Tel.:
Vendedor: GALO FERNANDO ARANGO
Email : facturacioncompras32@gmail.com

Descripcion	IVA	Cant	V Unita
AZA OLLA UNIVER CORONA GRECA 10		1	7.000
ORIGIN			
CUCHILLA UNIVER DRISIL		10	1 16.030
CUCHILLA SABAS 2 S OSTEOPORO		10	1 15.000
CUCHILLA 6 BLACK DECKER		10	1 25.000
SERVICIO TECNICO		10	1 15.000

Total Items: 5
Total Bruto $1.250.000
IVA 17.030,50
Total a Pagar $ 100.000,00
VALOR EN LETRAS: EFECTIVO Bolivar Cien Boliv
Observaciones: Pago Web

SOLICITUD MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Alimentos Aprender | ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES

FECHA DE MODIFICACIÓN	14/1/2025
VERSION	1

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: D/M/A 7/	HORA: 9:30	MUNICIPIO: Ipiales
INSTITUCION: 1 [illegible]		SEDE:

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP: Yuli [illegible]

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

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

OBSERVACIONES:

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO *	
Tubo roto	Yuli C. FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		Cambio de tubo del generador de calor industrial
CORRECTIVO	✓	

NOMBRE TÉCNICO:	Gustavo Caicedo	CEDULA:	87 295 020
FIRMA:	Gustavo Caicedo		

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

Arreglo de Equipo.

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Yuli Carrera	CEDULA:	1 [illegible] 754 314
CARGO:	manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	3185193201

Yuli C.
FIRMA DE QUIEN RECIBE

CUENTA DE COBRO

RECIBO

COTIZACION

REMISION

DIA	MES	AÑO
25	10	25

CLIENTE: Cobro Comunitario

DIRECCION:

CANT.	DETALLE	VR. UNIT.	VALOR TOTAL
	Cambio de Tubo		
	del Lavadero		
	de Estufa		
	Industrial		60.000
	Cel 321 7474446		

Gustavo Cel

TOTAL $ 60.000

8728502

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

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: 07 MAR 25	HORA: 12 m	MUNICIPIO: Ipiales	
INSTITUCION.		SEDE: C.E. General	

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

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

OBSERVACIONES:

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
Quemador dañado.	Maria p. FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		Mantenimiento y arreglo de 1 hornilla, quemador
CORRECTIVO	✓	

NOMBRE TÉCNICO:	Gustavo Carvajal	CEDULA:	87 288 020
FIRMA:	Gustavo Carvajal		

ENTREGA DEL EQUIPO

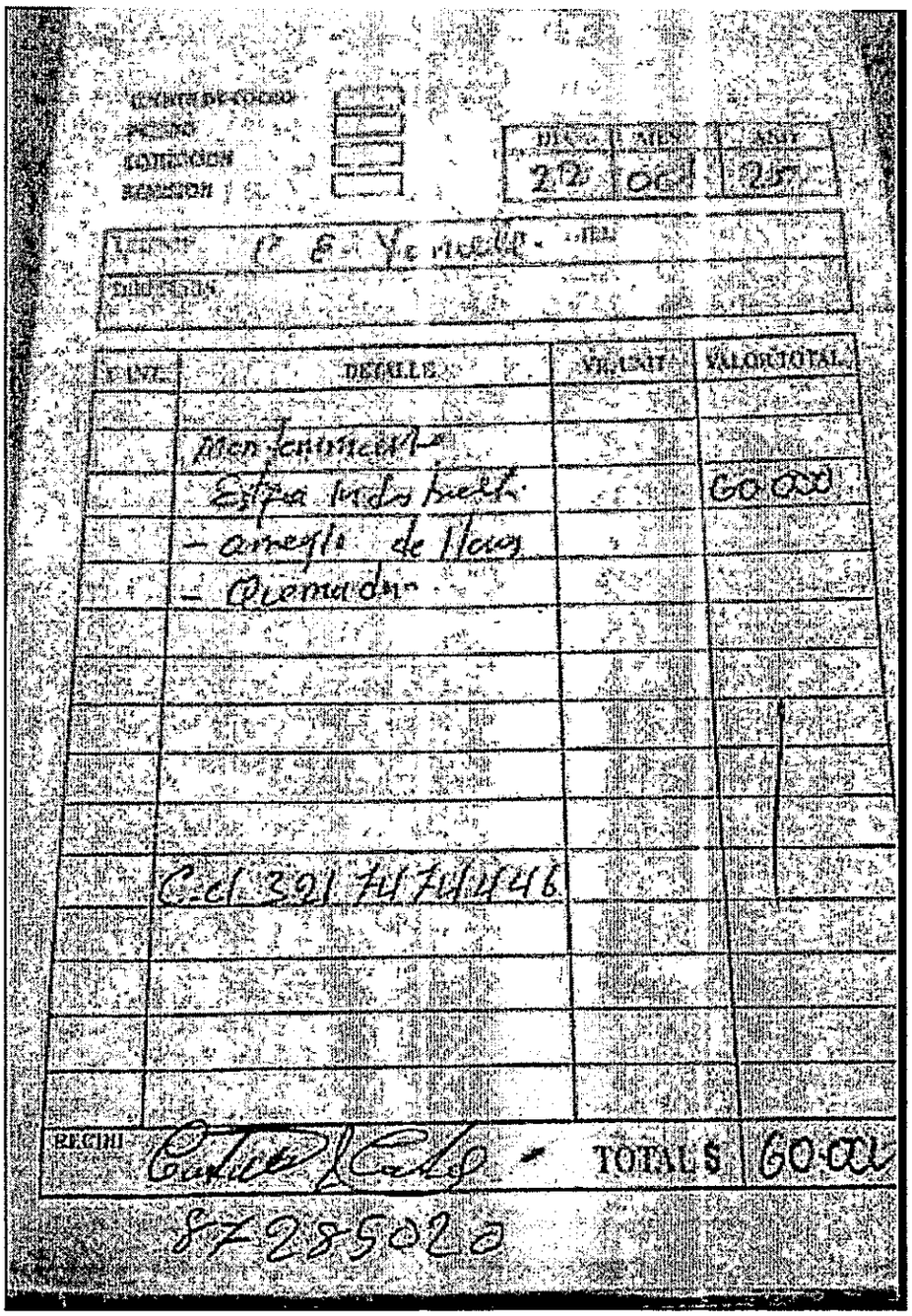
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Maria pancho	CEDULA:	1085926837
CARGO :	Manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	315 527 9137

Maria Muñoz

FIRMA DE QUIEN RECIBE



CLIENTE DE CONTADO
PEDIDO
COTIZACION
REMISION

DIA	MES	AÑO
20	06	25

SEÑOR(ES): C. C. Yerminto
DIRECCION:

CANT.	DETALLE	VR. UNIT.	VALOR TOTAL
	Mantenimiento		
	Estufa todo hierro		60.000
	- arreglo de llaves		
	- Quemador		
	C.C 321 711 711 4746		

RECIBI: Cristian Leal

TOTAL $ 60.000

SF 285020

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS P

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

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

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

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

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

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO
LUGAR DE TOMA DE ITEM: INSTITUCION EDUCATIVA SEMINARIO-LOS CHILCOS - IPIALES - UT NUTRI PAE IPIALES 2025
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-10-21 HORA: 09:32:27
FECHA DE RECEPCION: 2025-10-22 HORA: 09:00:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-10-22
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-10-22
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION (*)	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)
50-12388	PRODUCTO TERMINADO: CARNE A LA PLANCHA - MODALIDAD TIPO ALMUERZO - MENÚ 03	UT NUTRIPAE IPIALES 2025

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD (*)	FECHA VENC (*)	LOTE (*)	T° ITEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
BOLSA RESELLABLE X 300 g	1	2025-10-21	N.E	N.E	72.0°C	5.1°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

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

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends laboratorios · ONAC Organismo Nacional de Acreditación ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INTERPRETACION DE RESULTADO

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

Observaciones

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

-Los resultados son validos unicamente para el ítem analizado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

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

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

25-43517

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

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

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS Q

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

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

UT NUTRIPAE IPIALES

Ipiales, noviembre 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 01-10-2025 y 31-10-2025, no se presentaron daños o fallas en la infraestructura de las sedes educativas. En cumplimiento a la obligación específica Q. **Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.**

Cordialmente

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos para Aprender

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 Joseano

Nombre Responsable del diligenciamiento: Rosa Elena Meneses | Mes/Año: octubre 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	
CAMPANAS																																
PAREDES			X														X						X							X	
VENTANAS			X														X						X							X	
PUERTAS			X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
MESONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVAPLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
OLLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESTUFAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LICUADORAS	X	X	X																													
HORNOS			X														X						X							X	
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X														X						X							X	
ESTANTERIAS			X														X						X							X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X														X						X							X	
TECHOS			X														X						X							X	
CANECAS PARA RESIDUOS			X																													
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
SILLAS	X	X	X														X						X							X	
VENTANAS			X														X						X							X	
PAREDES			X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PISOS	X	X	X																				X									
TECHOS			X																													
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO			X														X						X							X	
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	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																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	
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
SABOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																			Cucarachas											
ILUSTRACIÓN																															
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			S	S	S	S				S	S	S		S	
¿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	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																OBSERVACIONES
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
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: Rosa Meneses																																

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Veronica Timba Cuan | Mes/Año: Octubre/2025

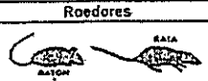
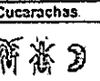
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Tomas Arturo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Paola Mayo | Mes/Año: Octubre/2025

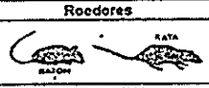
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques: para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

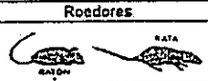
UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Puenes
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Ana Martilla	Mes/Año:	Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X					X	X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Blanca Wasp9 | Mes/Año: Octubre/2025

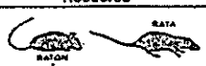
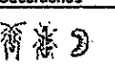
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Miriam Benavides | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	

CONTROL DE PLAGAS

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yoli Cousapd | Mes/Año: Octubre/2025

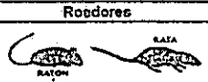
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Lolima Caicedo | Mes/Año: Octubre/2025

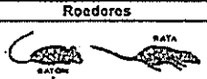
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Adriana Montenegro | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLEPTICO 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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Gabriel García Primaria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nancy Estrada | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	

CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Gabriel García Bachillerato

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yoli Chalapud | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos solidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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 SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

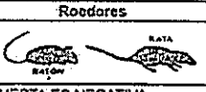
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Alfonso Lopez

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yuli Ayala | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	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	
RECOGEDOR	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	
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	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos solidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSE EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

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

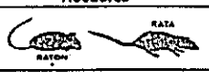
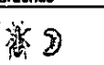
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria fernanda Valverde | Mes/Año: Octubre 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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

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

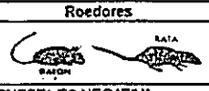
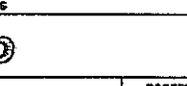
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	

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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

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

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yaneth Wasmayan | Mes/Año: Octubre/2025

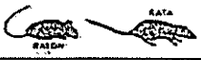
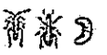
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	

CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Dilia chaca | Mes/Año: Octubre/2025

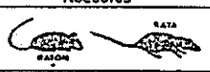
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
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	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	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	
ESCOBA	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	
GUANTES	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	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

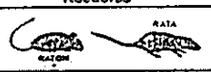
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Las Cruces

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

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nanbey Castro | Mes/Año: Octubre/2025

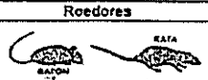
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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;																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCION DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Elsy Guaran | Mes/Año: Octubre/2025

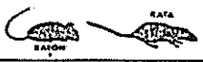
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

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

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

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCION DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maribel Cuasa | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
[redacted]AS																																OBSERVACIONES
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
[redacted]OR	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	
SABOR	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	

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

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

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

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplicue 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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
[illegible]																																OBSERVACIONES
[illegible]AS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
[illegible]OR	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	
SABOR	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	

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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Denise Males | Mes/Año: Octubre/2025

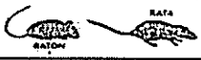
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Angelica Ramirez | Mes/Año: Octubre/2025

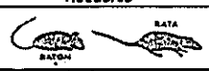
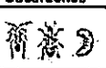
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

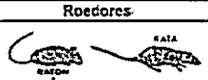
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Mara Pistala | Mes/Año: Octubre/2025

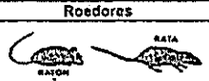
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
[redacted]	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
[redacted]	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	
SABOR	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	

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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Olga Jojoa | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L			M			MI			J			V			S			D												
RESPONSABLE																																

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

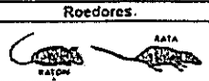
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Chacoas

Nombre Responsable del diligenciamiento: Marilu Chacoa | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
[redacted]	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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
[redacted]	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	
SABOR	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	
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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: IPIALES | Nombre de la Sede: Chagualpe

Nombre Responsable del diligenciamiento: NILSA MUESES | Mes/Año: OCTUBRE/2025

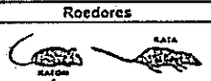
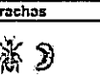
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
[redacted]	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLEPTICO 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.																																
[redacted]	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	
SABOR	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	

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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Bunia - Bastidas | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

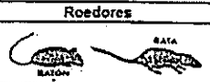
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Cuaquer alto

Nombre Responsable del diligenciamiento: Marta Fuel | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLEPTICO 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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA														Roedores													Cucarachas					
ILUSTRACIÓN																																		
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Convagger Bajo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yohana Imbacuan | Mes/Año: Octubre/2025

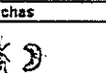
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, mancha fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

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

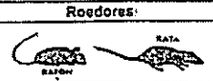
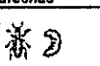
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólicos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

OBSERVACIONES

RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sandra Chasan | Mes/Año: Octubre/2025

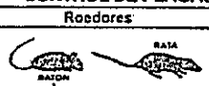
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Chiran Yuer

Nombre Responsable del diligenciamiento: Roby Cuaspud | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

RESPONSABLE	

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

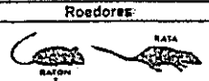
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: El Rosario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Erazo | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Mara Lopez | Mes/Año: Octubre/2025

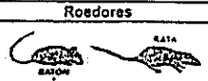
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X		X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLEPTICO 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.																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Jessica Portilla | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Elvia Pantoja | Mes/Año: Octubre/2025

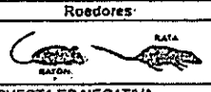
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Camila Guzman | Mes/Año: Octubre/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		
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		
VENTANAS	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		
MESONES	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		
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		
BANDEJAS	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		
OLLAS	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		
ESTUFAS	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		
HORNOS	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		
CONGELADOR	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		
TERMOMETRO	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		
ESTANTERIAS	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		
TECHOS	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		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	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		
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		
PAREDES	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		
TECHOS	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		
PLATOS	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		
BANDEJAS	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		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TRAPERO	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		
RECOGEDOR	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		

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.

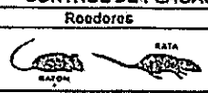
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X		

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		
COLOR	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		
TURBIEDAD	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			C	C	C	C			C	C	C	C	C		
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C			C	C	C	C	C		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C			C	C	C	C	C		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C			C	C	C	C	C		
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		
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		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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		

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Edma de Jesus Cadena | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

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

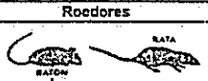
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	

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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Angie Guancha | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

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

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

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
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: IPIALES | Nombre de la Sede: CE San Francisco de Asis Sabaoyas

Nombre Responsable del diligenciamiento: María Ojeda | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

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

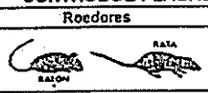
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X		

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

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

																																OBSERVACIONES
OLOR	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	
SABOR	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	

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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

RESPONSABLE

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

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

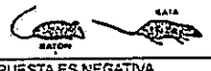
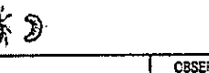
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: María Pinchao | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria Vilta | Mes/Año: Octubre/2025

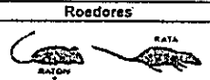
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	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	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	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	
TECHOS	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	
PLATOS	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	
BANDEJAS	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	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Johana Torres | Mes/Año: Octubre/2025

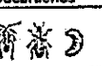
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Isaura Sanchez | Mes/Año: 1 Octubre / 2025

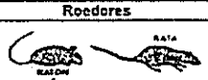
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

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

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

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

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Angelita Arcos | Mes/Año: Octubre/2025

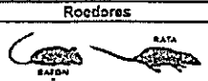
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ilia Criollo | Mes/Año: Octubre/2025

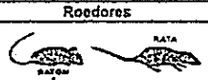
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: UT Wemag | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCION DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	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	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	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

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

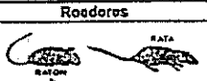
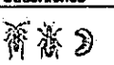
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Tola de los lagos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Marta Castro | Mes/Año: Octubre/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	
CAMPANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
VENTANAS	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	
MESONES	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	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS	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	
CONGELADOR	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	
TERMOMETRO	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	
ESTANTERIAS	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	
TECHOS	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	
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PISOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Desinfección de huevos	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	
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.																																
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
OLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Urambo C

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

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

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

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

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

OBSERVACIONES

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

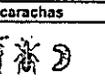
VERIFICACION DE AGUA POTABLE

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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N											N	N	N	N			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
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	
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	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	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	

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

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

Nombre del municipio:	Ipiales - la victoria.	UTNP25-PSB-RPS-001	Actualización 13/05/2025
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Marisol Cardenas	Nombre de la Sede:	C. E. La victoria
		Mes/Año:	Octubre 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
ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X																													
CAMPANAS														X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PAREDES			X														X						X									
VENTANAS			X																				X									
PUERTAS			X														X						X									
MESONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVAPLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
OLLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESTUFAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LICUADORAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
HORNOS														X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
REFRIGERADOR			X														X						X									
CONGELADOR																	X						X									
GRAMERA																															X	
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X																													
ESTANTERIAS			X														X						X									
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X														X						X									
TECHOS																	X						X									
CANECAS PARA RESIDUOS			X														X						X									
																	X						X									
ÁREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
SILLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
VENTANAS			X														X						X									
PAREDES			X														X						X									
PISOS	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	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
ÁREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			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	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																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	
COLOR	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
SABOR	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
TURBIEDAD	C	C	C										C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores														Cucarachas					
ILUSTRACIÓN																																		
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N										N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N										N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N										N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	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	
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 Marisol Cardenas																																

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

Versión 01 FECHA 30 05 2025

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Margoth Recalde. | Mes/Año: Octubre 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	
CAMPANAS																	X														X	
PAREDES			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	
LAVAPLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
OLLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESTUFAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LICUADORAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
HORNOS														X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
REFRIGERADOR			X														X						X								X	
CONGELADOR			X														X						X								X	
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X														X						X								X	
ESTANTERIAS			X														X						X								X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X														X						X								X	
TECHOS																	X						X								X	
CANECAS PARA RESIDUOS			X														X						X								X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
SILLAS	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	
TECHOS			X														X						X								X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X														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	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X													X						X							X					
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 turbio escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
SABOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores																		Cucarachas	
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	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	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X																			X							X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos para Aprender

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: Octubre 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	
CAMPANAS																							X								X	
PAREDES			X														X						X								X	
VENTANAS			X														X						X								X	
PUERTAS			X														X						X								X	
MESONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
LAVAPLATOS	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	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
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	
SILLAS	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	
TECHOS			X																				X									
VASOS	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	
CUBIERTOS	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	
ESCOBA	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	
GUANTES	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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N	N	N	
¿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	
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	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X													X						X							X					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

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

RESPONSABLE: PAOLA BENITEZ

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

VIGILADO SUPERSOCIEDADES 900.425.825

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

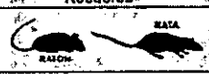
Nombre del municipio: Ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: C.E. villaflor

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maribel ceron | Mes/Año: octubre 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	
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	
LAVAPLATOS	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	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
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	
SILLAS	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	
TECHOS																	X													X	
VASOS	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	
CUBIERTOS	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	
ESCOBA	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	
GUANTES	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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N	N	N	
¿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	
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	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

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

RESPONSABLE: Maribel Ceron

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sonia Muñoz | Mes/Año: Octubre 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	
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	
LAVAPLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
OLLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESTUFAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LICUADORAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
HORNOS																																
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	
SILLAS	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	
TECHOS			X																				X									
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS																																
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	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																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 evidencia mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
SABOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA														Roedores									Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	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	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

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

RESPONSABLE Sonia Muñoz

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

APROX. 80 PERSONAS X 30 DÍAS

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Liliana Yarpaz. | Mes/Año: octubre 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	
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	
LAVAPLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
OLLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESTUFAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LICUADORAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
HORNOS																																
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	
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	
SILLAS	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	
TECHOS	X	X	X																				X							X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS																																
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	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																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 ANALISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
SABOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Chamorro | Mes/Año: octubre 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	
CAMPANAS																							X								X	
PAREDES			X														X						X								X	
VENTANAS			X														X						X								X	
PUERTAS			X														X						X								X	
MESONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVAPLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
OLLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESTUFAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LICUADORAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
HORNOS																																
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	
SILLAS	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	
TECHOS			X																				X									
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS																																
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	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																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	
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
SABOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																			Cucarachas												
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos esta ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	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	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

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

RESPONSABLE: Diana Chamorro

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Paola Chaguezac | Mes/Año: Octubre 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	
CAMPANAS																	X						X								X	
PAREDES			X														X						X								X	
VENTANAS			X														X						X								X	
PUERTAS			X														X						X								X	
MESONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
LAVAPLATOS	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	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
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	
SILLAS	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	
TECHOS			X														X						X								X	
VASOS	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	
CUBIERTOS	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	
ESCOBA	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	
GUANTES	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 evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C	C	C	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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	
¿Hay presencia de plagas muertas?	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	
¿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	
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	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

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

RESPONSABLE: Paola Chaguezac

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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

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

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

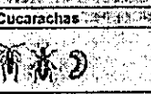
Nombre del municipio: Ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: C.E. Arrayan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Elizabeth Carvajal | Mes/Año: octubre 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	
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	
LAVAPLATOS	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	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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									
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	
SILLAS	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	
TECHOS			X																				X									
VASOS	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	
CUBIERTOS	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	
ESCOBA	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	
GUANTES	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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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	
¿Hay presencia de plagas muertas?	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	
¿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	
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	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

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

RESPONSABLE: Elizabeth Carvajal

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

JARUZ IMPRESORES 300 425 5525

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nelcy carey. | Mes/Año: octubre 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	
CAMPANAS																	X						X								X	
PAREDES			X														X						X								X	
VENTANAS			X																				X								X	
PUERTAS			X														X						X								X	
MESONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVAPLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
OLLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESTUFAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LICUADORAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
HORNOS																																
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	
CANECAS PARA RESIDUOS			X														X						X								X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
SILLAS	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	
TECHOS			X																				X								X	
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X														X						X								X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X														X						X								X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

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

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

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA: Roedores | Cucarachas

ILUSTRACIÓN:





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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos para aprender

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: octubre 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	
CAMPANAS																	X						X								X	
PAREDES			X														X						X								X	
VENTANAS			X														X						X								X	
PUERTAS			X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
MESONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVAPLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
OLLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESTUFAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LICUADORAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
HORNOS																	X						X								X	
REFRIGERADOR			X														X						X								X	
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA			X														X						X								X	
ESTANTERIAS			X														X						X								X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO			X														X						X								X	
TECHOS																	X														X	
CANECAS PARA RESIDUOS			X														X						X								X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
SILLAS	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	
TECHOS			X																				X									
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO			X														X						X								X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO			X														X						X								X	
TRAPERO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas			X														X						X								X	
Desinfección de huevos			X														X						X								X	
Desinfección de empaques			X														X						X								X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
SABOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

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

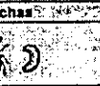
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	
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	
LAVAPLATOS	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	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X	
BANDEJAS	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	
OLLAS	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	
ESTUFAS	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	
HORNOS																																
REFRIGERADOR			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									
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS	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	
VENTANAS			X																				X									
PAREDES			X																				X									
PISOS	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	
PLATOS	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	
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	
ESCOBA	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	
GUANTES	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	
COLOR	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	
TURBIEDAD	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	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N	N	N	
¿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	
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	
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

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

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

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

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nilsa Burgos | Mes/Año: Octubre 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	
CAMPANAS																	X						X								X	
PAREDES			X														X						X								X	
VENTANAS			X																				X								X	
PUERTAS			X														X						X								X	
MESONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVAPLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHILLOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUCHARONES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
JARRAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
OLLAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
ESTUFAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LICUADORAS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
HORNOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
REFRIGERADOR			X																													
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	
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	
SILLAS	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	
TECHOS			X																				X									
VASOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
PLATOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
CUBIERTOS	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
BANDEJAS																																
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	
ESCOBA	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
RECOGEDOR	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
GUANTES	X	X	X											X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X		X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																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 evidencia mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
COLOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
SABOR	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
TURBIEDAD	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C				C	C	C		C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA														Roedores									Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																															
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N											N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	N		N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	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	
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:

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, noviembre 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 01-10-2025 y 31-10-2025, 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, noviembre 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 01-10-2025 y 31-10-2025, 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