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

PROCESO / SERVICIO: Nutricion | EMPRESA: Mediterranea facility | MES: Febrero 21 al 28 / 2026 | RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN: Daiana Celiz

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
DISOLUCION 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	20ccx1t	20ccx1t	5:00am	✓		✓				Blanca M
21/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
21/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Blanca M
22/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	5:00 am	✓		✓				Angel V
22/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	9:00 am	✓		✓				Angel V
22/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Angel V
23/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	5:00 am	✓		✓				Blanca M
23/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
23/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	2:00 PM	✓		✓				Angel V
24/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	5:00 am	✓		✓				Blanca M
24/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
24/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	2:00 PM	✓		✓				Angel V
25/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	5:00 am	✓		✓				Blanca M
25/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
25/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	2:00 PM	✓		✓				Angel V
26/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	5:00am	✓		✓				Blanca M
26/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	9:00am	✓		✓				Blanca M
26/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	2:00 pm	✓		✓				Angel V
27/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	5:00am	✓		✓				Blanca M
27/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	9:00 am	✓		✓				Blanca M
27/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	2:00 PM	✓		✓				Angel V
28/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	5:00 am	✓		/				Angel V
28/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	9:00 am	✓		/				Angel V
28/02/26	Hipoclorito	17511158	17/03/27	20ccx1t	20ccx1t	2:00 pm	✓		/				Angel V

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ÁREA DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y
EL AMBIENTE DE PREPARACIÓN DE FORMULAS ESPECIALES
GAT-NUT-FO-41, Versión 3
GESTIÓN DE SERVICIOS DE APOYO TERAPÉUTICO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

SERVICIO	NUTRICION	EMPRESA	Mediterranea Facility
LUGAR	Servicio de Alimentos - HUS		
MES/ AÑO:	Febrero 21 al 28 /2026		

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

DIA	ESPACIOS O ELEMENTOS DEL ÁREA									TIPO DE ASEO			REALIZADO POR	VERIFICADO POR	OBSERVACIONES
	PISOS	PUERTAS	PAREDES	TECHOS	ESTANTES	TRAMPA DE GRASA	MENAJE	ESTIBAS	CONTENEDORES DE RESIDUOS	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL			
21	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	X			Jhonny.	Angelica Castro	
22	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	X			Luz Tamara	Angelica Castro	
23	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	X			Andrea Betancour	Dayana Celiz	
24	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	X			Aronsy Sandy	Dayana Celiz	
25	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	X			Paula Andrea	Angelica Castro	
26	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	X			Jennyfer	Angelica Castro	
27	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	X			Camilo	Dayana Celiz	
28	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	X			Kevin Garcia	Dayana Celiz	

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)?	✓		
1.2	¿El área de preparación está bien ventilada?	✓		
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: Angel Villamizar				
Firma del Supervisión : Dayana Celis				