

FORMATOS DE COMEDOR Y BODEGA

			REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE PLAGAS																														
MES: <u>Marzo</u> / <u>2026</u>			I.E: <u>Nuevo Antioquia</u>															SEDE: <u>Principal</u>															
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
EVIDENCIA PLAGAS O RASTROS DE PLAGAS		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N				N	N	N	N						
RESPONSABLES		Suly	Suly	Suly	Suly	Suly			Suly	Suly	Suly	Suly	Suly			Suly	Suly	Suly	Suly	Suly				Suly	Suly	Suly	Suly						
OBSERVACIONES:																																	
CORRECTIVO:																																	
VERIFICADO POR: <u>Jeison Asprilla C.</u>																																	

INSTRUCCIONES: Se debe marcar con (S), si se evidencia plaga, y (N) si no se observan. S: si - N: no

			FORMATO DE REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																														
Mes:	I.E: Nuevo Antioquia														Detergente: Líquido / en polvo Desinfectante: Hipoclorito de Sodio al 5%																		
Marzo 2026	SEDE: Principal																																
Fecha:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Manos	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
Frutas o Verduras	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
Huevos	N	S	N	N				N	S	N	N	N			N	N	N	S	N					S	N	N	N						
Utensilios	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
Equipos de frío y licuadoras	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
Lavaplatos, Mesas y Sillas	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
Recipientes plásticos	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
Paños o Limpiones	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
Escobas y Traperos	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
Superficies, Pisos y Recipientes de Basura	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
Tanque Para almacenar el Agua	S	S	S	S	S				S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					S	S	S	S						
RESPONSABLES																																	
		Suly	Suly	Suly	Suly	Suly			Suly	Suly	Suly	Suly	Suly		Suly	Suly	Suly	Suly	Suly					Suly	Suly	Suly	Suly						

OBSERVACIONES:

VERIFICADO POR: Jeison A.

INSTRUCCIONES: Marque con S o N sobre el cuadro indicando la actividad realizada que corresponde al día. S: Realizado N: No realizado



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



Formato de control calidad de Agua / Frecuencia:

Todos los días de operación en el comedor escolar del Establecimiento Educativo oficial.

MES: Mayo / 2026				PARÁMETROS DE MUESTREO SENSORIAL DE AGUA	
				I.E: Nuevo Antioquia	
				SEDE: Plonci pit	
DIA	HORA	OLOR	COLOR	RESPONSABLES	OBSERVACIONES
1					
2	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
3	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
4	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
5	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
6	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
7					
8					
9	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
10	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
11	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
12	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
13	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
14					
15					
16	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
17	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
18	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
19	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
20	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
21		C			
22					
23					
24	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
25	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
26	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
27	7:00 am	C	C	Mayerlinas Martine	
28					
29					
30					
31					

INSTRUCCIONES: Marque con **C** o **NC** Indicando los parámetros de muestreos sensoriales del agua en la actividad realizada correspondiendo al día y hora.

Cumple: C (Normal), NC: No Cumple (Mala calidad) Verificado por: *Jeirua H.*

FORMATO DE REGISTRO DE ACTIVIDADES DE RESIDUOS SÓLIDOS

Mes: Marzo / 2026

I.E: Novo Antioquía

SEDE: Principal

Fecha:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Separación de residuos		S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S	S				S	S	S	S				
Recipientes con tapa		S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S	S				S	S	S	S				
Recipientes con bolsa		S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S	S				S	S	S	S				
Recipientes con rótulos		S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S	S				S	S	S	S				
Ubicación apropiada del recipiente		S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S	S				S	S	S	S				
Recolección de residuos sólidos		S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S	S				S	S	S	S				
RESPONSABLES		Berta	Berta	Berta	Berta			Berta	Berta	Berta	Berta	Berta				Berta	Berta	Berta	Berta	Berta				Berta	Berta	Berta	Berta				

OBSERVACIONES:

Verificado por: Jeison A.

INSTRUCCIONES: Marque con una S sobre el cuadro indicado la actividad realizada correspondiente a la recolección de los residuos sólidos y disposición final.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL						APRENDER A VIVIR						SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA						PAE						REGISTRO Y CONTROL INTEGRAL DIARIO DE PLAGAS												
MES: Mayo 20						BODEGA CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO - 2026																														
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
EVIDENCIA DE PLAGAS EN AREA DE EQUIPOS DE COMPUTO DE BODEGA		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S					
ALTERACIONES EN LOS PRODUCTOS POR PLAGAS		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S					
EVIDENCIA DE PLAGAS EN LOCKER Y ESCRITORIOS		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S					
EVIDENCIA DE PLAGAS EN CANASTAS Y ESTIBAS		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S					
EVIDENCIA DE PLAGAS EN PISOS Y ESQUINAS DE BODEGA		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S					
EVIDENCIA DE PLAGAS EN EL CAFETIN DE BODEGA		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S					
EVIDENCIA DE PLAGAS EN ZONA DE OFICINAS		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S					
EVIDENCIA DE PLAGAS EN LA ZONA ALMACENAMIENTO DE IMPLEMENTOS DE ASEO		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S					
RESPONSABLES		Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres			Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres			Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres				Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres			Kevin Torres	Jose Torres					
OBSERVACIONES:																VERIFICADO POR: Melissa Córdoba R.																				

INSTRUCCIONES: Se debe marcar con (S), si se evidencia plaga, y (N) si no se observan. S: Si N: No

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL						APRENDER A VIVIR						SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA						PAE						FORMATO DE REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION									
BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO 2026																																	
MES: MARZO						DETERGENTE: Líquido / En polvo										DESINFECTANTE: Hipoclorito de sodio 5,25%																	
FECHA:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Pisos, puertas, paredes, esquinas y techo		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Equipos de computo		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Zona de oficinas		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Cafetin, mesas y sillas de bodega		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Cafetin, mesas y sillas - Zona de oficinas		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Equipos de frio y Cava de congelación		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Recipientes plásticos y de residuos sólidos		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Lockers y ventiladores		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Canastas, estibas, recipientes de icopor y carretillas		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Botas, guantes y delantales		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Lavatraperos, escobas, traperos recogedores, esponjas, baldes.		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Dispensadores de agua de bodega y oficinas		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Recipientes recolección y separación de residuos sólidos - Zona de oficinas		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Recipientes recolección y separación de residuos sólidos de bodega		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
Unidades sanitarias zona de oficinas y de bodega		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S		
RESPONSABLES		Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga			Francisco Zúñiga	Francisco Zúñiga	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres			Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres				Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres			Kevin Torres	Jose Torres		
OBSERVACIONES:																VERIFICADO POR: Melissa Córdoba R.																	

INSTRUCCIONES: Marque con S o N sobre el cuadro indicando la actividad realizada que corresponde al día. S: Realizado N: No realizado



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



FORMATO DE REGISTRO DIARIO DE RESIDUOS SOLIDOS

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO 2026

MES: MARZO

FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Separación de residuos		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S
Recipientes con tapa		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S
Recipientes con bolsa		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S
Recipientes con rótulos		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S
Ubicación apropiada del recipiente		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S
Recolección de residuos sólidos		S	S	S	S	S			S	S	S	S	S			S	S	S	S	S				S	S	S	S			S	S
RESPONSABLES		Francisco Zúiga	Francisco Zúiga	Francisco Zúiga	Francisco Zúiga	Francisco Zúiga			Francisco Zúiga	Francisco Zúiga	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres			Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres				Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres			José Torres	José Torres

OBSERVACIONES:

VERIFICADO POR:

Melissa Córdoba R.

INSTRUCCIONES: Marque con una S sobre el cuadro indicado la actividad realizada correspondiente a la recolección de los residuos sólidos y disposición final.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



Formato de control calidad de Agua / Frecuencia:

Todos los días de operación en la bodega del operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

MES: MAR 20 / 2026				PARÁMETROS DE MUESTREO SENSORIAL DE AGUA	
DIA	HORA	OLOR	COLOR	RESPONSABLES	OBSERVACIONES
1					
2	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
3	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
4	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
5	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
6	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
7					
8					
9	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
10	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
11	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
12	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
13	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
14					
15					
16	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
17	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
18	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
19	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
20	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
21					
22					
23					
24	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
25	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
26	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
27	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
28					
29					
30	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	
31	7:00AM	C	C	KEVIN TOMES	

INSTRUCCIONES: Marque con **C** o **NC** indicando los parámetros de muestreos sensoriales del agua en la actividad realizada correspondiendo al día y hora.

Cumple: **C** (Normal), **NC**: No Cumple (Mala calidad)

VERIFICADO POR:

Helissa Cordoba P.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Ministerio de
Educación
y Cultura



OTRO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

MES:

Marzo

AÑO: 2026

ALIMENTOS:

Queso

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°
RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

T°	DIA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
10	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
9																																
8																																
7																																
6			X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X													
5		X		X		X											X	X	X	X												
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																

OBSERVACIONES:

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DIA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA : LAS TOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DIA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE:

EQUIPO NRO: NEVERA # 1

M: MAÑANA - T: TARDE

T°: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Melissa Cordoba R.

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

MES: MARZO

AÑO: 2026

ALIMENTOS:

RES

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°
 RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

DIA																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																
9																																
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16		X				X																										
-17			X	X		X				X	X	X	X	X		X	X	X														
-18			X	X	X		X	X			X	X	X	X		X	X	X														
-19																																
-20																																

OBSERVACIONES:

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DIA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA : LAS TOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DIA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE:

EQUIPO NRO: CONGELADOR #1

M: MAÑANA - T: TARDE

Tº: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Melissa Cordoba R



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y
CONGELACIÓN

MES: MARZO

AÑO: 2026

ALIMENTOS: MORLA

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°
RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO																																
T°	DIA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																
9																																
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18		X	X	X							X	X	X			X	X	X		X	X											
-19				X							X		X	X				X														
-20																																

OBSERVACIONES:

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DIA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA : LAS TOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DIA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE:

EQUIPO NRO: CONGELADOR # 2

M: MAÑANA - T: TARDE

T°: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Melissa Cordoba R.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y
CONGELACIÓN

MES: MARZO

AÑO: 2026

ALIMENTOS: CERDO

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°
RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

°	DIA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
10	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
9																																
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16		X																														
-17				X		X					X																					
-18		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			X	X	X	X			X	X		
-19			X			X			X	X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X	X	X			X	X		
-20																																

OBSERVACIONES:

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DIA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA : LASTOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DIA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE:

EQUIPO NRO: CAVA # 1

M: MAÑANA - T: TARDE

Tº: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Melissa Cordoba



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



PAE
ALIMENTOS PARA TODOS

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y
CONGELACIÓN

MES: MARZO

AÑO: 2026

ALIMENTOS: PECHUGA

RANGO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 2° a 6°
RANGO DE TEMPERATURA DE CONGELACION -16° a -20°

BODEGA - CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

T°	DIA																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
10	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	
9																																	
8																																	
7																																	
6																																	
5																																	
4																																	
3																																	
2																																	
1																																	
0																																	
-1																																	
-2																																	
-3																																	
-4																																	
-5																																	
-6																																	
-7																																	
-8																																	
-9																																	
-10																																	
-11																																	
-12																																	
-13																																	
-14																																	
-15											X																						
-16																																	
-17			X														X																
-18		X		X						X	X			X	X		X	X		X							X				X		
-19												X		X					X														
-20				X								X																					

OBSERVACIONES:

INSTRUCCIONES: SE DEBE MARCAR CON UNA X SOBRE EN EL CUADRO CORRESPONDIENTE INDICANDO EL DIA DE LA ACTIVIDAD REALIZADA.

RESPONSABLES: KEVIN TORRES (KT), WEIMAR TORRES (WT), FRANCISCO ZUÑIGA (FZ), MELISSA CORDOBA (MC) Y JORGE MERCADO (JM)

NOTA : LAS TOMAS DE TEMPERATURAS SE HARAN DOS (2) VECES AL DIA; UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE:

EQUIPO NRO: CAVA # 2

M: MAÑANA - T: TARDE

T°: TEMPERATURA

VERIFICADO POR:

Melissa Cordoba R.