VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
GAT-NUT-FO-28, Versión 2
GESTIÓN DE SERVICIOS DE APOYO TERAPÉUTICO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

PROCESO / SERVICIO: Nutrición	EMPRESA: Mediterranea Facility	MES: Febrero 21 al 28/2026	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN: Angelica Castro

TIPO DE ELEMENTO A DESINFECTAR		Menaje, bandejas y utensilios	Menaje contaminado	Ambiente por aspersión, planta física y equipos	Pisos, paredes	Frutas y Verduras	Rejillas, desagues, contenedores de basura
CONCENTRACIÓN REQUERIDA PARA EL ELEMENTO		2500 ppm	5000 ppm	2500 ppm	2500 ppm	5000 ppm	100 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DE DESINFECTANTE	Hipoclorito de Sodio al 13%/Lt Agua	40 cc	20 cc	20 cc	20 cc	0.8 cc	40 cc
	Hipoclorito de Sodio al 5%/Lt Agua	50 cc	100 cc	50 cc	50 cc	2 cc	100 cc
Tiempo de Exposición		5 a 10 minutos					

TABLA DE REGISTRO DE VERIFICACION

DIA	INSUMO (NOMBRE COMERCIAL Y QUIMICO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCENTRACION REQUERIDA	CONCENTRACION PREPARADA	HORA DE PREPARACION	EVALUACIÓN				OBSERVACION	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE DE LA PREPARACION
							DILUCIÓN		ROTULADO				
							CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE			
21/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	5:00 am	✓		✓				Blanca M
21/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
21/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Blanca M
22/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	5:00 am	✓		✓				Angel V.
22/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	9:00 am	✓		✓				Angel V.
22/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Angel V.
23/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	5:00 am	✓		✓				Blanca M
23/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
23/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Angel V
24/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	5:00 am	✓		✓				Blanca M
24/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
24/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Angel V
25/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	5:00 am	✓		✓				Blanca M
25/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
25/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Angel V
26/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	5:00 am	✓		✓				Blanca M
26/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
26/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Angel V.
27/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	5:00 am	✓		✓				Blanca M
27/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
27/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Angel V
28/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	5:00 am	✓		✓				Angel V
28/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	9:00 am	✓		✓				Angel V
28/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	0,8ccx1t	0,8ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Angel V.

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MATERIA PRIMA AREA DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y AMBIENTE DE PREPARACION DE FORMULAS ESPECIALES
GAT-NUT-FO-19, Versión 3
GESTIÓN DE SERVICIOS DE APOYO TERAPÉUTICO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

TIPO DE MATERIA PRIMA A DESINFECTAR		Frutas y Verduras	Formulas Infantiles- Alimentos con Proposito Medico Especial
CONCENTRACIÓN REQUERIDA PARA LA MATERIA PRIMA		5000 ppm	2500 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DE DESINFECTANTE	Hipoclorito de Sodio al 13%/Lt Agua	0.8 cc	40 cc
	Hipoclorito de Sodio al 5 %/Lt Agua	2 cc	50 cc

FECHA	MATERIA PRIMA	ACTIVIDAD REALIZADA		SOLUCION DESINFECTANTE	CONCENTRACION %	RESPONSABLE
		LIMPIEZA	DESINFECCIÓN			
21/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	DIANA NIÑO
21/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Valentina
21/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Angie
22/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Yuleri Rivero
22/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Yuraa Gomez
22/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Jenyer Jean
23/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Isabel
23/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Lizeth
23/02/26	Fruta		✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Kara Guevara
24/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	karen garcia
24/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Isabel
24/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Jenyer Jenyer
25/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Carolina
25/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	karen Guevara
25/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Adnan Perez
26/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Andrea Betancour
26/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Araniperis Sanchez
26/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Karla Garcia
27/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Yuleky R.
27/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0,8CCx1t	Maira Alejandra
27/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Karen Guevara
28/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Jenyer Jean Pierre
28/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Ana Esteban
28/02/26	Fruta	✓	✓	Hipoclorito	0.8CCx1t	Yuleky Rivero.

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN-
LISTA DE CHEQUEO METODO DE PREPARACION
GAT-NUT-FO-28, Versión 2
GESTIÓN DE SERVICIOS DE APOYO TERAPÉUTICO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

PROCESO / SERVICIO: HUS- Servicio de Alimentos				FECHA: 25 Febrero 2026
ITEM	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	1. Seguridad del Personal			
1.1	El personal utiliza los elementos de protección personal (EPP) adecuados (guantes, mascarilla, protección ocular, delantal)?	✓		Utiliza guantes, gorro y gafas
1.2	¿El área de preparación está bien ventilada?	✓		Poca Ventilación
1.3	¿Hay señalización de seguridad en el área de preparación?	✓		
	2. Insumos y equipos			
2.1	¿Se verificó el nombre y la fecha de vencimiento del producto concentrado?	✓		
2.2	¿Se utilizan envases limpios, opacos y exclusivos para las soluciones preparadas?	✓		
2.3	¿Los envases están rotulados correctamente con el nombre, la concentración, la fecha de preparación y la fecha de vencimiento de la solución?	✓		
2.4	Se dispone de los equipos de medición necesarios (probetas, cucharas medidoras)?	✓		
	3. Método de preparación			
3.1	¿Se revisó la ficha técnica del producto concentrado para conocer la dilución correcta?	✓		
3.2	¿Se realizó la dilución en las proporciones correctas según la ficha técnica? (Ej: 1 parte de concentrado por X partes de agua)	✓		
3.3	¿Se añadió el concentrado sobre el agua, y no al revés?	✓		
3.4	hipoclorito pierden efectividad con el tiempo)	✓		
	4. Verificación de la solución			
4.1	¿La concentración de la solución se encuentra dentro del rango de aceptación?	✓		
4.2	¿La solución presenta características físicas correctas (color, olor)?	✓		
	5. Almacenamiento y gestión de residuos			
5.1	¿La solución preparada se almacenó en un lugar fresco, oscuro y seguro?	✓		
5.2	¿Se desechó de forma segura cualquier sobrante o solución fuera de especificación?	✓		
5.3	¿Se limpiaron y guardaron adecuadamente todos los equipos y utensilios de preparación?	✓		
RESULTADO DE LA VERIFICACION		CONFORME ✓ NO CONFORME ( )		
ACCIONES CORRECTIVAS				
Firma del responsable de la Preparacion: Blanca Moreno				
Firma del Supervisión : Dayana Celiz				