CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63655

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Fundescun

ENCARGADO DE LA MEDICION:

MES: Febrero | **MODALIDAD:** Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-2026	N.-11	2. litros
03.02-2026	N. 12	2. litros.
04.02-2026	N 13	2. litros.
05.02-2026	N. 14.	2. litro.
06.02 2026	N.15	2 litro
09 02 2026.	N-16	2. litro
10-02-2026	N-17.	2. litro
11-02. 2026	N-18.	4 litro.
12. 02. 2026	N-19.	2 litro
13. 02. 2026	N-20	2. litro
16. 02.2026	N. -1	2. litro
17. 02. 2026	N. -2	5. litro
18 - 02. 2026	N-3	2. litro
19-02-2026	N-4	2. litro
20-02. 2026	N-5	3 litro
23-02. 2026	N-6.	2 litro
24-02-2026	N-7.	2. litro
25-02-2026	N-8	2. litro
26-02-2026	N-9	2 litro
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Isabel Araque Rivero

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63656

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Isidro Caballero delgado la castellana sedes

ENCARGADO DE LA MEDICION: Alix Mario Camuro

MES: Febrero 2026 | MODALIDAD: Almuerzos

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
Feb. 02	11	3 L.
Feb 03	12	1/2 L.
Feb 04	13	2 L
Feb 05	14	1 L
Feb 06	15	1/2 L
Feb 09	16	3 L
Feb 10	17	2 L
Feb 11.	18	3 L
Feb 12	19	1/2 L
Feb 13	20	1 L
Feb 16	01	2 L
Feb 17	02	3 L
Feb 18	03	1/2 L
Feb 19	04	1/2 L
Feb 20	05	1/2 L
Feb 23	06	3 L
Feb 24	07	3L
Feb 25	08	1/2 L
Feb 26	09	3L.
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Alix Mario Camuro B

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63657

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: ISIDRO CABALLERO DELGADO FE Y ALEGRIA

ENCARGADO DE LA MEDICION: Katerine Vargas Hernandez

MES: FEBRERO | MODALIDAD: Almuerzos

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
2 de febero	# 11	8 litros
3 de febero	# 12	6 litros
4 de Febero	# 13	9 litros
5 de febero	# 14	6 litros
6 de Febero	# 15	7 litros
9 de Febero	# 16	7 litros
10 de Febero	# 17	6 litros
11 de febeo	# 18	7 litros
12 de Febero	# 19	8 lts
13 Febero	# 20	7 lts
16 Febero	# 21	6 lts
17 Febero	# 2	5 lts
18 Febero	# 3	5 lts
19 febero	# 4	4 lts
20 Febiero	# 5	5 lts
23 Febiero	# 6	6 lts
24 Febiero	# 7	5 lts
25 febiero	# 8	5 lts.
26 Febrero	# 9	6 lts.
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Katerine Vargas Hernandez

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63658

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Isidro Caballero Sede A

ENCARGADO DE LA MEDICION: Delsy Trujillo

MES: Febrero 2026 MODALIDAD: Almuerzos

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-2026	11	4 LT
03-02-2026	12	3 LT
04-02-2026	13	5 LT -> huevo
05-02-2026	14	2 LT
06-02-2026	15	3 LT
09-02-2026	16	2 LT
10-02-2026	17	4 LT -> huevo
11-02-2026	18	2 LT
12-02-2026	19	3 LT
13-02-2026	20	2 LT
16-02-2026	1	2 LT
17-02-2026	2	3 LT -> huevo
18-02-2026	3	2 LT
19-02-2026	4	2 LT
20-02-2026	5	2 LT
23-02-2026	6	4 LT -> huevo
24-02-2026	7	2 LT
25-02-2026	8	3 LT
26-02-2026	9	2 LT
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Delsy Trujillo

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63659

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Madre del Buen consejo

ENCARGADO DE LA MEDICION: Gladis vargas Moreno

MES: Febrero | MODALIDAD: Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-2026	# 11	3. Lts.
03-02-2026	# 12	5 Lts
04-02-2026	# 13	5 Lts
05-02-2026	# 14	10 Lts
06--02-2026	# 15	8 Lts
09--02-2026	# 16	10 Lts
10-02-2026	# 17.	5 Lts
11-02-2026	# 18	15 Lts
12-02-2026	# 19	15. Lts
13-02-2026	# 20	10. Lts
16-02-2026	# 1	15. Lts
17-02-2026	# 2.	20 Lts
18-02-2026	# 3	15. Lts.
19-02-2026	# 4.	10 Lts
20-02-2026	# 5	#10. Lts
23-02-2026	# 6	#15 Lts
24-02-2026	# 7	10 Lts
25-02-2026	# 8.	10 Lts
26-02-2026	# 9.	20 Lts
27-02-2026	# 10	10. Lts
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Gladis vargas Moreno

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63660

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLRIDABLANCA
FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Francisco José Caldas Yma.
ENCARGADO DE LA MEDICION: Briceida carvajal
MES: Febrero | MODALIDAD: Almuerzo APS.
VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-26	Menu 11	10 Litros
03-02-26	Menu 12	11 Litros
04-02-26	Menu 13	13 Litros
05-02-26	Menu 14	12 Litros
06-02-26	Menu 15	14 Litros
09-02-26	Menu 16	16 Litros
090-02-26	Menu 17	10 Litros
11-02-26	Menu 18	10 Litros
12-02-26	Menu 19	9 Litros
13-02-26	Menu 20	8 Litros
16-02-26	Menu 1	8 Litros
17-02-26	Menu 2	7 Litros
18-02-26	Menu 3	8 Litros
19-02-26	Menu 4	9 Litros
20-02-26	Menu 5	8 Litros
23-02-26	Menu 6	7 Litros
24-02-26	Menu 7	6 Litros
25-02-26	Menu 8	6 Litros
26-02-26	Menu 9	7 Litros
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Briceida Carvajal

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63661

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Casiano Alto

ENCARGADO DE LA MEDICION: Ximena Galvis

MES: FEBRERO | MODALIDAD: AM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02/02/26	No 11	0 L
03/02/26	No 12	0L
04/02/26	N° 13	0L
05/02/26	N° 14	0L
06/02/26	N° 15	0L
09/02/26	N° 16	0L
10/02/26	N° 17	0L
11/02/26	N° 18	0L
12/02/26	N° 19	0L
16/02/26	N° 1	0L
17/02/26	N° 2	0L
18/02/26	N° 3	0L
20/02/26	N° 4	0L
23/02/26	N° 6	0L
24/02/26	N° 7	0L
25/02/26	N° 8	0L
26/02/26	N° 9	0L
27/02/26	N° 10	0L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Ximena Galvis

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63662

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Colegio Ecologico sede C Alto Manzilla.

ENCARGADO DE LA MEDICION: Angi katerine uribe Velandia.

MES: FEBRERO | MODALIDAD: AM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02/02/26	11	1/2
03/02/26	12	1
04/02/26	13	1/2
05/02/26	14	1/2
06/02/26	15	1/2
09/02/26	16	1/2
10/02/26	17	1/2
11/02/26	18	1
12/02/26	19	1
17/02/26	2	1/2
18/02/26	3	1
19/02/26	4	1
20/02/26	5	1/2
23/02/26	6	1/2
24/02/26	7	1/2
25/02/26	8	1/2
26/02/26	9	1
27/02/26	10	1
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Angi katerine uribe Velandia.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63663

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Colegio Ecologico Sede E Guayacanes

ENCARGADO DE LA MEDICION:

MES: FEBRERO | MODALIDAD: AM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-26	11	0 litros
03-02-26	12	0 litros
04-02-26	13	0 litros
05-02-26	14	0 litros
06-02-26	15	0 litros
09-02-26	16	0 litros
10-02-26	17	0 litros
11-02-26	18	0 litros
12-02-26	19	0 litros
13-02-26	20	0 litros
16-02-26	1	0 litros
17-02-26	2	0 litros
18-02-26	3	0 litros
19-02-26	4	0 litros
20-02-26	5	0 litros
23-02-26	6	0 litros
24-02-26	7	0 litros
25-02-26	8	0 litros
26 02-26	9	0 litros
27 02-26	10	0 litros
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Leidy Liliana Rico Calderón

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63664

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Helechales, sede F

ENCARGADO DE LA MEDICION: nuri landaraba l.

MES: FEBRERO | MODALIDAD: A. M.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02/02/26	# 11	0 litros.
03/02/26	# 12	0 litros
04/02/26	# 13	0 litros.
05/02/26	# 14	0 litros
06/02/26	# 15	0 litros.
09/02/26	# 16	0 litros.
10/02/26	# 17	0 litros
11/02/26	# 18	0 litros
12/02/26	# 19	0 litros
13/02/26	# 20.	0 litros
16/02/26	# 1	0 litros
17/02/26	# 2.	0 litros
18/02/26	# 3	0. Litros
19/02/26	# 4	0 litros.
20/02/26	# 5	0 litros
23/02/26	# 6	0 litros.
24/02/26	# 7	0 litros
25/02/26	# 8	0 litros
26/02/26	# 9	0 litros
27/02/26	# 10	0 litros
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: nuri landaraba l.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63665

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Colegio Ecológico sede H – Las Cauchas.

ENCARGADO DE LA MEDICION: Adriana Guterra

MES: FEBRERO | MODALIDAD: AM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-01-2026	11	1 litro
03-01-2026	12	0 Litros.
04-01-2026	13	0. Lt.
05-01-2026	14	0 Lt
06.01.2026	15	0. Lt.
10.01.2026	17.	0. Lt.
11.01.2026	18	0. Lt.
12.01.2026	19	0. Lt.
13.01.2026	20	0. Lt.
16.01.2026	1	0. Lt
17.01.2026	2	0. Lt.
18.01.2026	3	0. Lt
19.02.2026	4	0. Lt.
20.02.2026	5	0. Lt
23.02.2026	6	0. Lt
24.02.2026	7	1 Lt
25.02.2026	8	0 Lt
26.02.2026	9	0. Lt
27.02.2026	10	0. Lt.
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Adriana Gutierrez.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63666

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Jose A Nieves.

ENCARGADO DE LA MEDICION: Jenny Paola Sierra Ibañez.

MES: FEBRERO | MODALIDAD: CPS.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02 - Feb	# 11	0.L
03 - Feb.	# 12	0.L
04 - Feb.	# 13	2.L
05 - Feb	# 14	3.L
06 - Feb	# 15	1.5 L.
09 - Feb	# 16	2.0 L
10 - Feb	# 17	0
11 - Feb	# 18	3.L.
12 - Feb	# 19	3.L
13 - Feb	# 20	1.L
16 - Feb	# 1	0
17 - Feb	# 2	0
18 - Feb	# 3	1.5 L.
19 - Feb	# 4	1.L
20 - Feb	# 5	1L
23 - Feb	# 6	3L.
24 - Feb	# 7	1L
25 - Feb	# 8	1L.
26 - Feb	# 9	1L
27 - Feb	# 10	1L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Paola Sierra

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63667

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA
FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: El Carmen Sede C.
ENCARGADO DE LA MEDICION: Ana Meneses Muñoz
MODALIDAD: A M y P - M
MES: Febrero
VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-/26	# 11	0 litros
03-02-/26	# 12	0 litros
04-02-/26	# 13	1/2 litros
05-02-/26	# 14	1 litros
06-02-/26	# 15	1/2 litros
09-02-/26	# 16	1 litros
10-02-/26	# 17	1/2 litros
11-02-/26	# 18	1/2 litros
12-02-/26	# 19	1 litro
13-02-/26	# 20	1 litro
16-02/26	# 1	1/2 litros
17-02/26	# 2	0 litros
18-02/26	# 3	1/2 litros
19-02/26	# 4	1 litros
20-02/26	# 5	1/2 litros
23-02/26	# 6	1 litros
24-02/26	# 7	1/2 litros
25-02/26	# 8	1 litros
26-02/26	# 9	1/2 litros
27-02/26	# 10	1 litros
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la m sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Ana Meneses Muñoz

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63668

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: El Carmen sede D - villa Wt

ENCARGADO DE LA MEDICION: Yolanda Correo

MES: Febrero

MODALIDAD: AM - PM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-2-2026	menu 11	1 Litro
02.3.2026	menu 12	1 Litro
02.4.2026	menu 13	1 Litro
02.5.2026	menu 14	1 Litro
02.6.2026	menu 15	1 Litro
02. 9.2026	menu 16	1 Litro
02. 10.2026	menu 17	1 Litro
02.11.2026	menu 18	1 Litro
02.12.2026	menu 19	1 Litro
02.13.2026	menu 20	1 Litro
02.16.2026	menu 1	1 Litro
02.17.2026	menu 2	1 Litro
02.18.2026	menu 3	1 Litro
02.19.2026	menu 4	1 Litro
02 20.2026	menu 5	1 Litro
02 23 2026	menu 6	1 Litro
02 24 2026	menu 7	1 Litro
02 25-2026	menu 8	1 Litro
02 26.2026	menu 9	1 Litro
02. 27.2026	menu 10	1 Litro
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Yolanda Correo

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS manipuladora

63669

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Vericute.

ENCARGADO DE LA MEDICION: Yesenia Carrillo

MES: Febrero | MODALIDAD: CPS

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02 Febrero	11	0.L
03 Febrero	12	0.L
04 febrero	13	0.L
05 Febrero	14	0.L
08 Febrero	15	0.L
09 Febrero	16	0.L
10 Febrero	17	0.L
11 Febrero	18	0.L
12 Febrero	19	0.L
16 Febrero	1	0.L
17 Febrero	2	0.L
18 Febrero	3	0.L
20 Febrero	4	0.L
23 Febrero	5	0.L
24 Febrero	6	0.L
25 Febrero	7	0.L
26 Febrero	8	0.L
27 Febrero	9	0.L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Yesenia Carrillo

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63670

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Madre del Buen consejo

ENCARGADO DE LA MEDICION: Gladis vargas M

MES: Febero | MODALIDAD: AM. - PM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS	
02 - 02 - 2026	# 11	AM 0.5	PM 0.5
03 - 02 - 2026	# 12	AM 0.5	PM 1 Lt
04 - 02 - 2026	# 13	AM 1 Lt	PM 0.5
05 - 02 - 2026	# 14	AM 0.	PM 1 Lt
06 - 02 - 2026	#15	AM 0.5	PM. 2 Lts
09 - 02 - 2026	# 17	AM 0.5.	PM 1 Lts
10 - 02 - 2026	#16	AM. 1 Lts	PM. 2 Lts
11 - 02 - 2026	# 18	AM 0.5	PM. 1 Lts
12 - 02 - 2026	#19	AM 1 Lts.	PM 2 Lts
13 - 02 - 2026	#20	AM 1 Ls	PM 1 Lts
16 - 02 - 2026	# 1	AM. 1 Lts	PM 2 Lts
17 - 02 - 2026	# 1	AM 1 Lts	PM 2 Lts
18 - 02 - 2026	# 3	AM. 1 Lts	PM 2 Lts
19 - 02 - 2026	# 4	AM 0.5	PM. 2 Lts
20 - 02 - 2026	# 5	AM 05.	PM 1 Lts
23 - 02 - 2026	# 7	AM. 1 Lts	PM. 2 Lts
24 - 02 - 2026	# 6	AM. 2 Lts	PM 4 Lts
25 - 02 - 2026	# 8	AM 2 Lts	PM 3 Lts
26 - 02 - 2026	# 9	AM 2 Lts	PM 3 Lts
27 - 02 - 2026	# 10	AM 0.	PM 0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES			

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Gladis Vargas Moreno

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS Gladis vargas Moreno

Powered by CamScanner

63691

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Antonio Jose de Sucre - Sede C-Hinca

ENCARGADO DE LA MEDICION: Berenice Lozano

MES: Febrero | MODALIDAD: Preparado en sitio

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS		
		AM		PM.
02-02-2026	#11	0	—	0
03-02-2026	#12	0	—	0
04-02-2026	#13	0	—	0
05-02-2026	#14	0	—	1
06-02-2026	#15	2	—	0
09-02-2026	#16	0	—	0
10-02-2026	#17	0	—	1
11-02-2026	#18	0	—	0
12-02-2026	#19	1	—	0
13-02-2026	#20	0	—	0
16-02-2026	#2	1	—	0
17-02-2026	#01	0	—	0
18-02-2026	#03	1	—	0
19-02-2026	#04	0	—	0
20-02-2026	#05	0	—	0
23-02-2026	#06.	1	—	0
24-02-2026.	#07.	1	—	0
25-02-2026	#8.	0	—	0
26-02-2026.	#9.	0	—	0
27-02-2026.	#10.		—	
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES				

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Sandra Navarro

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63692

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Villas SEDE E

ENCARGADO DE LA MEDICION: Lida Flor

MES: FEBRERO 2026 | MODALIDAD: Am

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
2/2/026	8	0 Lt
3/2/026	9	0 Lt
4/2/026	10	0 Lt
5/2/026	11	0 Lt
6/2/026	12	0 Lt
9/2/026	16	0 Lt
10/2/026	17	0 Lt
11/2/026	18	0 Lt
12/2/026	19	0 Lt
13/2/026	20	0 Lt
16/2/026	01	0 Lt
17/02/26	02	0 Lt
18/02/26	03	0 Lt
19/02/26	04	0 Lt
20/02/26	05	0 Lt
23/02/26	06	0 Lt
24/02/26	07	0 Lt
25/02/26	08	0 Lt
26/02/26	09	0 Lt
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Lida Flor

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63673

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Duarte Aleman Sede Rosablanca

ENCARGADO DE LA MEDICION: Sonia Dominguez.

MES: FEBRERO | MODALIDAD: Complemento

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 L.

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
2-02-2026	11	0.
3-02-2026	12	0.
4-02-2026.	13	0
5-02-2026	14	0
6-02-2026	15.	0
9-02-2026	16	0
10-02-2026	17.	0
11-02-2026	18	0.
12-02-2026	19	0
13-02-2026	20	0.
16-02 2026	1	0
17-02-2026	2	0
18-02-2026	3	0
19-02-2026.	4	0
20-02-2026.	5	0.
23-02-2026	6	0
24-02-2026	7	0.
25-02-2026	8	0
26-02-2026	9	0
27-02-2026	10	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Sonia luz Dominguez G.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

636714

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Gustavo Duarte Aleman Sede Principal

ENCARGADO DE LA MEDICION: Lupe Ballesteros

MES: Febrero | MODALIDAD: Complemento

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 Litros

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-2026	11	0
03-02-2026	12	0
04-02-2026	13	0
05-02-2026	14	0
06-02-2026	15	0
09-02-2026	16	0
10-02-2026	17	0
11-02-2026	18	0
12-02-2026	19	0
13-02-2026	20	0
16-02-2026	1	0
17-02-2026	2	0
18-02-2026	3	0
19-02-2026	4	0
20-02-2026	5	0
23-02-2026	6	0
24-02-2026	7	0
25-02-2026	8	0
26-02-2026	9	0
27-02-2026	10	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

63675

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

EDE EDUCATIVA: Gustavo Donnes Alemán Buena vista

NCARGADO DE LA MEDICION: Bertha Franco

ES: Lunes MODALIDAD: PREPARADO

OLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 Litros

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
2-2-26	11	0
3-2-26	12	0
4-2-26	13	0
5-2-26	14	0
6-2-26	15	0
9-2-26	16	0
10-2-26	17	0
11-2-26	18	0
12-2-26	19	0
13-2-26	20	0
16-2-26	1	0
17-2-26	2	0
18-2-26	3	0
19-2-26	4	0
20-2-26	5	0
23-2-26	6	0
24-2-26	7	0
25-2-26	8	0
26-2-26	9	0
27-2-26	10	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

BSERVACIONES:

rma de responsable: Bertha María Franco. O.

argo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63676

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Altos de San Jose

ENCARGADO DE LA MEDICION: Angie Garcia

MES: Febrero

MODALIDAD: Preparado en sitio

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 litros

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
2/Febrero/26	11	0
3/Febrero/26	12	Medio litro (Avena)
4/Febrero/26	13	Medio litro (Pan)
5/Febrero/26	14	0
6/Febrero/26	15	0
9/Febrero/26	16	Medio litro (Jugo)
10/Febrero/26	17	Medio litro (Chorro
11/Febrero/26	18	0
12/Febrero/26	19	Medio litro (Pan)
13/Febrero/26	20	0
16/Febrero/26	1	medio litro (Avena)
17/Febrero/26	2	medio litro (Arepa)
18/Febrero/26	3	Medio litro (Croqueta
19/Febrero/26	4	0
20/Febrero/26	5	0
23/Febrero/26	6	Medio litro (Huevo
24/Febrero/26	7	0
25/Febrero/26	8	0
26/Febrero/26	9	0
27/Febrero/26	10	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		4 litros 4 medio

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63677

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Duarte aleman sede D.- agua blanca

ENCARGADO DE LA MEDICION: Anyi yulieth Robles.

MES: FEBRERO **MODALIDAD:** AM preparado en Sitio

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 Litros

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-2026	11	0 Lt
03-02-2026	12	0 Lt
04-02-2026	13	0 Lt
05-02-2026	14	0 Lt
06-02-2026	15	0 Lt
09-02-2026	16	1/4 Lt arepa trigo asada.
10-02-2026	17	0 Lt
11-02-2026	18	0 Lt
12-02-2026	19	0 Lt
13-02-2026	20	0 Lt
16-02-2026	01	1/4 Lt avena con leche.
17-02-2026	02	caspiroleta 1/4 de litro
18-02-2026	03	0 Lt
19-02-2026	04	0 Lt
20-02-2026	05	0 Lt
23-02-2026	06	0 Lt
24-02-2026	07	0 Lt
25-02-2026	08	0 Lt
26-02-2026	09	0 Lt
27-02-2026	10	0 Lt
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0.75

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS Anyi Robles

Digitized by CamScanner

63678

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Santa Ana

ENCARGADO DE LA MEDICION: Paola Diaz D

MES: FEBRERO | MODALIDAD: Am - Pm

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 L

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
2-02-26	11	7 mandarina
3-02-26	12	9 banano
4-02-26	15	8 Pan
5-02-26	14	7 Pollo
6-02-26	15	9 huevo
9-02 26	16	3 manzana
10-02-26	17	8 banano
11-02-26	18	9 arepa
12-02-26	19	9 huevo
13-02-26	20	7 Papa Pure
16-02-26	2	4 frita de zanahoria
17-02-26	1	9 Pera
18-02 26	3	6 huevo
19-02-26	4	11 Pan
20-02-26	5	8 Pure Papa
23-02-26	7	9 arepa asada
24-02-26	6	5 huevo
25-02-26	8	4 manzana
26-02-26	9	3 arepa
27-2-26	10	8 avena arequipe
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		143

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:
Paola Diaz D

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63679

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: VICENTE AZUERO SEDE B - Juan Pablo

ENCARGADO DE LA MEDICION: Magali Gutiérrez B

MES: FEBRERO **MODALIDAD:** A.M - P.M. MAÑANA Y TARDE

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-2026.	11	— 0 —
03-02-2025	12	2 Lt. (Bebida de Avena Fresa)
04-02-2026	13	— 0 —
05-02-2026.	14	— 0 —
06-02-2026	15	— 0 —
09-02-2026	16.	— 0 —
010-02-2026	17	— 0 —
11-02-2026	18	— 0 —
12-02-2026.	19	— 0 —
13-02-2026	20	— 0 —
16-02-2026	2	— 0 —
17-02-2026	1	2 Lit. de (Avena con leche con canela)
18-02-26	3	— 0 —
19-02-2026	4	— 0 —
20-02-2026	5	— 0 —
23-02-2026	7	— 0 —
24-02-2026	6	
25-02-2026	8	2 Lit. de (Avena con leche
26-02-2026	9	— 0 —
27-02-2026	10	— 0 —
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		6.(

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Magali Gutiérrez B

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63680

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Tecnico Vicente Azuero SEDE D · Rufito

ENCARGADO DE LA MEDICION: Lida Pinilla.

MES: FEBRERO | MODALIDAD: Complemento AM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 Lt

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02-02-2026	11	1 litro (Sorbete de Guayaba)
03-02-2026	12.	0
04-02-2026	13	0
05-02-2026	14	0
06-02-2026	15	2 litro (leche achocolatada)
09-02-2026	16	1 litro (cremosito de mango)
10-02-2026	17	.5 litro (Bebida de Avena mora)
11-02-2026	18	0
12-02-2026	19	.10 litro (Pan)
13-02-2026	20	0
16-02-2026	1	.5 litro (Avena con leche y canela)
17-02-2026	2	.7 litro (caspiroleta Galleta)
18-02-2026	3	0
19-02-2026	4	.5 litro (Pan)
20-02-2026	5	.3 litro (Batido fresa con leche)
23-02-2026	7	.6 litro (malteada de fresa)
24-02-2026	8	.6 litro (Avena con leche)
25-02-2026	6	0
26-02-2026	9	.2 litro (Jugo de Piña)
27-02-2026	10	.4 litros (bebida avena arequipe)
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		5.7 L

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Lida Pinilla.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63681

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: San Bernardo

ENCARGADO DE LA MEDICION: Uliana Lopez

MES: Febrero | MODALIDAD: AM - PM.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02/02/2026	11	3,2 deditos Maiz.
03/02/2026.	12	0
04/02/2026.	13	Pan 3,8.
05/02/2026	14	0.
06/02/2026.	15.	0.
09/02/2026	16	0.
10/02/2026	17	0.
11/02/2026	18	2,9 carne Molida.
12/02/2026	19	6,8. huevo y Pan.
13/02/2026	20.	0.
16/02/2026	1	0.
17/02/2026	2	3,8.
18/02/2026	3	3,9.
19/02/2026	4	0.
20/02/2026	5.	0.
23/02/2026.	7.	1,3.
24/02/2026.	6.	2,3 Pollo de Yuca.
25/02/2026.	8.	0.
26/02/2026.	9	1,9, Queso-Pollo.
27/02/2026.	10.	0.
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		30,4

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Uliana López James

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

63682

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Belmonte. C San Bernardo

ENCARGADO DE LA MEDICION: Yamin Leal.

MES: Febrero **MODALIDAD:** Am / Pm.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 L

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
2/2/26	11	0
3/2/26	12	0
4/2/26	13	0
5/2/26	14	0
6/2/26	15	0
9/2/26	16	0
10/2/26	17	0
11/2/26	18	0
12/2/26	19	0
16/2/26	02	0
17/2/26	01	0
18/2/26	03	0
19/2/26	04	0
20/2/26	05	0
23/2/26	07	0
24/2/26	06	0
25/2/26	08	0
26/2/26	09	0
27/2/26	10	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES: N/A

Firma de responsable: Yamin Leal Licenciado.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

62683

ANEXO 37

Consorcio Somos Florida

63684

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE CONSORCIO SOMOS FLORIDA
REGISTRO FOTOGRAFICO SEÑALIZACION AREAS EN RESTAURANTES ESCOLARES

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

MES EJECUTADO	FEBRERO
MODALIDAD	RACION PREPARADA EN SITIO
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABALNCA SEDE I - PALMERAS

FICHA TECNICA PAE



LINEAS DE ATENCION



63685

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE CONSORCIO SOMOS FLORIDA
REGISTRO FOTOGRAFICO SEÑALIZACION AREAS EN RESTAURANTES ESCOLARES

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

MES EJECUTADO	FEBRERO
MODALIDAD	RACION INDUSTRIALIZADA
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO SEDE B LA TRINIDAD

AFICHE DE VISIBILIDAD



CANALES DE ATENCIÓN



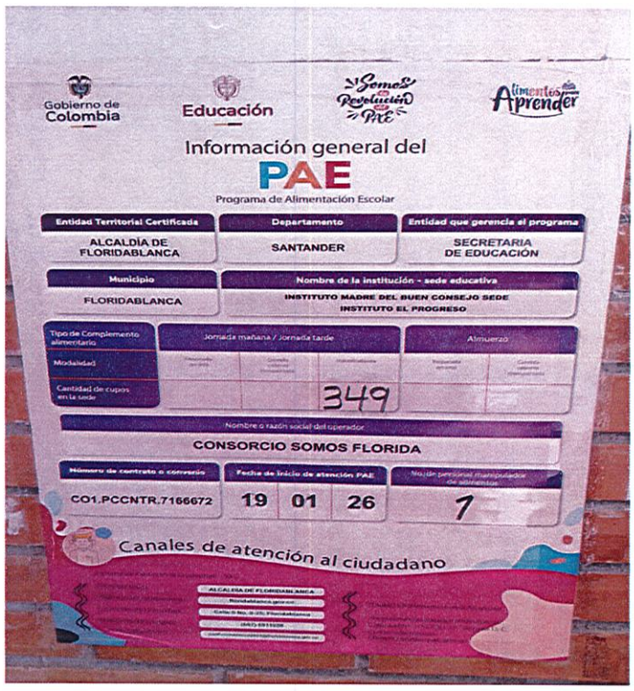
63686

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE CONSORCIO SOMOS FLORIDA
REGISTRO FOTOGRAFICO SEÑALIZACION AREAS EN RESTAURANTES ESCOLARES

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

MES EJECUTADO	FEBRERO
MODALIDAD	RACION INDUSTRIALIZADA
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - SEDE D EL PROGRESO

AFICHE DE VISIBILIDAD



CANALES DE ATENCIÓN



ANEXO 38

Consorcio Somos Florida

63688

INFORME No. 1

MES DE FEBRERO DE 2026

REPORTE DE ACTIVIDADES

PROGRAMA EDUCATIVO EN BUENOS HÁBITOS SALUDABLES

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Carrera 31 No. 51-74, Oficina 803. Ed. Torre Mardel Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
consorciosomosflorida@gmail.com

63689

TABLA No 1. CRONOGRAMA PERIODO 2026

INFORME DE EJECUCIÓN
PROGRAMA DE HÁBITOS SALUDABLES - PAE FLORIDABLANCA
PERIODO DE FEBRERO DE 2026

No	SEDES EDUCATIVAS PROGRAMADAS	MES DE EJECUCIÓN	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS ASISTENTES
1	I.E GABRIELA MISTRAL SEDE A	20-feb	329
2	I. SAN BERNARDO SEDE BELENCITO	27-feb	98
TOTAL COBERTURA ATENDIDA			**427**
TOTAL COBERTURA PROGRAMADA			**5221**
TOTAL PORCENTAJE DE EJECUCIÓN			**8,18%**
TOTAL COBERTURA POR EJECUTAR			**4794**
TOTAL PORCENTAJE POR EJECUCIÓN			**91,82%**

Para el periodo del **01 al 28 de febrero de 2026**, Se dio cumplimiento al cronograma de actividades aprobado por el equipo de supervisión de la ETC, con un avance del **8,18%** beneficiando a un total de **427** estudiantes. No obstante, aún resta por ejecutar el **91,82%** equivalente a **4794** beneficiarios para la vigencia del presente año.

TABLA No 2 – BALANCE DE EJECUCIÓN VIGENCIA 2025 Y 2026

BALANCE DE EJECUCIÓN VIGENCIA 2025 Y 2026						
2025	**TOTAL PROGRAMADO**	**%**	**TOTAL EJECUTADO**	**% EJECUTADO**	**PENIENTE POR EJECUTAR**	**% SIN EJECUTAR**
	5436	100%	5436	100,00%	0	0,00%
2026	**TOTAL PROGRAMADO**	**%**	**TOTAL EJECUTADO**	**% EJECUTADO**	**PENIENTE POR EJECUTAR**	**% SIN EJECUTAR**
	5221	100%	427	8%	4794	92%
TOTAL	**10657**	**100%**	**5863**	**51,01%**	**4794**	**44,98%**

En la tabla anterior, se detalla el balance de ejecución por cada vigencia (2025-2026) y el consolidado total frente a lo programado para el contrato total de las dos vigencias, cumpliendo con el 100% de la totalidad de la vigencia programada del 2025.
A corte del mes de febrero del 2026 para esta misma vigencia se ejecutó el **8,18%** de lo programado, quedando pendiente por ejecutar el **91,82%.**
El consolidado para el total del contrato para las dos vigencias se ha ejecutado el **51,01%** de total programado, quedando pendiente por ejecutar el **44,98%.**

63690

20 DE FEBRERO DE 2026

PROGRAMA EDUCATIVO EN BUENOS HÁBITOS SALUDABLES

INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL

(PRINCIPAL)

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Carrera 31 No. 51-74, Oficina 803. Ed. Torre Mardel Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
consorciosomosflorida@gmail.com

63691

CERTIFICACIÓN ESTILOS DE VIDA Y HÁBITOS SALUDABLES

ANEXO No 2

CERTIFICADO EJECUCIÓN PROGRAMA DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.

EL SUSCRITO RECTOR Y/O COORDINADOR Y/O DOCENTE Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA-SANTANDER

CERTIFICA O HACE CONSTAR QUE:

El operador Consorcio Somos Florida, a través del Profesional en Nutrición y Dietista **SANDRA MILENA PABÓN FLÓREZ** identificada con cedula de ciudadanía **No 63.542.376** de Bucaramanga con Matricula Profesional No **MND 03058,** realizó actividad de capacitación de programa de hábitos y estilos de vida saludables en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE en el Instituto Empresarial Gabriela Mistral de Floridablanca. y atendió a 329 niños, niñas, jóvenes y adolescentes focalizados en la estrategia PAE el día 20 de febrero. del 2026.

En constancia se firma en la sede educativa el día 20-02-2026 de 2026.

FIRMA: _____

NOMBRE: Luz Patricia Amado G

CEDULA: 30204181

CARGO: Coordinación

63692

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA 2026
LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACION EN HABITOS ALIMENTICIOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FECHA: 20 DE FEBRERO DE 2026	**SEDE EDUCATIVA**	**PRINCIPAL**
INTSTITUCION EDUCATIVA	I.E GABRIELA MISTRAL	
TEMA	PROGRAMA DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	

ITEM	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE 1	NOMBRE 2	DOC.	GRADO	ENTREGA KIT	
							SI	NO
1	ABELLO	GARCIA	EMILLY	SOFIA	1098082048	0	X	
2	ACEROS	BACCA	ANA	SOFIA	1142723685	5	X	
3	ACEVEDO	CONDE	BREYNER	NICOLAS	1142719555	9	X	
4	ACEVEDO	MEJIA	PAULA	SOPHIA	1030196488	5	X	
5	ACEVEDO	ORTEGA	SALOME		1097920346	3	X	
6	ACOSTA	BERMÚDEZ	SHAMARA	SOFÍA	1095845582	1	X	
7	ACOSTA	CAICEDO	LUCIA		1142725181	2	X	
8	ACOSTA	MEJIA	KAROLL	JULIANA	1185714797	8	X	
9	ACOSTA	RUEDA	JUAN	DIEGO	1099430087	3	X	
10	ACOSTA	RUEDA	XIOMARA	JULIANA	1099423097	10	X	
11	ACOSTA	TORRES	AYLEN	MARIAM	1099750522	0	X	
12	ACOSTA	TORRES	EYLEN	MELISSA	1097920278	3	X	
13	ACUÑA	CACERES	DYLAN	ANDRES	1097132360	4	X	
14	ACUÑA	CRUZ	SAMARA		1097510876	1	X	
15	ACUÑA	GARCIA	ISABELLA		1014878597	8	X	
16	ACUÑA	HERNANDEZ	JULIAN	SANTIAGO	1097146837	1	X	
17	ACUÑA	LOPEZ	LUCCIANA		1097125109	6	X	
18	ACUÑA	LOPEZ	MAXIMILIANO		1097148120	1	X	
19	AFANADOR	GARCIA	EMELY	GERALDINE	1043163136	9	X	
20	AFANADOR	GARCIA	LEIDY	YULIANA	1044223217	7	X	
21	AFANADOR	JULIO	JEINER	DAVID	1046726022	4	X	
22	AFANADOR	RUEDA	JUAN	DAVID	1046717196	7	X	
23	AFANADOR	SANCHEZ	ESTEBAN		1099377559	2	X	
24	AFANADOR	SANCHEZ	JUAN	JOSE	1099374149	5	X	
25	AFANADOR	SÁNCHEZ	EMMA	ISABELLA	1099378371	1	X	
26	AGUASLIMPIA	VILLAMIZAR	DANNA	SALOME	1095833220	6	X	
27	AGUDELO	BAUTISTA	ALEJANDRO		1098787396	6	X	
28	AGUILAR	AGUILAR	BRINNY	LUCIANA	1234538096	3	X	
29	AGUILAR	TIJARO	SARA	CAMILA	1099745876	8	X	
30	AGUIRRE	CARRILLO	SARA	LUCIA	1097922506	0	X	
31	AGUIRRE	MUÑOZ	MAXIMILIANO		1099749004	3	X	
32	ALARCON	CARVAJAL	DAVID	MATHIAS	1095841595	3	X	
33	ALARCON	PALACIOS	JUAN	SANTIAGO	1097920738	3	X	
34	ALARCON	PLATA	THIAGO		1097149272	0	X	
35	ALBARRACIN	GONZALEZ	ANNE	GISELL	1185715478	7	X	
36	ALBARRACIN	GONZALEZ	KAROLL	SOFIA	1116499416	9	X	
37	ALBARRACIN	JIMENEZ	PEDRO	FELIPE	1095837684	4	X	
38	ALCENDRA	GOMEZ	JUAN	JOSE	1030196736	4	X	
39	ALMEIDA	GUARGUATI	HEINER	SANTIAGO	1098729015	9	X	
40	ALMEIDA	MAYORGA	JUAN	DAVID	1095842649	3	X	
41	ALMEIDA	RODRIGUEZ	MARIANGEL		1097137494	4	X	
42	ALMEYDA	MENDOZA	DANNA	SOFIA	1097789905	6	X	
43	ALTUVE	MONTILLA	HENRY	DAVID	6340159	6	X	
44	ALTUVE	MONTILLA	SANTIAGO	DAVID	6340095	3	X	
45	ALVARADO	ARIZA	ISABELLA		1095833456	5	X	
46	ALVARADO	GOMEZ	DANNA	SARAY	1097917327	6	X	
47	ALVARADO	SALAZAR	JOSEPH	ALEJANDRO	1097122173	7	X	
48	ALVAREZ	ALVAREZ	JUAN	DAVID	1064714081	11	X	

49	ALVAREZ	CACERES	ISABELLA		1097915792	9	X	I
50	ALVAREZ	CARRILLO	DYLAN	SANTIAGO	1097917684	6	X	I
51	ALVAREZ	MARQUEZ	SANTIAGO	ALEJANDRO	1095844014	2	X	I
52	ALVAREZ	MATEUS	ISABELLA		1222303342	7	X	I
53	ALVAREZ	NARIÑO	DANIEL	ALEJANDRO	1099743897	11	X	I
54	ALVAREZ	PINTO	JUAN	PABLO	1097784921	11	X	I
55	ALVAREZ	PINTO	MIGUEL	ANGEL	1097791304	6	X	I
56	ALVAREZ	QUIROGA	SALOME		1097130497	5	X	I
57	ALVAREZ	QUIROZ	JULIAN	SAMUEL	6460681	3	X	I
58	ALVAREZ	RUIZ	TOMAS		1097790454	6	X	I
59	AMADO	CARREÑO	MATEO		1097916560	7	X	I
60	AMADO	SANABRIA	MARIA	FERNANDA	1097138357	2	X	I
61	AMADO	SANDOVAL	MARIA	ISABELA	1100813211	6	X	I
62	AMADOR	CRUCES	JOSE	EMILIANO	1096544852	0	X	I
63	AMAYA	ARENAS	KIARA	VALENTINA	1095819977	6	X	I
64	AMAYA	CAPACHO	CRISTOPHER	ANDRES	1096541797	8	X	I
65	AMAYA	CAPACHO	JOSEPH		1096542479	6	X	I
66	AMAYA	CRUZ	MARIANGEL		1221465304	4	X	I
67	AMEZQUITA	DIAZ	JUAN	CAMILO	1096706596	4	X	I
68	AMPUDIA	DIAZ	EMMANUEL	DAVID	1142723636	4	X	I
69	ANAYA	ARDILA	ASLY	YANHEN	1096542545	6	X	I
70	ANAYA	ARDILA	MAILYN	AYELEN	1096543088	5	X	I
71	ANAYA	FLOREZ	ANDRES	FELIPE	1096955388	8	X	I
72	ANAYA	ORTEGA	ANA	GABRIELA	1097794684	1	X	I
73	ANAYA	ORTEGA	LIAM	DANIEL	1097133802	5	X	I
74	ANAYA	PEÑA	DIEGO	ALEJANDRO	1097123706	6	X	I
75	ANAYA	RAMIREZ	SARA	LUCIA	1099425149	7	X	I
76	ANAYA	SEQUEDA	SAMUEL	DAVID	1095831787	6	X	I
77	ANAYA	TARAZONA	AXEL	DAVID	1097121898	6	X	I
78	ANDRADE	SANDOVAL	JOSE	FERNANDO	1097143922	2	X	I
79	ANDRADE	SANDOVAL	MARIA	JOSE	1097143923	2	X	I
80	ANGARITA	ALVARADO	ANDRES	SANTIAGO	1082985416	7	X	I
81	ANGARITA	ALVARADO	LUZ	MARIANA	1097917051	7	X	I
82	ANGARITA	DIAZ	EMILY	VALENTINA	1097918669	4	X	I
83	ANGARITA	FLOREZ	SAHRA	MAITE	1098809488	4	X	I
84	ANGARITA	SALAZAR	SEBASTIAN		1097115873	9	X	I
85	ANGARITA	SALGADO	MARIA	FERNANDA	1043684844	9	X	I
86	ANGARITA	VILLAMIZAR	DYOVANN	JOSUE	1142721096	6	X	I
87	ANGEL	VANEGAS	SAMUEL	SANTIAGO	1097128794	6	X	I
88	ANGULO	MORENO	DANIEL	ALEJANDRO	1097789924	7	X	I
89	ANTEQUERA	LEON	EMILIANO	ELIAS	7627631	4	X	I
90	APARICIO	ACEVEDO	DANIEL	SANTIAGO	1097511481	1	X	I
91	APARICIO	BOHORQUEZ	JUAN	ESTEBAN	1097921114	2	X	I
92	APARICIO	BOHORQUEZ	SARA	JULIETH	1097916778	7	X	I
93	APARICIO	GONZALEZ	SHARITH	SOFIA	1221465493	3	X	I
94	APARICIO	PINTO	EMMANUEL		1095841858	3	X	I
95	APONTE	ROJAS	DANNA	VALENTINA	1095817036	7	X	I
96	APONTE	ROJAS	DAYANNA	LISETH	1095807680	9	X	I
97	APONTE	VERGARA	MARIA	MELISSA	1221465014	3	X	I
98	ARANGO	SANCHEZ	PAULA	ANDREA	1098074856	11	X	I
99	ARAQUE	ALFONSO	ANGIE	KATHERINE	1099744822	10	X	I
100	ARAQUE	ALTUVE	ENMANUEL	GERARDO	6452690	3	X	I
101	ARAQUE	FIGUEROA	MARIA	LUCIA	1142725478	2	X	I
102	ARAQUE	PINZON	KAREN	SOFIA	1097786149	11	X	I
103	ARAQUE	RAMIREZ	ESLENDY	TATIANA	1100961513	9	X	I
104	ARAQUE	ROJAS	DULCE	MARIA	1097920458	3	X	I

105	ARAQUE	ROJAS	SARAI	CAMILA	1097915204	9	X	I
106	ARBOLEDA	RAMIREZ	SARA	AILEN	1095834879	5	X	I
107	ARCHILA	HEREDIA	CRISTOPHER		1097919882	4	X	I
108	ARCHILA	MARTINEZ	MARIANA		1095840467	4	X	I
109	ARCHILA	NUÑEZ	JOSE	ALEJANDRO	1099747499	5	X	I
110	ARCHILA	SIERRA	DHANNA	GABRIELA	1095828679	7	X	I
111	ARCHILA	SIERRA	JUAN	SEBASTIAN	1097108729	11	X	I
112	ARCINIEGAS	GARCIA	EITHAN	ANDRES	1095583658	3	X	I
113	ARDILA	AYALA	VALERIA	SOFIA	1097114993	9	X	I
114	ARDILA	BLANCO	ANA	ISABEL	1095839553	4	X	I
115	ARDILA	GARCIA	AARON	GAEL	1097510373	2	X	I
116	ARDILA	OJEDA	GABRIEL	ALEJANDRO	1097118035	7	X	I
117	ARDILA	PARRA	SANTIAGO		1097916051	9	X	I
118	ARDILA	RAMIREZ	FRANK	DEIBY	1097125235	5	X	I
119	ARDILA	RAMIREZ	MARIANA	LUCIA	1097136778	3	X	I
120	ARDILA	ROJAS	NICOLLE		1097916296	8	X	I
121	ARDILA	TARAZONA	JAMES	IVAN	1097917498	7	X	I
122	ARDILA	TARAZONA	SANTHIAGO		1234338654	4	X	I
123	ARENALES	DELGADO	ASHLY	DAYANNA	1099422958	10	X	I
124	ARENAS	ACUÑA	SALOME		1099424939	7	X	I
125	ARENAS	ARENAS	ALEJANDRO		1097917727	6	X	I
126	ARENAS	ARENAS	VALENTINA		1097915070	10	X	I
127	ARENAS	CALDERON	VERONICA		1222304144	6	X	I
128	ARENAS	CARREÑO	EMILIANO		1097920623	3	X	I
129	ARENAS	CARREÑO	LUCIANA		1097918367	5	X	I
130	ARENAS	HERNANDEZ	DILAN	ALEXIS	1097914719	9	X	I
131	ARENAS	HERNANDEZ	EILEEN	SAMARA	1097920452	3	X	I
132	ARENAS	MONSALVE	STEVAN		1095826965	7	X	I
133	ARENAS	SANTAMARIA	NICOLAS		1095839557	4	X	I
134	ARENGAS	ARIAS	JHOSEP	ALEJANDRO	1126908623	6	X	I
135	ARENGAS	ARIAS	JUAN	JOSE	1092007309	4	X	I
136	ARGUELLO	DIAZ	KAREN	SOFIA	1095943830	6	X	I
137	ARGUELLO	MENDOZA	KEILY	ALEJANDRA	1142725857	1	X	I
138	ARGUELLO	REYES	NICOLAS		1097115099	9	X	I
139	ARIAS	ALVEAR	EMILY	SOFIA	1095844758	2	X	I
140	ARIAS	MERCHAN	DANNA	CELESTE	1097793773	2	X	I
141	ARIAS	PUENTES	JULIAN	ESTEBAN	1097917089	5	X	I
142	ARIAS	RODRIGUEZ	JESUS	DANIEL	1095582917	9	X	I
143	ARIAS		DERECK		11202466648	0	X	I
144	ARIZA	GOMEZ	VALERIA		1097116689	9	X	I
145	ARIZA	HERNANDEZ	EDUARDO	ALEJANDRO	1097146175	1	X	I
146	ARIZA	PITA	ANDRES	SEBASTIAN	1097788689	8	X	I
147	AROS	CORREDOR	SEBASTIAN		1029149879	9	X	I
148	ARRIETA	CELY	AARON	DAVID	1095846479	0	X	I
149	ARRIETA	GARCIA	JUAN	DIEGO	1099423689	9	X	I
150	ARROYO	AMADO	MIGUEL	ALEJANDRO	1097216745	0	X	I
151	ARROYO	AMADO	SEBASTIAN		1097204823	5	X	I
152	ASCANIO	FORERO	ANGYE	GABRIELA	1095312692	10	X	I
153	AVELLANEDA	GALVIS	LUCIANA	SOFÍA	1095844348	3	X	I
154	AVILA	BARON	ANTHONELLA		1097919403	4	X	I
155	AVILA	BARON	BREILY	MARIANA	1097915149	9	X	I
156	AVILA	DUEÑEZ	DOMINICK		1095316788	6	X	I
157	AVILA	JEREZ	MARIANA		1097110094	10	X	I
158	AVILA	OSORIO	JESSICA	MICHEL	1130304802	9	X	I
159	AYALA	APARICIO	MARIA	JULIANA	1142722890	4	X	I
160	AYALA	ARDILA	LIZETH	XIMENA	1098743472	9	X	I

63695

161	AYALA	BECERRA	DYLAN	ALEJANDRO	1097120550	7	X	I
162	AYALA	GARCIA	ENMANUEL	JESUS	1237138053	5	X	I
163	AYALA	RUEDA	DANNA	MICHELLE	1097107195	11	X	I
164	AZA	SANDOVAL	YULIETH	MARIANA	1095840346	4	X	I
165	BACAREO	ARIAS	JHOAN	SEBASTIAN	1097118946	7	X	I
166	BACCA	LUNA	JEFERSSON	DAVID	1099744284	11	X	I
167	BADILLO	ANAYA	DANIELA	JULIANA	1065996029	11	X	I
168	BADILLO	CAMACHO	EMILY	VALENTINA	1097506809	7	X	I
169	BAEZ	ARAQUE	MARCOS	ANDREY	1096540121	10	X	I
170	BAEZ	GOMEZ	IAN	DIEGO	1097792071	5	X	I
171	BAEZ	QUINTERO	THOMAS	ALEJANDRO	1142722393	5	X	I
172	BAEZ	RUEDA	JUAN	STEBAN	1099742486	11	X	I
173	BALLEN	CARDENAS	MICHEL	SARAY	1097119072	9	X	I
174	BALLEN	SERRANO	ANDRES	FELIPE	1097117416	8	X	I
175	BALLESTEROS	CASTELLANOS	GABRIEL	STEVEN	1097914672	10	X	I
176	BALLESTEROS	PINTO	OSWALDO	ANDRES	1097917219	7	X	I
177	BANDERA	PEREZ	SARA	LUCIA	1097508452	5	X	I
178	BANDERAS	ZAPATA	ANGEL	MARTIN	1142726356	0	X	I
179	BARACALDO	CAMPO	MARIA	ALEJANDRA	1098074682	10	X	I
180	BARAJAS	HERNANDEZ	VALERIA		1095830040	6	X	I
181	BARAJAS	HERNÁNDEZ	ZARI	MELISSA	1098819207	3	X	I
182	BARAJAS	OSORIO	MARIA	JOSE	1142719459	9	X	I
183	BARAJAS	PRADA	LUCIANA		1095840304	4	X	I
184	BARAJAS	VARGAS	EILEN	SOFIA	1097916602	7	X	I
185	BARBOSA	MORA	SARA	SOFIA	1098698348	11	X	I
186	BARBOSA	OJEDA	DANIEL	ESTEBAN	1097922008	0	X	I
187	BARBOSA	QUINTERO	ISABELLA		1099744471	10	X	I
188	BARBOSA	QUINTERO	SALOME		1099747032	6	X	I
189	BARBOZA	LANDINEZ	JUANDAVID		1099425356	7	X	I
190	BARON	DELGADO	ESTEFANIA		1097790503	6	X	I
191	BARON	DELGADO	JUAN	FELIPE	1097915831	8	X	I
192	BARON	GOMEZ	ASHLY	MARIANA	1097125594	6	X	I
193	BARON	ZUÑIGA	ALEXANDER		1097501549	8	X	I
194	BARRAGAN	GARCIA	JOSE	FERNANDO	1097504739	8	X	I
195	BARRAGAN	PALOMINO	JORGE	LEONARDO	1097785862	11	X	I
196	BARRAGAN	TORRES	ARIANA	ISABELLA	1097502906	10	X	I
197	BARRAZA	ROJAS	DANIEL	EMILIO	1095962376	0	X	I
198	BARRERA	ESPARZA	NIKOLL	DANIELA	1097915646	9	X	I
199	BARRERA	MURILLO	JUAN	JOSE	1101624278	9	X	I
200	BARRERA	PARRA	ARLEY	SAMUEL	1234341862	1	X	I
201	BARRERA	PARRA	JERONIMO		1097137560	4	X	I
202	BARRERO	TIQUE	MAYTTE	VALERIA	1011239768	6	X	I
203	BARRIOS	GARCIA	CESAR	SAID	1127356397	11	X	I
204	BASTIDAS	SÁNCHEZ	ARIADNNE	SALOMÉ	1097922293	1	X	I
205	BASTO	NIÑO	SANTIAGO		1097913855	10	X	I
206	BAUTISTA	LOPEZ	JUAN	DAVID	1097787477	9	X	I
207	BAUTISTA	LOPEZ	MARIA	LUCIA	1097787478	9	X	I
208	BAUTISTA	MANTILLA	VALERIA	ALEJANDRA	1097120152	8	X	I
209	BAUTISTA	RINCON	LUCIANA		1222303468	7	X	I
210	BAYONA	BERMUDEZ	MILAN	SANTIAGO	1095840827	4	X	I
211	BAYONA	GONZALEZ	BERNARDO	DAVID	1065920592	3	X	I
212	BECERRA	CASTELLANOS	DANIEL	ESTEBAN	1097919155	5	X	I
213	BECERRA	ELGUEDO	SALOME		1095702025	3	X	I
214	BECERRA	FIGUEROA	MARIAN	LUCIA	1095946374	5	X	I
215	BECERRA	RODRIGUEZ	PAULA	ANDREA	1095818800	9	X	I
216	BECERRA	TARAZONA	DANNA	VALENTINA	1097499755	11	X	I

217	BECERRA	TARAZONA	KAREN	SOFIA	1097504363	8	X	I
218	BEDOYA	VILLAMIZAR	SOFIA		1098815917	4	X	I
219	BELEÑO	AYALA	LUCIANA		1097921629	1	X	I
220	BELEÑO	MENESES	MARIANA		1239091247	0	X	I
221	BELTRAN	ACEVEDO	LEANDRO	ENRIQUE	1097194844	9	X	I
222	BELTRAN	FLOREZ	GABRIELA		1097139937	3	X	I
223	BELTRAN	GUZMAN	MARIA	LUCIANA	1097200581	8	X	I
224	BELTRAN	MESA	MARIA JOSE		1097122180	7	X	I
225	BELTRAN	MESA	SARA	GABRIELA	1097109479	11	X	I
226	BELTRAN	QUINTERO	HAYDER	ANDREY	1222304171	6	X	I
227	BELTRAN	TRUJILLO	JUAN	DAVID	1097503681	10	X	I
228	BELTRÁN	SÁNCHEZ	ANGÉLICA		1146334949	11	X	I
229	BENITES	CANDELA	MARIA	JOSE	1095823324	8	X	I
230	BENITEZ	BONILLA	VALERIA		1221464131	8	X	I
231	BENITEZ	PINEDA	THIAGO	ANDRES	1142722255	5	X	I
232	BENITEZ	RODRIGUEZ	HAMELL	STEVAN	1097126779	7	X	I
233	BENITEZ	VILLAMIZAR	ALHELI	LUCIANA	1099431031	0	X	I
234	BENITEZ	VILLARREAL	SAMUEL	RAFAEL	1221465608	3	X	I
235	BERMUDEZ	NIÑO	ANA	MARIA	1097915959	9	X	I
236	BERNAL	ACOSTA	DAVID	SANTIAGO	1221465745	2	X	I
237	BERNAL	ANGARITA	ANA	LUCIA	1097921256	2	X	I
238	BERNAL	PENAGOS	JOAN	SANTIAGO	1097107059	11	X	I
239	BERNAL	REYES	AXEL	ESTEBAN	1070401248	1	X	I
240	BERROCAL	RUIZ	JUAN	DIEGO	1221465181	4	X	I
241	BERROCAL	RUIZ	MARIANA		1095844106	2	X	I
242	BETANCOURT	SEQUEDA	MARIA	JOSE	1095962633	0	X	I
243	BLANCO	ARENAS	LUCIANA		1097114514	9	X	I
244	BLANCO	AVELLANEDA	JULIETA		1142723315	5	X	I
245	BLANCO	AVELLANEDA	SALOME		1142726584	0	X	I
246	BLANCO	AYALA	LAURA	ALEJANDRA	1097918316	5	X	I
247	BLANCO	CARVAJAL	JOSEPH	EMILIO	1097505920	8	X	I
248	BLANCO	GARCIA	SARA		1014871572	10	X	I
249	BLANCO	MORENO	FERNANDO		1222304214	6	X	I
250	BLANCO	RIVERA	MARIAN	SOFIA	1142718964	9	X	I
251	BOCANEGRA	CALDERON	CHRISTIAN	LEONARDO	1095809078	11	X	I
252	BOCANEGRA	VANEGAS	DANNA	SOFIA	1097118475	8	X	I
253	BOHADA	MORENO	ALLISON	VICTORIA	1097794655	1	X	I
254	BOHORQUEZ	ANGARITA	LEDYS	DAYANNA	1098783993	5	X	I
255	BOHORQUEZ	MARQUEZ	SARA	VALENTINA	1030193354	7	X	I
256	BOHORQUEZ	NUNCIRA	SANTIAGO		1097786415	9	X	I
257	BOHORQUEZ	ORTIZ	ARTHUR	SNEYDER	1097916147	9	X	I
258	BOHORQUEZ	PARRA	ANDRES	FELIPE	1097916301	7	X	I
259	BOHORQUEZ	PARRA	MARIA	CAMILA	1097787165	9	X	I
260	BOHÓRQUEZ	VILLAMIZAR	ÉVELYN	SOFÍA	1097148661	1	X	I
261	BOLIVAR	MACIAS	SALOME		1099429946	3	X	I
262	BOLIVAR		DAVIANNYS		5778016	8	X	I
263	BONILLA	JAIMES	SARA	GABRIELA	1185715731	4	X	I
264	BONILLA	RAMOS	ISABELLA		1126250121	9	X	I
265	BONILLA	SILVA	CINTHYA	ESTEFANIA	1097132746	5	X	I
266	BONILLA	SILVA	ISAK	DAVID	1097124164	7	X	I
267	BOTHIA	SANCHEZ	THIAGO		1097510505	2	X	I
268	BOTIA	ARANDA	DYLAN	JERONIMO	1142721738	5	X	I
269	BOTIA	ARANDA	SERGIO	ANDRES	1142720796	7	X	I
270	BOTIA	GUEVARA	THOMAS	DAVID	1096542750	6	X	I
271	BOTTIA	GÓMEZ	ISABELLA		1097921585	1	X	I
272	BRAND	BARAJAS	JULIETH	ALEXANDRA	1095826250	7	X	I

273	BRAVO	SERRANO	FRANCISCO	ARTURO	1037677383	5	X	I
274	BRAVO	VERGARA	MILLER	FELIPE	1085331707	6	X	I
275	BRICEÑO	ZARTA	MIGUEL	ANGEL	1098759057	7	X	I
276	BRICEÑO	ZARTA	NICOL	MARIANA	1097122730	7	X	I
277	BRITO	ARIZA	VALERIA	ANTHONELLA	1235341477	4	X	I
278	BRIZUELA	MEDINA	GISSEL	ADRIANA	4907798	8	X	I
279	BUENAHORA	MONTAÑEZ	BREYNER	SAMUEL	1095830023	6	X	I
280	BUENO	BUENAHORA	SARA	SOFIA	1097793975	2	X	I
281	BUENO	PABON	LUIS	ALEJANDRO	1095816065	10	X	I
282	BUENO	TARAZONA	ANA	CAROLINA	1044652789	6	X	I
283	BUENO	VEGA	ANDRES	FELIPE	1098077430	7	X	I
284	BUENO	VILLAMIZAR	DYLAN	ALEXANDER	1099430836	1	X	I
285	BUITRAGO	FORERO	VALERIA		1097504365	9	X	I
286	BUITRAGO	MANTILLA	ANTONELLA		1095846183	0	X	I
287	BUITRAGO	MANTILLA	NICOLAS	ANDREY	1095825086	8	X	I
288	BUJATO	HENAO	LUIS	ANGEL	1066354097	7	X	I
289	BUJATO	HENAO	MATEO	ANDRES	1066357765	2	X	I
290	BULA	VANEGAS	ANGEL	SANTIAGO	1096072927	7	X	I
291	BULA	VANEGAS	SARA	SOFIA	1096070968	10	X	I
292	BUSTAMANTE	ALVAREZ	ABIGAIL		1097128549	5	X	I
293	BUSTOS	ANGARITA	DANNA	SOFIA	1095819181	9	X	I
294	BUSTOS	JEREZ	SANTIAGO	ANDRES	1097107808	10	X	I
295	BUSTOS	MOJICA	JOSEP	NICOLAS	1097914791	10	X	I
296	BUSTOS	MOJICA	MARIA	JOSE	1097127995	6	X	I
297	BUSTOS	MOJICA	MARIANGEL		1097141838	2	X	I
298	CABALLERO	DELGADO	NATHALY	YENELL	1097788595	8	X	I
299	CABALLERO	DIAZ	EMILY	SOFIA	1097138037	4	X	I
300	CABALLERO	ESCALANTE	THIAGO	ALEJANDRO	1116876810	1	X	I
301	CABALLERO	GUTIERREZ	KAROL	VIVIANA	1097107489	11	X	I
302	CABALLERO	MELENDEZ	MAITTE	LUCIANA	1221464525	7	X	I
303	CABALLERO	PEDRAZA	ALMA	VALERIA	1084461514	5	X	I
304	CABALLERO	PEREZ	NICOLE	DAYANA	1091134245	8	X	I
305	CABALLERO	RINCON	SAUL	ANDRES	1097916909	7	X	I
306	CABALLERO	RODRIGUEZ	ISABEL	CRISTINA	1185715676	5	X	I
307	CABALLERO	SALAZAR	AHSLY	YURANI	1142720252	7	X	I
308	CABALLERO	SUAREZ	MARIA	JOSE	1097922167	1	X	I
309	CABRERA	CASTILLA	WILDER	JOSUE	1122935111	6	X	I
310	CACERES	DURAN	SARA	VALENTINA	1095315232	7	X	I
311	CACERES	FONSECA	FRANCESCA		1142725475	2	X	I
312	CACERES	GALAN	MARIA	FERNANDA	1221464071	7	X	I
313	CACERES	MENDOZA	CRISTOPHER	YASSER	1097792981	4	X	I
314	CACERES	QUIÑONEZ	DYLAN	MATIAS	1142725915	1	X	I
315	CACHAGO	SIERRA	VALERIA		1016725013	10	X	I
316	CADENA	PABON	DANIEL	STEVEN	1185714898	8	X	I
317	CADENA	PEDRAZA	AUSTIN	JHOEL	1098833655	0	X	I
318	CAICEDO	VILLAMIZAR	MARTÍN	ANDRÉS	1097920866	2	X	I
319	CALA	CALA	MARIA	CAMILA	1097505951	8	X	I
320	CALA	SANDOVAL	SOFIA		1097127082	6	X	I
321	CALA	TORRES	ANGEL	JERONIMO	1221465702	3	X	I
322	CALDERON	CARRILLO	SOFIA		1095582499	10	X	I
323	CALDERON	PATARROYO	MARIA	JOSE	1097914476	10	X	I
324	CALDERON	SIERRA	SARA	SOPHIA	1142721528	6	X	I
325	CAMACHO	AVILA	JUAN	MARTIN	1097141145	3	X	I
326	CAMACHO	CEDAÑO	MARIANA		1097921890	1	X	I
327	CAMACHO	GUERRERO	SARA	VALENTINA	1097120466	7	X	I
328	CAMACHO	JOJOA	MIGUEL	ANGEL	1124861303	8	X	I

63698

329	CAMACHO	ORDOÑEZ	MARIA	LUCIA	1097921883	1	X	I

REGISTRO FOTOGRAFICO DE CAPACITACIÓN Y RECREACIÓN ESTILOS DE VIDA Y HÁBITOS SALUDABLES







EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN







EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE RECREACIÓN E HIDRATACIÓN

63701

27 DE FEBRERO DE 2026

PROGRAMA EDUCATIVO EN BUENOS HÁBITOS SALUDABLES

INSTITUTO INTEGRADO SAB BERNARDO

(INSTITUTO BELENCITO)

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Carrera 31 No. 51-74, Oficina 803. Ed. Torre Mardel Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
consorciosomosflorida@gmail.com

CERTIFICACIÓN ESTILOS DE VIDA Y HÁBITOS SALUDABLES

ANEXO No 2

CERTIFICADO EJECUCIÓN PROGRAMA DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.

EL SUSCRITO RECTOR Y/O COORDINADOR Y/O DOCENTE Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA-SANTANDER

CERTIFICA O HACE CONSTAR QUE:

El operador Consorcio Somos Florida, a través del Profesional en Nutrición y Dietista **SANDRA MILENA PABÓN FLÓREZ** identificada con cedula de ciudadanía **No 63.542.376** de Bucaramanga con Matricula Profesional No **MND 03058,** realizó actividad de capacitación de programa de hábitos y estilos de vida saludables en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE en el INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO – **INSTITUTO BELENCITO** y atendió a 98 niños, niñas, jóvenes y adolescentes focalizados en la estrategia PAE el día 27 de febrero del 2026.

En constancia se firma en la sede educativa el día 27 de febrero de 2026.

FIRMA: _____

NOMBRE: Claudia P. Ortiz Araya

CEDULA: 63.304.324

CARGO: Docente.

63703

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA 2026
LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACION EN HABITOS ALIMENTICIOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

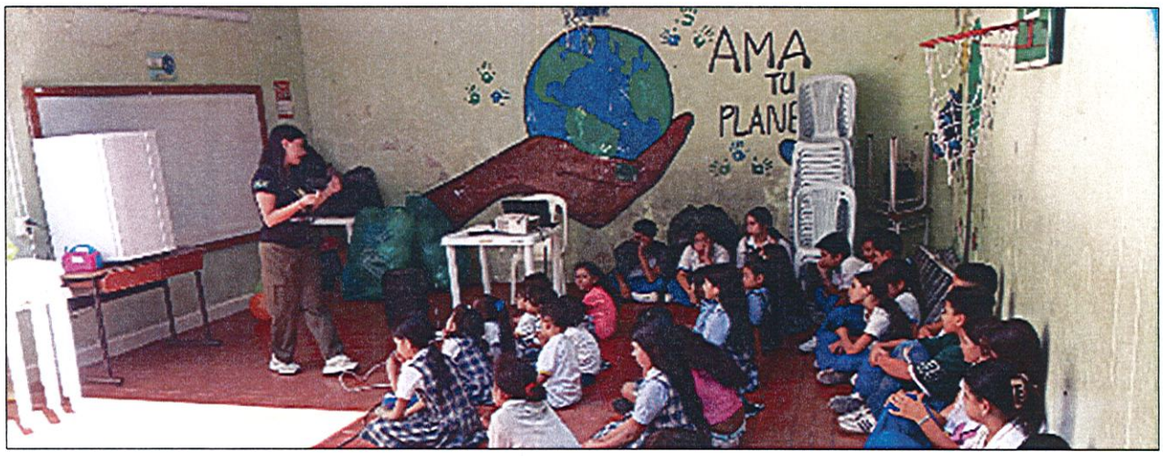
FECHA: 27 DE FEBRERO DE 2026	**SEDE EDUCATIVA**	**INSTITUTO BELENCITO**
INTSTITUCION EDUCATIVA	I.E SAN BERNARDO	
TEMA	PROGRAMA DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	

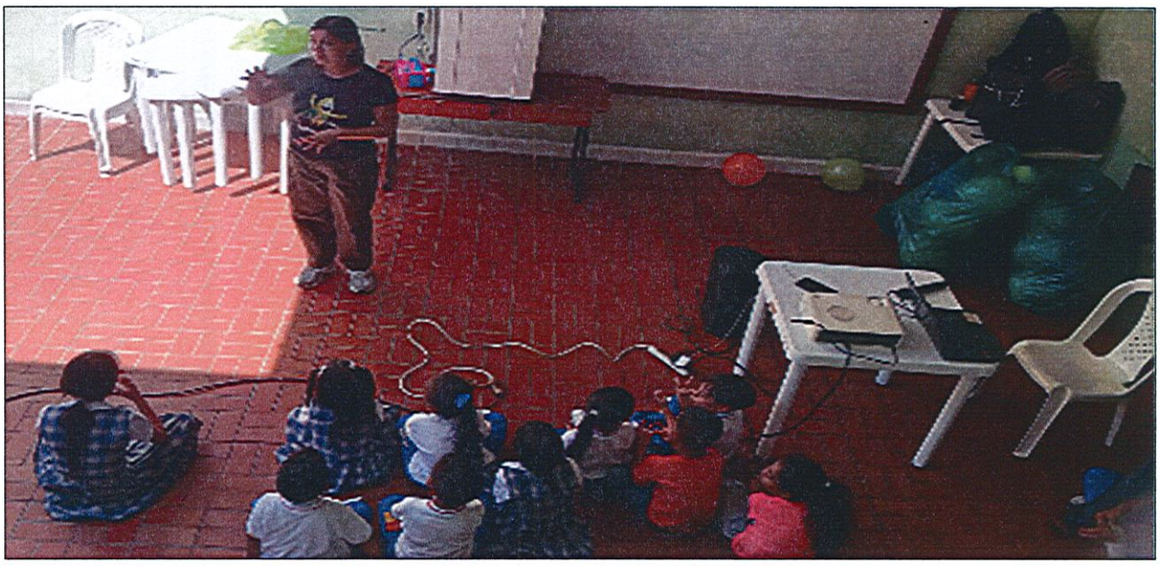
ITEM	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE 1	NOMBRE 2	DOC.	GRADO	ENTREGA KIT	
							SI	NO
1	ALVARADO	RIVERA	CRISTOPHER	DAVID	1092021510	1	X	
2	ALVARADO	RIVERA	EVELYN	JAZMIN	1094224662	4	X	
3	ANAYA	DIAZ	ELIAN	JACOB	1095844992	2	X	
4	ARIZA	TORRES	THIAGO	ALEXANDER	1185716298	0	X	
5	BALLESTEROS	LINARES	GREYNER	DAVID	1095847835	1	X	
6	BECERRA	VILLARREAL	JESUS	ADRIAN	1097917754	5	X	
7	BECERRA	VILLARREAL	YIRETH	MARIANA	1234341366	3	X	
8	BOLAÑOS	GALVIS	SAMARA	NAZARETH	1234342732	3	X	
9	BRACAMONTE	LINARES	JHONAYKEL	MATHIAS	N38115433367	4	X	
10	BRICEÑO	RINCON	KEIVER	JOSUE	7206641	1	X	
11	BUSTOS	ARIAS	EMMA	SOFIA	1098081287	1	X	
12	CALIXTO	CORREDOR	MAILYN	SOFIA	1095584391	0	X	
13	CARBALLO	RUMBOS	DENYERLIS	JHULIETH	N38116682906	2	X	
14	CELIS	NOVA	ITAN	MATHIAS	1097920545	3	X	
15	CELIS	NOVA	JOHAN	SEBASTIAN	1093606291	5	X	
16	CERPA	MEJIA	ELIAS	JOSE	6213766	2	X	
17	CHAPARRO	HERRAN	DYLAN	SANTIAGO	1098797307	5	X	
18	CORREDOR	DURAN	ZOE		1097149019	1	X	
19	DELGADO	ANGARITA	JEFERSON	JOSUE	1112941	5	X	
20	DIAZ	GUTIERREZ	LUCIANA	ISABELLA	1030199816	1	X	
21	DIAZ	HERRERA	ARIADNA	LUCIA	1030197574	3	X	
22	DIAZ	HERRERA	DEYLIN	SHARIANA	1030195309	5	X	
23	DIAZ	HERRERA	IAM	JHOSEP	1097794844	1	X	
24	DIAZ	ROJAS	SARA	SOFIA	1097126972	5	X	
25	FONTECHA	ARDILA	AMY	ZAHARA	1095321218	0	X	
26	FONTECHA	ARDILA	HEIDI	ZOE	1232889590	3	X	
27	FONTECHA	ARDILA	KATALELLA		1095320015	2	X	
28	FONTECHA	VARGAS	JHOSEP	STIVEN	1095838372	2	X	
29	FONTECHA	VARGAS	VALERY	ZAMARA	1095831015	3	X	
30	GALVIS	RANGEL	ANGEL	SANTIAGO	1119186784	3	X	
31	GARCIA	DIAZ	SANTIAGO	MOISES	1095960825	2	X	
32	GARCIA	DIAZ	SEBASTIAN	MOISES	1030199167	1	X	
33	GARCIA	GALVIS	MARIANGEL		1095845217	1	X	
34	GELVES	MORA	KAREN	DANIELA	1097792768	4	X	
35	GELVES	RODRIGUEZ	DANNA	SOFIA	1030198054	3	X	
36	GONZALEZ	JAIMES	ANDRES	FELIPE	1096073515	4	X	
37	HERNANDEZ	GONZALEZ	YORWIN	ALEXIS	1095845502	1	X	
38	HERRERA	CANO	ADRIAN		1097129478	3	X	
39	LEON	TORRES	ALEXANDER		1065910506	5	X	
40	LIZARAZO	TORRES	STEVEN	ANDRES	1098775311	5	X	
41	LOPEZ	VASQUES	JHON	EDINSON	1097921433	1	X	
42	MALDONADO	ANDRADEZ	MIGUEL	ANGEL	N38116918836	3	X	
43	MARAÑON	TERAN	DAVIAN	DAVID	1244778115	0	X	
44	MARTINEZ	CORREDOR	HELEEN	SAHADDAI	1097508930	5	X	
45	MARTINEZ	CORREDOR	KEILYN	ZULEY	1097511632	0	X	
46	MEJIA	ESCALONA	YADERLIN	ESTEFANI	1030050047	0	X	
47	MEJIA	PEÑA	CRISTIAN	JESUS	1050784591	3	X	
48	MORENO	MONSALVE	ADRIAN	MATHIAS	1098831320	1	X	

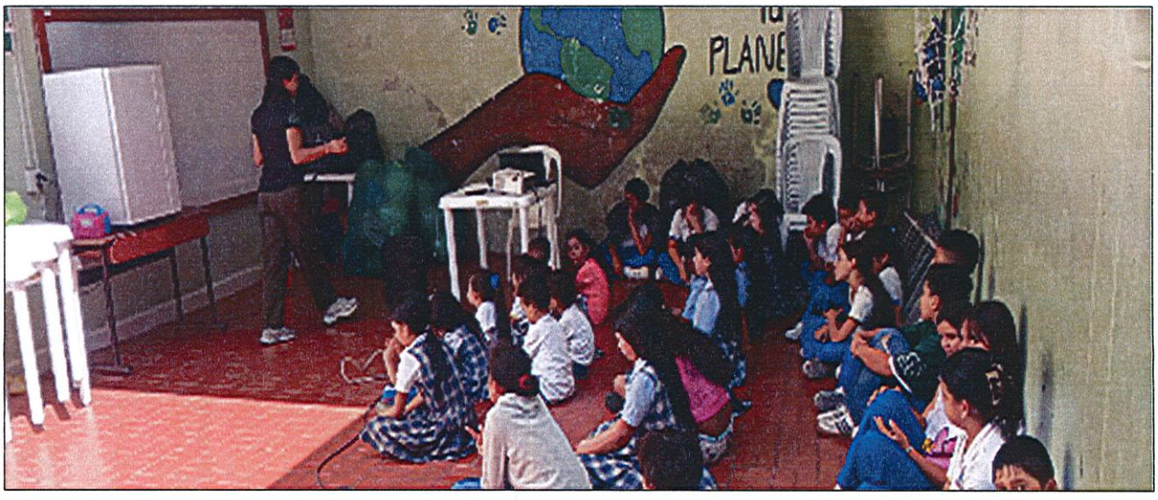
63704

49	NARIÑO	TRIANA	JAVIER	FARID	1097790749	4	X	I
50	NAVAS	SEGOVIA	JUSTIN	ENRIQUE	1185715756	2	X	I
51	NAVAS	SEGOVIA	SHARIK	TATIANA	1185715278	5	X	I
52	NIEVES	RIVERO	YURGLEISYS	LORENA	5055196	3	X	I
53	OLIVEROS	RUMBOS	RAYBELIS	ANTHONELLA	N38115318940	5	X	I
54	ORTIZ	TAMAYO	NAOMI		1095843019	3	X	I
55	PACHECO	TAJADA	LUISA	FERNANDA	1097509005	1	X	I
56	PACHECO	TEJADA	ARIADNA		1097795256	0	X	I
57	PALACIO	CANO	THIAGO	JOSE	1052575067	0	X	I
58	PEREZ	BARRETO	ISABELLA	NAHOMIT	1031854732	1	X	I
59	PEREZ	TORRES	KATIA		1063565792	2	X	I
60	PEREZ	TORRES	LUIS	ORLANDO	1063564566	4	X	I
61	PEREZ	VALERO	DOMINIC	BLACKY	1233913280	2	X	I
62	PIÑA	ESCALONA	JOSELIS	BEATRIZ	N38116928645	3	X	I
63	PLATA	GALVIS	KARLY	CHARLOTTE	1092968606	0	X	I
64	PORTILLA	CANO	SARAY		1052574923	1	X	I
65	RAMIREZ	CARVAJAL	CRISTIAN	ANDRES	1097135945	4	X	I
66	RANGEL	VESGA	SARA	VALENTINA	1097131149	5	X	I
67	REYES	BUSTOS	ARIANA	LUCIA	1102388842	4	X	I
68	REYES	BUSTOS	ERICK		1097794539	1	X	I
69	RIAÑO	TORRES	VALERIN	SOFIA	1098811640	2	X	I
70	RINCON	GONZALEZ	MIA	VALENTINA	7210920	1	X	I
71	RINCON	GONZALEZ	YEICIBEL	CAROLINA	7206988	0	X	I
72	ROA	ANAYA	LUCIA	VALENTINA	1097918860	5	X	I
73	RODRIGUEZ	CARDENAS	WENDERLY	ALEXANDRA	N38114316788	5	X	I
74	RODRIGUEZ	MORENO	EMILY	NAOMY	1095843920	3	X	I
75	RODRIGUEZ	MORENO	SAMUEL	SANTIAGO	1185715496	4	X	I
76	ROJAS	CORTES	NATALIA		1099378902	0	X	I
77	SANCHEZ	DURAN	PAULA	VALENTINA	1097791844	5	X	I
78	SANTIAGO	PARRA	THIAGO	DAVID	1093609391	3	X	I
79	SANTOS	CORTES	TOMAS		1095841657	4	X	I
80	SOLER	VALERO	ARANZA	MONSERRATT	N38115409341	3	X	I
81	TERAN	CARMONA	ABRAHAN	DE JESUS	1244778418	0	X	I
82	TORRELLES	ESCALONA	NATANAEL	JOSUE	N38116929783	2	X	I
83	TORRES	LINARES	JOSUE	DAVID	1051680908	4	X	I
84	TORRES	SEGOVIA	IHAN	JOSE	1097511337	0	X	I
85	TUNDENO	GARCIA	BLANCA	IZABELLA	1222254020	4	X	I
86	TUNDENO	GARCIA	LISBETH	BALENTINA	1097917870	3	X	I
87	TUNDENO	SANTOS	DANFER	ANDRES	1095844068	2	X	I
88	URIBE	FONTECHA	DILAN	ALEXIA	1095842657	2	X	I
89	UVANDIN	MORENO	XABDIEL	ANDRE	N38116683944	2	X	I
90	VALERO	VILLALOBOS	SUJEIDY	CAROLINA	N39694487884	5	X	I
91	VELASCO	BASTO	SEBASTIAN	SNEYDER	1185715759	4	X	I
92	VESGA	NAVARRO	DIEGO	EMMANUEL	1097921590	1	X	I
93	VESGA	VARGAS	IAN	JESUS	1234342111	0	X	I
94	VILARDY	BENAVIDES	SHADELEN		1216977519	4	X	I
95	VILLALOBOS	VILORIA	ALBEMARYS	DEL CARMEN	5382839	3	X	I
96	VILLALOBOS	VILORIA	EMANUEL	RAFAEL	5382099	1	X	I
97	VILLAMIZAR	CHAPARRO	MARIA	JOSE	1096076128	1	X	I
98	VILLARREAL	MENDOZA	HELEN	SOFIA	1233919531	2	X	I

REGISTRO FOTOGRAFICO DE CAPACITACIÓN Y RECREACIÓN ESTILOS DE VIDA Y HÁBITOS SALUDABLES







EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN







EVIDENCIA FOTOGRÁFICA RECREACIÓN E HIDRATACIÓN

ANEXO 39

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63708

Floridablanca, 12 de marzo de 2026

Dr. DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

Referencia: **CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "**SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA –SANTANDER VIGENCIA 2025-2026.

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

Por medio de la presente y en mi calidad de Representante Legal del Consorcio Somos Florida **CERTIFICO QUE**;

Se garantizó el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas con jornada única que se encuentran bajo la modalidad en Ración Preparada en Sitio, dando así por **CUMPLIDA** la presente obligación durante la ejecución del presente período del 01 al 28 de febrero de 2026, en las siguientes sedes educativas:

.

SEDES EDUCATIVAS	JORNADA
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	UNICA
INSTITUTO FLORICCE	UNICA
INSTITUTO ANDRES BELLO	UNICA

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

637709

Pág. 1 de 1	REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb	ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 11-LAB-031 · amb ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P
F CC 507-006		
Rev.:5		

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	AÑO	2026-2

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MES	MUESTRAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ANALIZADAS	Cloro Residual (1) [mg Cl_2/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente (1) [Unidades Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C [µS/cm]	Olor (1)	Sabor (1)	Aluminio [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4,5 [mg $CaCO_3$/L]	Dureza Total (1) [mg $CaCO_3$/L]	Cloruros [mg Cl^-/L]	Sulfatos [mg SO_4^{2-}/L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitratos [mg NO_3^-/L]	Nitritos [mg NO_2^-/L]	Calcio [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo [mg PO_4^{3-}/L]	Manganeso (1) [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc (1) [mg Zn/L]	Fluoruros (1) [mg F^-/L]	Carbono Orgánigo Total [mg COT/L]	Cianuro Libre (1) [mg CN^-/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Heterótrofos [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA [%]
Febrero	168	1,15	1,1	8,4	7,25	165	Aceptable	Aceptable	0,07	45,0	59,3	5,1	20,2	< 0,06	1,0	< 0,01	17,6	< 0,04	< 0,07	< 0,01	2,3	0,08	< 0,5	1,67	< 0,01	< 0,00025	13	0	0	1,5
PROMEDIO	**168**	**1,13**	**1,0**	**7,6**	**7,27**	**163**	**Aceptable**	**Aceptable**	**0,07**	**46,3**	**59,0**	**4,9**	**19,2**	**< 0,06**	**1,0**	**< 0,01**	**17,9**	**< 0,04**	**< 0,07**	**< 0,01**	**2,3**	**< 0,05**	**< 0,5**	**3,04**	**< 0,01**	**< 0,00025**	**13**	**0**	**0**	**1,5**
Res. 2115/2007	**6/día**	**0,3 - 2,0**	**≤ 2**	**≤ 15**	**6,5 - 9,0**	**≤ 1000**	**Aceptable**	**Aceptable**	**≤ 0,2**	**≤ 200**	**≤ 300**	**≤ 250**	**≤ 250**	**≤ 0,3**	**≤ 10**	**≤ 0,1**	**≤ 60**	**≤ 0,5**	**≤ 0,1**	**≤ 0,07**	**≤ 36**	**≤ 3**	**≤ 1,0**	**≤ 5,0**	**≤ 0,05**	**≤ 0,001**	**≤ 100**	**0**	**0**	**0 - 5**

OBSERVACIONES:	El parámetro de pH, leído en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución no se encuentra acreditado. Todos los análisis, expectuando Cloro Residual, Olor y Sabor, se hicieron en las instalaciones del Laboratorio de Control de Calidad Aguas amb. Para consultar la calidad del agua del mes de enero, ver el reporte 2026-1
CONVENCIONES:	**(1)**: Parámetro No Acreditado por el ONAC. **mg/L**: miligramos por Litro. **NTU**: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. **Unidades Pt-Co**: Unidades de Platino Cobalto. **UFC**: Unidades Formadoras de Colonias. **IRCA**: Indice de Riesgo de Calidad del Agua. **<**: Léase como menor al límite de cuantificación.
DECLARACIÓN:	Regla de decisión utilizada para el cálculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (w=0), riesgo al 50%". El **IRCA** promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como "**sin riesgo**" y "**apta para el consumo humano**".

"Estos resultados son válidos para las muestras asociadas al periodo en mención. Prohibida su reproducción parcial sin la aprobación escrita del Laboratorio de Control de Calidad Aguas del amb."

Revisó y Aprobó: Camila Vargas

MARIA CAMILA VARGAS SOTO
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas (E)
Química Industrial. Matrícula Profesional: PQI-00952

Fin del Informe

63710

Pág. 1 de 1	REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb	ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 11-LAB-031 · amb
F CC 507-006		
Rev.:5		

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	AÑO	2026-2

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MES	MUESTRAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ANALIZADAS	Cloro Residual (1) [mg Cl_2/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente (1) [Unidades Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C [µS/cm]	Olor (1)	Sabor (1)	Aluminio [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4,5 [mg $CaCO_3$/L]	Dureza Total (1) [mg $CaCO_3$/L]	Cloruros [mg Cl^-/L]	Sulfatos [mg SO_4^{2-}/L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitratos [mg NO_3^-/L]	Nitritos [mg NO_2^-/L]	Calcio [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo [mg PO_4^{3-}/L]	Manganeso (1) [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc (1) [mg Zn/L]	Fluoruros (1) [mg F^-/L]	Carbono Orgánigo Total [mg COT/L]	Cianuro Libre (1) [mg CN^-/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Heterótrofos [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA [%]
Febrero	168	1,15	1,1	8,4	7,25	165	Aceptable	Aceptable	0,07	45,0	59,3	5,1	20,2	< 0,06	1,0	< 0,01	17,6	< 0,04	< 0,07	< 0,01	2,3	0,08	< 0,5	1,67	< 0,01	< 0,00025	13	0	0	1,5
PROMEDIO	168	1,13	1,0	7,6	7,27	163	Aceptable	Aceptable	0,07	46,3	59,0	4,9	19,2	< 0,06	1,0	< 0,01	17,9	< 0,04	< 0,07	< 0,01	2,3	< 0,05	< 0,5	3,04	< 0,01	< 0,00025	13	0	0	1,5
Res. 2115/2007	**6/día**	**0,3 - 2,0**	**≤ 2**	**≤ 15**	**6,5 - 9,0**	**≤ 1000**	**Aceptable**	**Aceptable**	**≤ 0,2**	**≤ 200**	**≤ 300**	**≤ 250**	**≤ 250**	**≤ 0,3**	**≤ 10**	**≤ 0,1**	**≤ 60**	**≤ 0,5**	**≤ 0,1**	**≤ 0,07**	**≤ 36**	**≤ 3**	**≤ 1,0**	**≤ 5,0**	**≤ 0,05**	**≤ 0,001**	**≤ 100**	**0**	**0**	**0 - 5**

OBSERVACIONES:	El parámetro de pH, leído en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución no se encuentra acreditado. Todos los análisis, expectuando Cloro Residual, Olor y Sabor, se hicieron en las instalaciones del Laboratorio de Control de Calidad Aguas amb. Para consultar la calidad del agua del mes de enero, ver el reporte 2026-1
CONVENCIONES:	(1): Parámetro No Acreditado por el ONAC. **mg/L**: miligramos por Litro. **NTU**: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. **Unidades Pt-Co**: Unidades de Platino Cobalto. **UFC**: Unidades Formadoras de Colonias. **IRCA**: Indice de Riesgo de Calidad del Agua. **<**: Léase como menor al límite de cuantificación.
DECLARACIÓN:	Regla de decisión utilizada para el cálculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (w=0), riesgo al 50%". El **IRCA** promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como **"sin riesgo"** y **"apta para el consumo humano"**.

"Estos resultados son válidos para las muestras asociadas al periodo en mención. Prohibida su reproducción parcial sin la aprobación escrita del Laboratorio de Control de Calidad Aguas del amb."

Revisó y Aprobó: Camila Vargas

MARIA CAMILA VARGAS SOTO
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas (E)
Química Industrial. Matrícula Profesional: PQI-00952

Fin del Informe

ANEXO 40

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63712

Floridablanca, 12 de marzo de 2026

Dr. DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

Referencia: **CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672:** "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA –SANTANDER VIGENCIA 2025-2026.

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

Por medio de la presente y en mi calidad de Representante Legal del Consorcio Somos Florida **CERTIFICO QUE**;

Se garantizó el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales en modalidad Ración Preparada en Sitio, dando así por **CUMPLIDA** la presente obligación durante la ejecución del presente período del 01 al 28 de febrero de 2026, en las siguientes sedes educativas:

SEDES EDUCATIVAS	ZONA SEDE
ECOLOGICO MANTILLA	RURAL
ECOLOGICO CASIANO ALTO	RURAL
ECOLOGICO LA JUDIA	RURAL
ECOLOGICO LOS CAUCHOS	RURAL
ECOLOGICO GUAYANAS	RURAL
ECOLOGICO CASIANO BAJO	RURAL
ECOLOGICO HELECHALES	RURAL
ECOLOGICO PALMERAS	RURAL
ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE	RURAL
INSTITUTO VERICUTE	RURAL
AGUABLANCA	RURAL
INSTITUTO ROSABLANCA	RURAL
ALTOS DE SAN JOSE	RURAL
BUENAVISTA	RURAL
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	RURAL
LA EMPRESA	RURAL

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63713

Pág. 1 de 1	REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb	ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 11-LAB-031 — amb ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A. E.S.P.
F CC 507-006		
Rev.:5		

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	AÑO	2026-2

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MES	MUESTRAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ANALIZADAS	Cloro Residual (1) [mg Cl_2/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente (1) [Unidades Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C [µS/cm]	Olor (1)	Sabor (1)	Aluminio [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4,5 [mg $CaCO_3$/L]	Dureza Total (1) [mg $CaCO_3$/L]	Cloruros [mg Cl^-/L]	Sulfatos [mg SO_4^{2-}/L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitratos [mg NO_3^-/L]	Nitritos [mg NO_2^-/L]	Calcio [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo [mg PO_4^{3-}/L]	Manganeso (1) [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc (1) [mg Zn/L]	Fluoruros (1) [mg F^-/L]	Carbono Orgánigo Total [mg COT/L]	Cianuro Libre (1) [mg CN^-/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Heterótrofos [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA [%]
Febrero	168	1,15	1,1	8,4	7,25	165	Aceptable	Aceptable	0,07	45,0	59,3	5,1	20,2	< 0,06	1,0	< 0,01	17,6	< 0,04	< 0,07	< 0,01	2,3	0,08	< 0,5	1,67	< 0,01	< 0,00025	13	0	0	1,5
PROMEDIO	**168**	**1,13**	**1,0**	**7,6**	**7,27**	**163**	**Aceptable**	**Aceptable**	**0,07**	**46,3**	**59,0**	**4,9**	**19,2**	**< 0,06**	**1,0**	**< 0,01**	**17,9**	**< 0,04**	**< 0,07**	**< 0,01**	**2,3**	**< 0,05**	**< 0,5**	**3,04**	**< 0,01**	**< 0,00025**	**13**	**0**	**0**	**1,5**
Res. 2115/2007	**6/día**	**0,3 - 2,0**	**≤ 2**	**≤ 15**	**6,5 - 9,0**	**≤ 1000**	**Aceptable**	**Aceptable**	**≤ 0,2**	**≤ 200**	**≤ 300**	**≤ 250**	**≤ 250**	**≤ 0,3**	**≤ 10**	**≤ 0,1**	**≤ 60**	**≤ 0,5**	**≤ 0,1**	**≤ 0,07**	**≤ 36**	**≤ 3**	**≤ 1,0**	**≤ 5,0**	**≤ 0,05**	**≤ 0,001**	**≤ 100**	**0**	**0**	**0 - 5**

OBSERVACIONES:	El parámetro de pH, leído en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución no se encuentra acreditado. Todos los análisis, expectuando Cloro Residual, Olor y Sabor, se hicieron en las instalaciones del Laboratorio de Control de Calidad Aguas amb. Para consultar la calidad del agua del mes de enero, ver el reporte 2026-1
CONVENCIONES:	**(1)**: Parámetro No Acreditado por el ONAC. **mg/L**: miligramos por Litro. **NTU**: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. **Unidades Pt-Co**: Unidades de Platino Cobalto. **UFC**: Unidades Formadoras de Colonias. **IRCA**: Indice de Riesgo de Calidad del Agua. **<**: Léase como menor al límite de cuantificación.
DECLARACIÓN:	Regla de decisión utilizada para el cálculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (w=0), riesgo al 50%". El **IRCA** promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como "**sin riesgo**" y "**apta para el consumo humano**".

"Estos resultados son válidos para las muestras asociadas al periodo en mención. Prohibida su reproducción parcial sin la aprobación escrita del Laboratorio de Control de Calidad Aguas del amb."

Revisó y Aprobó: Camila Vargas

MARIA CAMILA VARGAS SOTO
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas (E)
Química Industrial. Matrícula Profesional: PQI-00952

Fin del Informe

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

637714

ANEXO 41

Consorcio Somos Florida

63715

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Belencito

MES: FEBRERO AÑO: 2026

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 2-6						SEMANA DEL: 9-13						SEMANA DEL: 16-20						SEMANA DEL: 23-27						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								
COLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								
SABOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								
TURBIEDAD	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	7.5	7.0	7.4	7.5	7.0		7.5	7.0	7.5	7.5	7.5		7.0	7.5	7.5	9.5	7.5		7.5	7.0	7.5	7.5	7.0							
Cloro (0.3-2ppm)	1.0	1.5	1.5	1.5	1.0		1.5	1.5	1.0	1.0	1.5		1.5	1.5	1.0	1.5	1.0		1.0	1.5	1.0	1.5	1.5							

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Yarmin Leon Rafato.
Verificado Por	Sergio Almeyda

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA:

MES: MARZO AÑO: 2026

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 2-6						SEMANA DEL: 9-13						SEMANA DEL: 16-20						SEMANA DEL: 23-27						SEMANA DEL: 30-31					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														
TURBIEDAD																														

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3-2ppm)																														

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	
Verificado Por	

Powered by CamScanner

63716

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución RPS | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: ISIDRO CABALLERO DELGADO FE Y ALEGRIA

MES: FEBRERO **AÑO:** 2026

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 2-6						SEMANA DEL: 9-13						SEMANA DEL: 16-20						SEMANA DEL: 23-27						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								
COLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								
SABOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								
TURBIEDAD	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

(6.5 - 9.0)	7.2	7.1	7.1	7.2	7.2		7.1	7.2	7.1	7.1	7.2		7.1	7.2	7.0	7.1	7.2		7.1	7.2	7.2	7.1	7.1							
Cloro (0.3-2ppm)	1.0	2.5	1.5	2.0	1.5		1.5	1.0	1.0	1.5	1.5		1.0	2.5	1.5	2.0	2.5		1.0	1.5	1.0	1.5	2.0							

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Katerine Vargas Hernandez
Verificado Por	

Scanned with CamScanner

63717

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Vicente Azuero. Sede A.

MES: FEBRERO AÑO: 2026

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 2-6						SEMANA DEL: 9-13						SEMANA DEL: 16-20						SEMANA DEL: 23-27						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	1		1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							
COLOR	1		1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							
SABOR	1		1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							
TURBIEDAD	1		1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	7.2		7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2							
Cloro (0.3-2ppm)	1.5		1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5							

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Sandra Mantilla
Verificado Por	Sergio Almeyda

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Vicente Azuero. Sede A

MES: MARZO AÑO: 2026

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 2-6						SEMANA DEL: 9-13						SEMANA DEL: 16-20						SEMANA DEL: 23-27						SEMANA DEL: 30-31					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														
TURBIEDAD																														

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3-2ppm)																														

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	
Verificado Por	

Powered by CamScanner

63718

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Antonio José de Sucre. Sede C. minca

MES: Febrero AÑO: 2026

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 2-6						SEMANA DEL: 9-13						SEMANA DEL: 16-20						SEMANA DEL: 23-27						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								
COLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								
SABOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								
TURBIEDAD	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1								

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	6.5	6.8	6.6	6.5	6.8		6.6	6.4	6.5	6.7	6.5		6.8	6.5	6.5	6.8	6.8		6.7	6.5	6.8	6.7	6.5							
Cloro (0.3-2ppm)	0.4	0.6	0.3	0.4	0.4		0.5	0.4	0.4	0.7	0.6		0.4	0.4	0.7	0.5	0.4		0.6	0.4	0.5	0.6	0.4							

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Berenice Lozano
Verificado Por	

Powered by CamScanner

6319

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: La Judia

MES: Febrero AÑO: 2026

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 2 — 6						SEMANA DEL: 9 — 13						SEMANA DEL: 16 — 20						SEMANA DEL: 23 — 27						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							
COLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							
SABOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							
TURBIEDAD	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2							
Cloro (0.3-2ppm)	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0							

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Yolanda Rincón
Verificado Por	Andrés Soler — Supervisor.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA:

MES: AÑO:

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														
TURBIEDAD																														

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3-2ppm)																														

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	
Verificado Por	

63720

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Alto Mantilla

MES: Febrero AÑO: 2026

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 2 — 6						SEMANA DEL: 9 — 13						SEMANA DEL: 16 — 20						SEMANA DEL: 23 — 27						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							
COLOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							
SABOR	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							
TURBIEDAD	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1							

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2							
Cloro (0.3-2ppm)	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0							

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Arq Uribe
Verificado Por	Andes Saber — Supervisor

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA:

MES: AÑO:

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														
TURBIEDAD																														

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3-2ppm)																														

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	
Verificado Por	

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63721

ANEXO 42

Consorcio Somos Florida

Gmail

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

SOLICITUD PLAN DE MEJORA DEL 09 AL 20 DE FEBRERO DE 2026

3 messages

63722

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Tue, Mar 3, 2026 at 11:33 PM

Floridablanca, 03 de Marzo de 2026

Doctor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
ING Wilmer Cubillos
Coordinador CONSORCIO SOMOS FLORIDA

REFERENCIA: CONTRATO CO1.PCCNT.7166672 :"SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA –SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026"

Asunto: SOLICITUD PLAN DE MEJORA POR HALLAZGOS EN VISITAS A SEDES SEMANA (DEL 09 DE FEBRERO AL 20 DE FEBRERO 2026)

En calidad de supervisión para la vigilancia, seguimiento y control del contrato No. 02154 de 2024 CO1.PCCNTR.7166672 del 27/12/2024 que tiene por objeto: "**SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA –SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026"** y por medio de este oficio solicitamos plan de mejora para los hallazgos evidenciados en las visitas realizadas a las sedes educativas en la semanas anteriormente reportadas

Mantener el formato adjunto en Excel y adjuntar los soportes de evidencia de cierre en un solo PDF. Se requiere plan de mejora en ocho (8) días hábiles.

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE
This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

chments

GD-F-01 Oficio de soliictud de Hallazgos FEBRERO 2026.pdf
130K

PROYECCIOiN DE HALLAZGOS DEL OPERADOR DEL 9 AL 20 DE FEBRERO DE 2026..xlsx
768K

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Thu, Mar 26, 2026 at 11:22 AM

Floridablanca, 26 de marzo de 2026

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato

OFICIO RESPUESTA HALLAZGOS 02-20 FEBRERO .pdf

PLAN DE MEJORAS Y SOPORTES HALLAZGOS 09-20 FEBRERO 2026.pdf

ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

ASUNTO: **Respuesta hallazgos en visitas a Sedes Educativas semana (del 02 de febrero al 20 de febrero 2026).**

Cordial saludo,

Por medio de la presente adjuntamos malla de respuesta y respectivos anexos de soportes a las acciones y planes de mejora realizados frente a los hallazgos evidenciados en las visitas realizadas a las sedes educativas en semana del 02 febrero al 20 de febrero 2026.

Agradeciendo a la atención a la presente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

[Quoted text hidden]

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Wed, Apr 1, 2026 at 5:12 PM

hola

Buenas tardes

Se adjunta oficio de cierre de hallazgos presentado por el operador con sus respectivo soportes
[Quoted text hidden]
--
[Quoted text hidden]

GD-F-01 Oficio de solicitud Cierre de Hallazgos .pdf
135K

63723

Alcaldía Municipal de Floridablanca	CARTA	CÓDIGO	GD-F-02
		VERSIÓN	03
	SECRETARIA DE EDUCACION	FECHA ELAB	Enero 2014
		FECHA APROB	02/01/2024
	GESTION INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300 - 17

Radicado No. 02

Floridablanca, 15 de marzo de 2026

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA SAS
Bodega 10 PROVINCIA DE SOTO DOS

Señor, Ingeniero(a)
WILMER CUBILLOS
Coordinador Operativo CONSORCIO SOMOS FLORIDA SAS

ASUNTO: Una vez verificado los soportes presentados por el operador y sus subsanaciones se da por cerrado los hallazgos correspondientes a las semanas del 2 al 6 y 9 al 13, 16 al 20 de Febrero de 2026

Cordial saludo,

En calidad de supervisión para la vigilancia, seguimiento y control del contrato No. 02154 de 2024 CO1.PCCNTR.7166672 del 27/12/2024 que tiene por objeto: "**SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA –SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026**" y por medio de este oficio se da por revisado y aprobado los documento suministrado por el operador para el cierre de los hallazgos encontrados en las visitas tecnicas realizadas por el componente de calidad e inocuidad, formato estandar de visitas de campo.

Atentamente,

proyectó: Tatiana Jaimez CPS
Aprobó: layniker Elias Ortiz CPS
Líder Equipo PAE

Anexo: malla de Excel.y soportes de todos los hallazgos cerrados durante el mes de febrero de 2026.

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución en Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

63724

HALLAZGOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS

SEMANA DEL 9 AL 20 DE FEBRERO 2026

63725

Colombia Vida | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía Municipal de Floridablanca

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	DEL 9 AL 20 DE FEBRERO DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz
COLEGIO TECNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	SEDE C	RPS	10/02/2026	100,00%	MUY BUEO		CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO ECOLOGICO	ANTOS DE MANTILLA	RPS	18/02/2026	96,00%	MUY BUENO	5.11	SE CUENTA CON PROTOCOLO PARA EL ANALISIS DE PH Y CLORO Y SE LLEVAN REGISTROS SEGUN FRECUENCIA DEFINIDA EN EL PLAN DE SANEAMIENTO	EL FORMATO NO ESTA TOTALMENTE DILIGENCIADO FALTA NOMBRE DE LA SEDE	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN EN CUMPLIMIENTO AL REGISTRO DE LOS FORMATOS DE FORMA CORRECTA.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA CAPACITACIÓN	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO SEGUN EVIDENCIA SOPORTADA
						5.17	LAS VENTANAS PUERTAS Y ABERTURAS QUE COMUNICAN CON EL AMBIENTE EXTERIOR ESTAN PROVISTAS CON MALLA ANTI INSECTO EN BUEN ESTADO Y DE FACIL LIMPIEZA EVITANDO EL INGRESO DE CUALQUIER TIPO DE PLAGA (EXCLUSIVO PARA EL AREA DE PREPARACION Y ALMACENAMIENTO)	VENTANAS NO TIENE ANGEOS	SE REALIZA INTALACIÓN DE ANGEO EN LA PUERTA QUE DA INGRESO A ALA COCINA.	ANEXO 3 EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA SUBSANACIÓN	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO SEGUN EVIDENCIA SOPORTADA
COLEGIO ECOLOGICO	SEDE D LA JUDIA	RPS	18/02/2026	98,18%	MUY BUENO	7.2	EXISTE PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS Y SE LLEVAN LOS RESPECTIVOS EQUIPOS Y SE LLEVAN LOS RESPECTIVOS REGISTROS (SE ENCUENTRA EL FORMTO DE HOJA DE VIDA DEL EQUIPO)	NO SE EVIDENCIAN REGISTROS	SE REALIZA ACTUALIZACION DE LOS REGISTROS DE LOS MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS REALIZADOS. EN CUMPLIMIENTO AL CRONOGRAMA	ANEXO 1. HOJAS VIDA DE LOS EQUIPOS DE LA SEDE EDUCATIVA, CON LOS REGISTROS ACTUALIZADOS.	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO SEGUN EVIDENCIA SOPORTADA
COLEGIO ECOLOGICO FLORIDABLANCA	SEDE LOS CAUCHOS	RPS	18/02/2026	99,09%	MUY BUENO	5.7	LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO SE ALMACENAN EN UN SITIO VENTILADO IDENTIFICADO PROTEGIDO Y SE ENCUENTRAN DEVIDAMENTE ROTULADOS Y ORGANIZADOS A SLADO DE LOS ALIMENTOS	NO SE ENCUENTRAN A SLADOS DE LOS ALIMENTOS	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN RECALCANDO LA IMPORTANCIA DE MANTENER LOS INSUMOS DE ASEO AISLADOS DE LOS ALIMENTOS, Y UBICADOS UNICAMNETE EN LAS AREAS SEÑALIZADAS	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA CAPACITACIÓN	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO SEGUN EVIDENCIA SOPORTADA
TECNICO LA CUMBRE	SEDE A	RPS	23/02/2026	96,18%	MUY BUENO	5.3	TODAS LAS AREAS Y SUPERFICIES DEL SERVICIO SE ENCUENTRAN EN ADECUADAS CONDICIONES HIGIENE Y LIMPIEZA. SE EVITA LA ACUMULACION DE AGUA Y LOS REGISTROS SON DILIGENCIADOS CORRECTAMENTE Y SE REALIZAN DE MANERA OPORTUNA	REGISTROS DILIGENCIADOS PERO NO SE TIENE EN CUENTA LA FRECUENCIA	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN EN CUMPLIMIENTO AL REGISTRO DE LOS FORMATOS DE FORMA CORRECTA.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2 EVIDENCIA DE LA CAPACITACION	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO SEGUN EVIDENCIA SOPORTADA
						5.4	LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO (PAÑOS ABSORBENTES TRAPEROS RECOGEDORES ESCOBAS CEPILLOS ENTRE OTROS) QUE SE UTILIZAN PARA EL ASEO PERMANECEN EN ADECUADAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y EL LUGAR ESTABLECIDO	SE ENCUENTRAN EN EL LUGAR ESTABLECIDO PERO LA MAYOR LAVADA DE 2 TRAPEROS AUN ESTANDO SECOS	LOS TRAPEROS PRESENTAN DESGASTE NARUTAL DE SU USO, COMO SE DEJO CONTANCIA EN LAS OBSERVACIONES DEL ACTA. SIN EMBARGO SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACION AL PERSONAL DE LA SEDE EDUCATIVA EN CUANTO AL LAVADO DIARIO DE LOS IMPLEMENTOS DE ASEO DEACUERDO A LO REQUERIDO Y EN CUMPLIMIENTOA LOS PROCEDIMIENTOS DESCRITOS EN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. EVIDENCIA DE LA CAPACITACION	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO SEGUN EVIDENCIA SOPORTADA

LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord Ingeniero de Alimentos / Lic
Lider Equipo de Supervision PAE

WILDER CUBILLOS
Coord Ingeniero de Alimentos / Lic
OPERADOR Consorcio Somos Florida

63726

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA

SEDE C – ALTO DE MANTILLA

63727

ANEXO 1.

ACTA DE CAPACITACIÓN

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA SEDE C - ALTO MANTILLA
FECHA	02 DE MARZO DE 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS: * Diligenciamiento de formatos, según lineamientos del contrato

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :
Se realiza retroalimentación al personal manipulador en el diligenciamiento diario de los formatos, tales como: Hardex, plan de saneamiento básico de limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos, control de agua potable y planillas de asistencia diaria, entre otros.

Se enfatiza en el correcto y completo diligenciamiento de todos los formatos, verificando que se marque adecuadamente el mes al que corresponde la información, que se registre el nombre de la sede y que se incluyan las firmas en los espacios establecidos. Asimismo, se recuerda la importancia de realizar los registros de manera oportuna, clara y legible, evitando enmendaduras y garantizando que la información consignada refleje las actividades ejecutadas diariamente, con el fin de asegurar la trazabilidad y el cumplimiento de los lineamientos establecidos.

COMPROMISOS:

* Cumplimiento a diario en diligenciamiento de formatos aprobados.

FIRMAS

cargo	Ana Uribe Manipuladora	Azucena U. Manipuladora	
cargo			

Capacitación realizada por:	Nombre Carlos Andrés Jaramillo
	Cargo Supervisor

63728

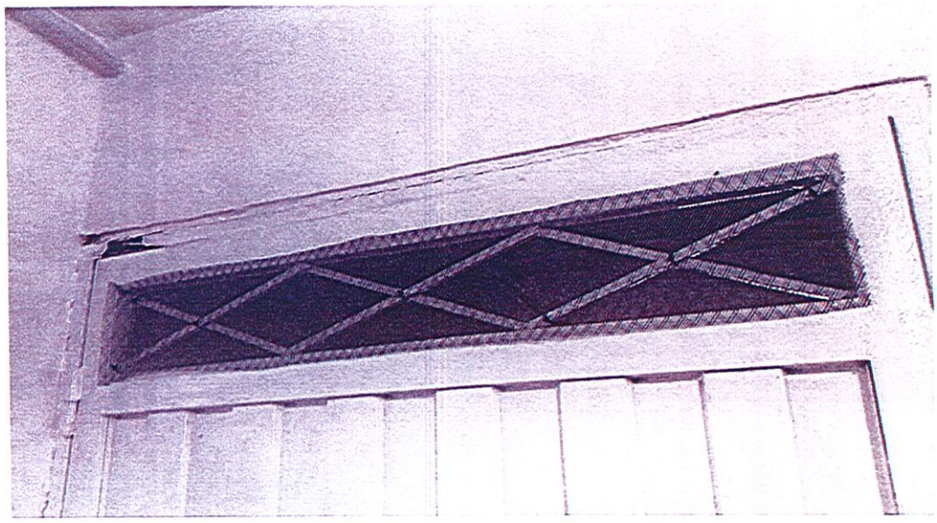
ANEXO 2.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE LA CAPACITACIÓN



ANEXO 3.

INSTALACIÓN DE ANGEO





Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución en Paz | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63730

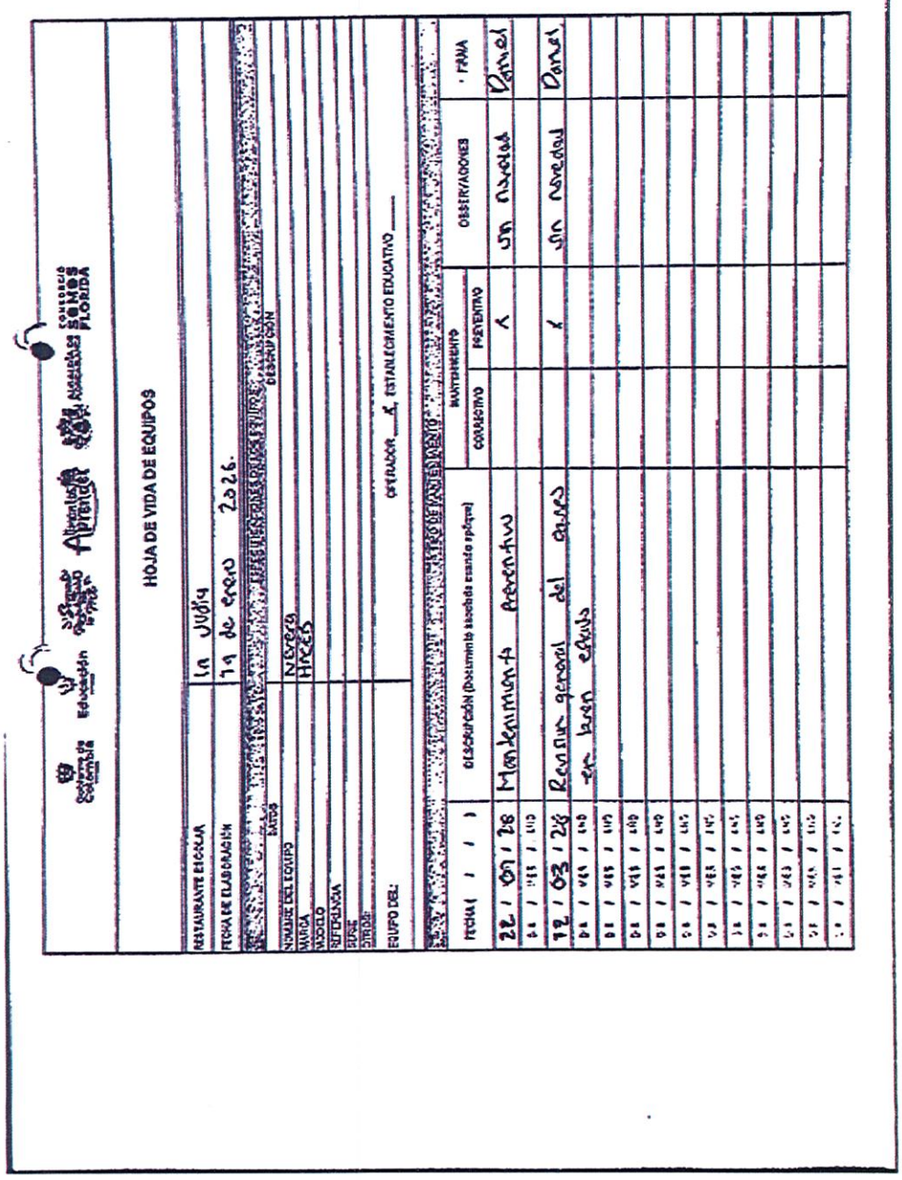
COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA

SEDE D – LA JUDÍA

63731

ANEXO 1.

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS, CON REGISTROS DE MANETENIMEINTOS ACTUALIZADOS.



HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR: La Ulloa

FECHA DE ELABORACIÓN: 19 de enero 2026

DESCRIPCIÓN

NOMBRE DEL EQUIPO	Nevera
MARCA	HACEB
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
DIRIGIDO	
EQUIPO DEL:	OPERADOR A, ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ____

FECHA (D / M / A)	DESCRIPCIÓN (Documento soporte cuando aplique)	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	OBSERVACIONES	FIRMA
22 / 01 / 26	Mantenimiento preventivo		X	sin novedad	Daniel
DD / MM / AAA					
12 / 02 / 26	Revision general del equipo se han estado		X	sin novedad	Daniel
DD / MM / AAA					
DD / MM / AAA					
DD / MM / AAA					
DD / MM / AAA					
DD / MM / AAA					
DD / MM / AAA					
DD / MM / AAA					
DD / MM / AAA					
DD / MM / AAA					

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	La Judía
FECHA DE ELABORACIÓN	29 de enero de 2026

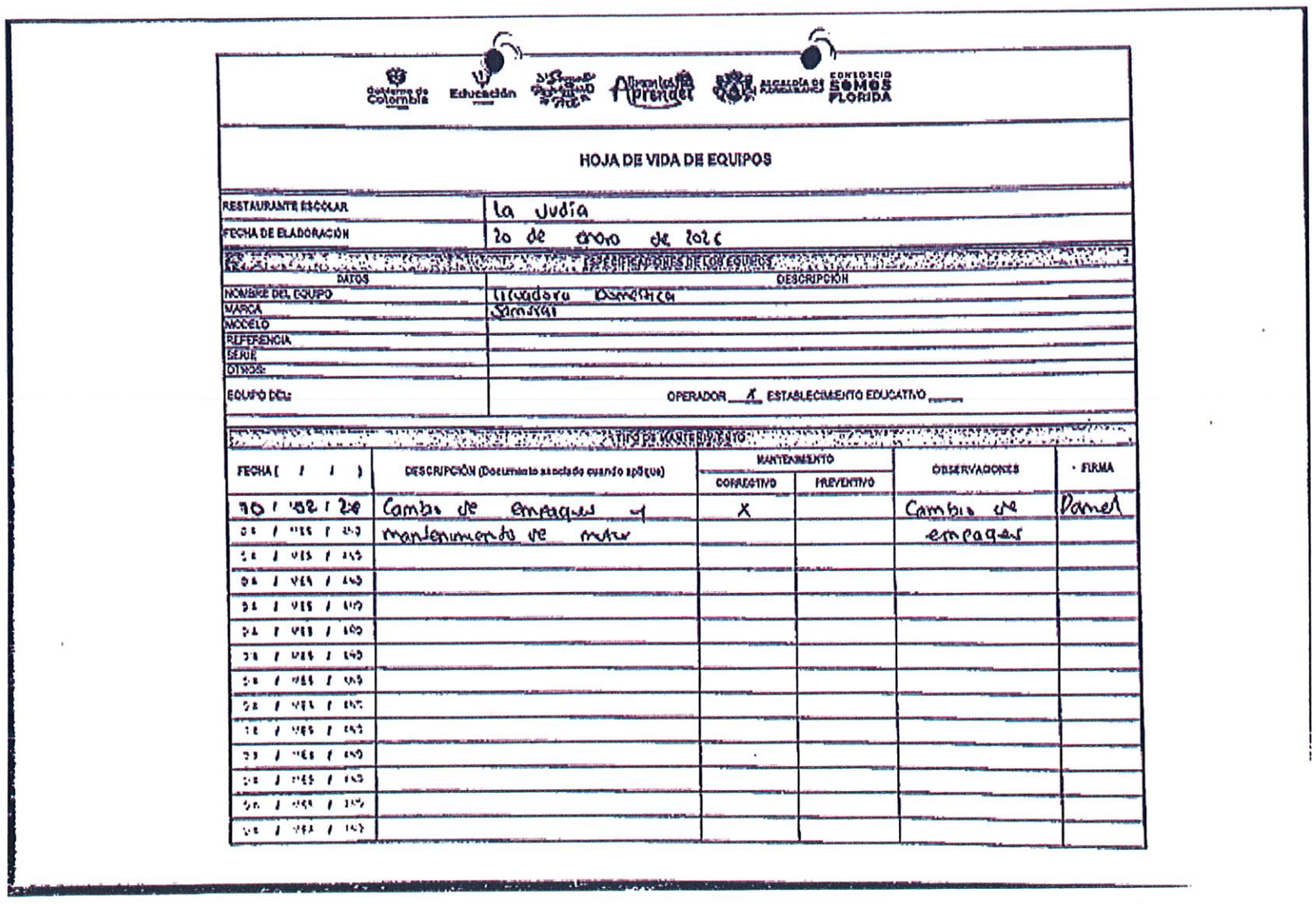
ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Estufa Industrial X 3 Puestos
MARCA	
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	
EQUIPO DE:	OPERADOR ____ ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO X

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
22 / 07 / 25	Mantenimiento Preventivo		X	Sin novedad	Victor Gu
29 / 03 / 26	Revisar de Piloto y regulador		X	Sin novedad	Victor C.

Gobierno de Colombia
Educación
Somos Revolución Educación Paz
Alimentos que Aprenden
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
63732



HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	La Judía
FECHA DE ELABORACIÓN	20 de enero de 2026

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

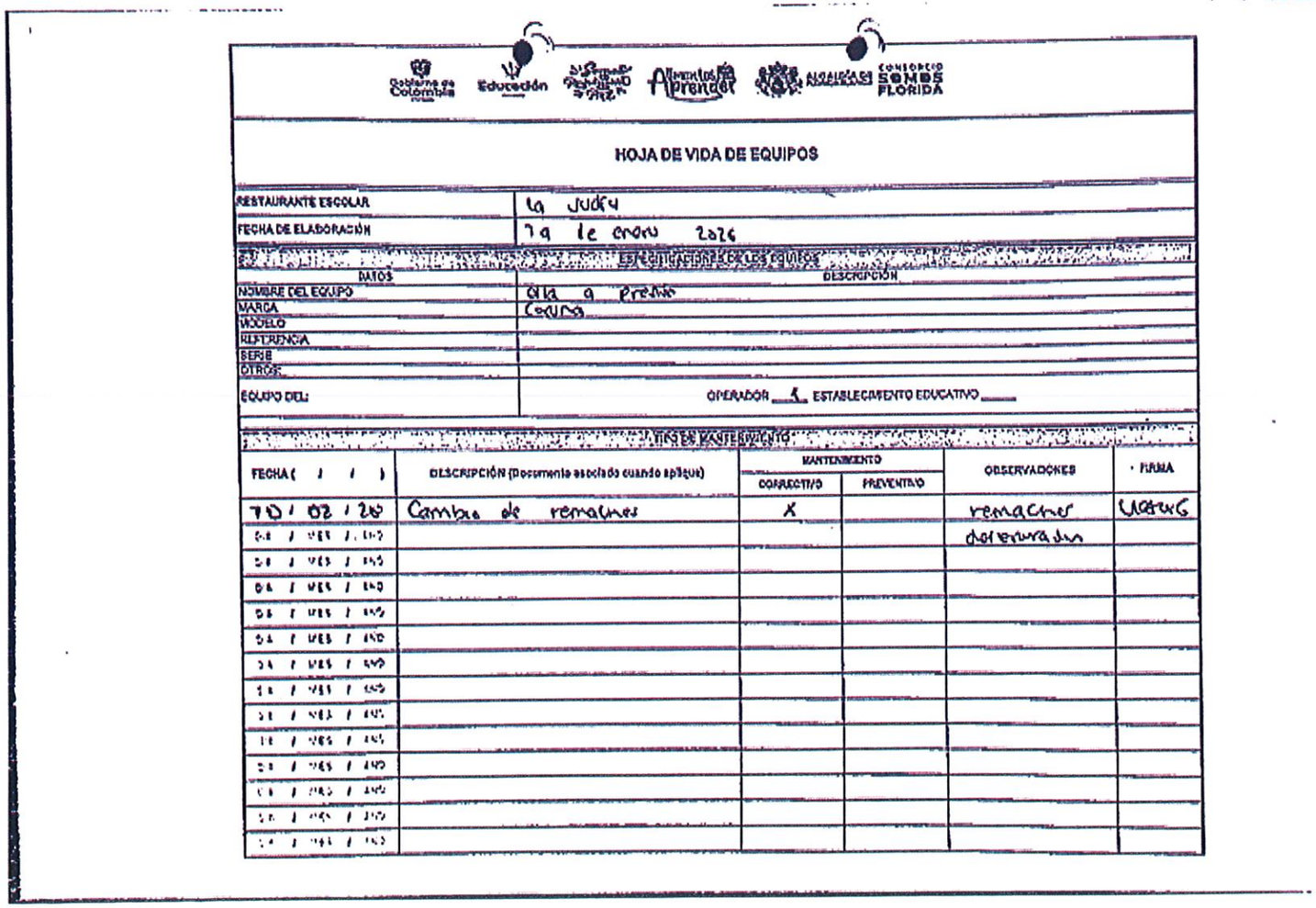
DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Licuadora Domestica
MARCA	Samurai
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	
EQUIPO DEL:	OPERADOR X ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ____

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento anexado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
20 / 01 / 26	Cambio de empaques y mantenimiento de motor	X		Cambio de empaques	Daniel

Gobierno de Colombia
Educación
Somos Revolución Educativa
Alimentos que Aprenden
Alcaldía de Floridablanca
Consorcio Somos Florida

63733



HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	La Judea
FECHA DE ELABORACIÓN	7a de enero 2026

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Olla a presión
MARCA	Comas
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS	
EQUIPO DEL:	OPERADOR X ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ___

TIPOS DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
30 / 02 / 26	Cambio de remaches	X		remaches	Ustruc
/ /				deteriorados	
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Pacto · Alimentos que Aprenden · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

63734

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	La Julia
FECHA DE ELABORACIÓN	19 de enero 2026

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Gramera
MARCA	
MODELO	
REFERENCIA	CF 400.
SERIE	
OTROS:	
EQUIPO DEL:	OPERADOR __X__ ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ____

HOJA DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento anexado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
16 / 02 / 26	Cambio de Rodamer		X	Un nuevo	Ander
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución FAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

63335

63736

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA

SEDE H – LOS CAUCHOS

63137

ANEXO 1.

ACTA DE CAPACITACIÓN

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA SEDE III - LOS CAUCHOS
FECHA	02 DE MARZO DE 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS: * Diligenciamiento de formatos, según lineamientos del contrato

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :
Se realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador sobre las condiciones adecuadas para el almacenamiento de los insumos e implementos de aseo, recordando la importancia de mantener estos elementos en el lugar asignado, en un espacio ventilado, protegido, debidamente identificado y con los productos rotulados y organizados. Asimismo, se enfatiza que estos insumos deben permanecer siempre separados de las áreas donde se manipulan o almacenan alimentos, con el fin de prevenir riesgos de contaminación y garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas.
De igual manera, se recuerda al personal que no deben dejarse productos de limpieza en mesones, áreas de preparación o zonas de almacenamiento de alimentos, y que, una vez finalizadas las labores de limpieza y desinfección, los implementos deben ser guardados nuevamente en el espacio destinado para tal fin. También se recomienda realizar verificación constante del orden y ubicación de estos elementos para asegurar el adecuado manejo y almacenamiento dentro de la sede.

COMPROMISOS: * Cumplimiento a diario cuanto al almacenamiento adecuado de los insumos e implementos de aseo en el área designada.

FIRMAS

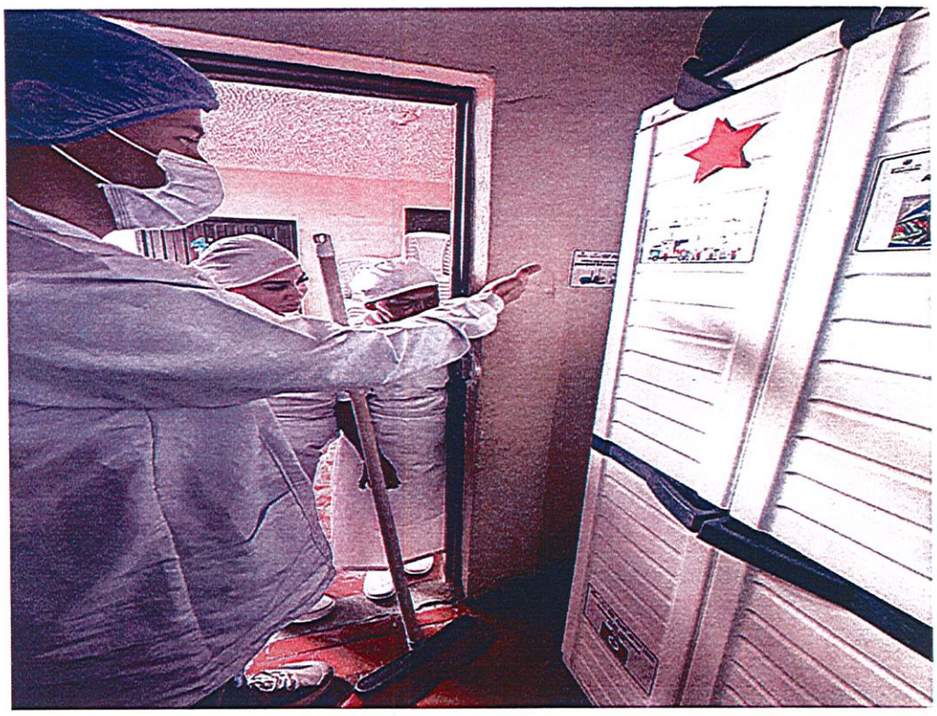
Adriana G. — cargo Manipuladora
Leidy Gutierrez — Manipuladora
cargo _____

Capacitación realizada por:	Nombre Carlos Andrés Silva
	Cargo Supervisor

63738

ANEXO 2.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE LA CAPACITACIÓN.





Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63139

INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE

SEDE A

63210

ANEXO 1.

ACTA DE CAPACITACIÓN

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	RESTAURANTE SATÉLITE LA CUMBRE
FECHA	02 DE MARZO DE 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS: * Diligenciamiento de formatos, según lineamientos del contrato y cumplimiento en lavado y desinfección de elementos de aseo.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :
Se realiza refuerzo de capacitación en el correcto diligenciamiento de los formatos, enfatizando en la importancia de registrar la información de manera clara, completa y oportuna, de acuerdo con los lineamientos establecidos. Se recuerda al personal la necesidad de diligenciar cada uno de los campos requeridos, incluyendo fecha, nombre de la sede, responsable y firmas correspondientes, garantizando que la información registrada sea legible y refleje las actividades realizadas.

Asimismo, se realiza refuerzo de capacitación al personal de la sede educativa sobre el lavado diario de los implementos de aseo, conforme a lo requerido y en cumplimiento de los procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección. Se enfatiza en la importancia de realizar el adecuado lavado, escurrido y secado de estos implementos después de su uso, así como en su correcta disposición en el área destinada para tal fin, con el propósito de mantener condiciones higiénicas adecuadas dentro de la unidad de servicio.

COMPROMISOS:

* Diligenciamiento correcto y oportuno de los formatos establecidos.
* Lavado diario y adecuado de los implementos de aseo.

FIRMAS

cargo Manipuladora — Luz Marina M. Manipuladora — Brigida Medina Manipuladora

cargo Manipuladora — Sandra Arenas Manipuladora — Dilia Bustos Manipuladora

Capacitación realizada por :	Nombre Carlos Andrés Sáez
	Cargo supervisor

63741

ANEXO 2.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE LA CAPACITACIÓN.







Gobierno de Colombia Educación Somos Revolución con Paz Alimentos Aprender ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA CONSORCIO SOMOS FLORIDA 63743

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63744

HALLAZGOS

ETC

MODALIDAD RPS

DEL 09 AL 20 DE FEBRERO DEL 2026

63745

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	09 AL 20 DE FEBRERO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	SEDE D	RPS	16/02/2026	90,74%	BUENO	4.2	SE CUENTA CON UN REGISTRO DE CAPACITACION MENSUAL SEGÚN PLAN DE CAPACITACION Y CRONOGRAMA	NO CUMPLE	Se hace envio de la capacitacion del mes de agosto la cual se realizo el dia 30 de agosto del 2025 la cual debe reposar en el archivo de la carpeta de documentacion que tiene el restaurante escolara disposicion de los entes de controlpara su respectiva revision. Se anexa acta de entrega de documento.	**ANEXO 1:** FORMATO ACTA DE ENTREGA DE DOCUMENTOS **ANEXO 2 :** SOPORTE DE CAPACITACION MES DE ENERO 2026	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						5.11	SE CUENTA CON PROTOCOLO PARA EL ANALISIS DE PH Y CLORO Y SE LLEVAN REGISTROS SEGÚN FRECUENCIA DEFINIDA EN EL PLAN DE SANEAMIENTO.	DOCUMENTO NO EXISTE	El operador realiza el envio del documento al colegio y se entrega al personal manipulador, con el fin de que repose en el archivo de la carpeta de documentacion que tiene el restaurante escolara disposicion de los entes de controlpara su respectiva revision. Se anexa acta de entrega de documento (programa de abastecimiento de agua).	**ANEXO 3.**FORMATO ACTA DE ENTREGA DE DOCUMENTOS **ANEXO 4 :** EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE EL PROTOCOLO DE PH Y CLORO	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						5.16	SE CUMPLE CON EL PORCEDIMIENTO DE RECOLECCION Y SEÑALIZACION PARA EL ACEITE VEGETAL USADO	NO ECONTRADO	el operador realiza la actualizacion de señalizacion de areas donde se evidencia que las areas de aceite usado y el protocolo del mismo se encuentran en el lado izquierdo de donde se preparan los alimentos. Se adjunta evidencia fotografica	**ANEXO 5 :** EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE EL AREA DE ACEITE VEGETAL USADO	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						8.6	CUENTA CON COPIA DEL ACATA DE CONFORMACION DEL COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR Y LOS SEGUIMIENTOS (SEGUN CORRESPONDA) Y LA/A GESTION REALIZADA AL MISMO (EN CASO DE REQUERIRSE)	NO SE ENCONTRO	El operador gestiono con el rector el acta CAE donde se manifesta que el colegio METROPOLITANO DEL SUR aun no ha realizado conformacion del comite de alimentacion escolar. Se anexa documento de la creacion al comite de alimentacion escolar del colegio	**ANEXO 6 :** EVIDENCIA FORMATO DE CONVOCATORIA AL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
INSTITUTO SAN BERNARDO	SEDE C	RPS	17/02/2026	90,74%	BUENO	5.2	SE LLEVAN LOS REGISTROS DE TODOS LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y SE ENCUENTRAN EN LA CARPETA DE LA SEDE.	NO ECONTRADO	se realizo refuerzo al personal manipulador, en diligenciamiento de formatos, segun lineamientos contemplados en la resolucion 2674 del 2013 y las especificaciones contempladas el plan de saneamiento se anexa formato de capacitacion , refuerzo,toma de conciencia y compromiso del personal manipulador de alimentos, evidenciafotografica del la capacitacion realizada el 09 de marzo	**ANEXO 1.**FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. **ANEXO 2 :** EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACION **ANEXO 3 :** EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL FORMATO DILIGENCIADO	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						5.17	LAS VENTANAS PUERTAS Y ABERTURAS QUE COMUNICAN CON EL AMBIENTE EXTERIOR ESTAN PROVISTAS CON MALLA ANTI INSECTO EN BUEN ESTADO Y DE FACIL LIMPIEZA EVITANDO EL INGRESO DE CUALQUIER TIPO DE PLAGA (EXCLUSIVO PARA EL AREA DE PRESPARACION Y ALMACENAMIENTO)	FALTAN ALGUNAS MALLAS	Se realiza mantenimiento correctivo a las ventanas, poniendo una malla de protaccion para el ingreso de insectos Se anexa evidencia fotografica del proceso	**ANEXO 4:** FORMATO DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO **ANEXO 5 :** EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL MANTENIMIENTO	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO

63746

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	09 AL 20 DE FEBRERO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	SEDE A	RPB	18/02/2026	78.60%	MUY BUENO	2.2	SE ALMACENAN LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERISTICAS DE LOS MISMOS, EN SITIOS ADECUADOS MINIMIZANDO EL RIESGO DE CONTAMINACION	PROTEINA POLLO Y CARNE MEZCLADAS	se realizo refuerzo al personal manipulador, en almacenamiento de productos carnicos, segun lineamientos contemplados en la resolucion 2674 del 2013 y las especificaciones contempladas en el empaque. se anexa formato de capacitacion , refuerzo,toma de conciencia y compromiso del personal manipulador de alimentos, evidenciafotografica del la capacitacion realizada el 09 de marzo del 2026	ANEXO 1:FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ANEXO 2 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACION ANEXO 3 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE EL ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						2.4	SE REALIZA CONTROL DE TEMPERATURA DE LOS EQUIPOS DE REFRIGELACION Y CONGELACION Y SE LKLECVAN REGISTROS (REFRIGERADOS SE REALIZA A TEMPERATURAS NO MAYORES A 4°C, CONGELADOS SE REALIZA A TEMPERATURAS NO MAYORES A -18°C)	FORMATOS MAL DILIGENCIADOS - FECHAS	se realizo refuerzo al personal manipulador, en diligenciamiento de formatos, segun lineamientos contemplados en la resolucion 2674 del 2013 y las especificaciones contempladas el plan de saneamiento se anexa formato de capacitacion , refuerzo,toma de conciencia y compromiso del personal manipulador de alimentos, evidenciafotografica del la capacitacion realizada el 6 de marzo del 2026	ANEXO 1:FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ANEXO 2 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACION ANEXO 4 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL FORMATO DILIGENCIADO	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						3.4	SE ENCUENTRAN CONTRAMUESTRAS DE LAS ULTIMAS 72 HORAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO (ENSALADAS, PROTEINA, ALIMENTOS CON LACTEOS) DEBIDAMENTE ROTULADAS Y GUARDADAS EN UN UTENSILIO CON TAPA	FALTA CONTRAMUESTRA DEL 16 DE FEBRERO 2026	se realizo refuerzo al personal manipulador, en el protocolo de la toma de contramuestras, segun lineamientos contemplados en la resolucion 2674 del 2013 y las especificaciones contempladas el plan de saneamiento recalcando la importancia de el almacenamiento de las mismas por 72 horas. se anexa formato de capacitacion , refuerzo,toma de conciencia y compromiso del personal manipulador de alimentos, evidenciafotografica del la capacitacion realizada el 06 de marzo del 2026	ANEXO 1 :FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ANEXO 2 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACION ANEXO 5 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LAS CONTRAMUESTRAS	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						4.4	SE EVIDENCIA LA HOJA DE VIDA DE CADA UNO DE LOS MANIPULADORES CON LA CERTIFICACION MEDICA (APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS) (NO MAYOR A UN AÑO) MANUAL DE CARGAS Y FUNCIONES QUE ACREDITA INFORMACION EN EDUCACION SANITARIA, PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMETOS (NO MAYOR A UN AÑO) Y SE CUENTA CON REGISTROS DE CAPACITACION CONTINUA.	SE EVIDENCIA 6 MANIPLADORAS DEBEN SER 6	Se realizó gestión con la rectoria del Colegio Metropolitano del Sur del municipio de Florida para revisar la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) frente a numero de manipuladoras requeridas Como resultado, la institución educativa emitió certificación donde indica que, de acuerdo con la dinamica del servicio y la experiencia del personal, **la atención de los 672 beneficiarios puede realizarse con cinco (5) manipuladoras**, sin presentarse novedades en la entrega de las raciones	ANEXO 6 : CERTIFICADO EMITIDO POR LA INSTITUCION EDUCATIVA	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO

63747

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	09 AL 20 DE FEBRERO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	SEDE A	RPS	18/02/2026	78.60%	MUY BUENO	5.2	SE LLEVAN LOS REGISTROS DE TODOS LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y SE ENCUENTRAN EN LA CARPETA DE LA SEDE.	REGISTRO L Y D MAL DILIGENCIADO	se realizo refuerzo al personal manipulador, en diligenciamiento de formatos, según lineamientos contemplados en la resolucion 2674 del 2013 y las especificaciones contempladas el plan de saneamiento se anexa formato de capacitacion , refuerzo,toma de conciencia y compromiso del personal manipulador de alimentos, evidenciafotografica del la capacitacion realizada el 06 de marzo del 2026	ANEXO 1:FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ANEXO 2 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACION. ANEXO 7 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL FORMATO DILIGENCIADO	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						5.7	LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO SE ALMACENAN EN UN SITIO VENTILADO, IDENTIFICADO PROTEGIDO Y SE ENCUENTRAN DEVIDAMENTE ROTULADOS Y ORGANIZADOS. AISLADO DE LOS ALIMENTOS	AREA EN DESORDEN	se realizo refuerzo al personal manipulador,almacenamiento de insumos de aseo, organizacion y limpieza, según lineamientos contemplados en la resolucion 2674 del 2013 y las especificaciones contempladas el plan de saneamiento se anexa formato de capacitacion , refuerzo,toma de conciencia y compromiso del personal manipulador de alimentos, evidenciafotografica del la capacitacion realizada el 06 de marzo del 2026	ANEXO 1 :FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ANEXO 2 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACION. ANEXO 8 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL AREA ORGAVIZADA	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						5.10	EL AGUA QUE SE UTILIZA ES POTABLE Y CUMPLE CON LAS NORMAS VIGENTES ESTABLECIDAS POR EL REGLAMENTACION CORRESPONDIENTE DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL (PARA LAS I E RURALES Y SUS SEDES, EVALUAR EL PROTOCOLO DE HERVIDO DE AGUA		El operador gestiono con la AMB el documento, para ser entregado al personal manipulador, y que reposa en el archivo de la carpeta de documentacion que tiene el restaurante escolara disposicion de los entes de controlpara su respectiva revision. Se anexa acta de entrega de documentos y REGISTRO MICOBIOLOGICO DEL AGUA.	ANEXO 9 : ACTA DE ENTREGA DE DOCUMENTOS ANEXO 10 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE EL CERTIFICADO DE AMB	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						5.18	SE REALIZA UN CONTROL DE PLAGAS Y SE CUENTA CON LOS DOCUMENTOS DILIGENCIADOS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO Y SE VIDENCIA QUE LAS INSTALACIONES Y O ALIMENTOS SE ENCUENTRAN LIBRES DE PRESENCIA O DAÑO CAUSADO POR PLAGAS	SE EVIDENCIA VECTOR	se realiza control de plagas en el colegio METROPOLITANO DEL SUR con el fin de poder mitigar la cantidad de moscas e insectos que se encuentra expuesto el restaurante. Sin embargo el personal manipulador se compromete a intensificar los procesos de asperción de hipoclorito al 5.25 % en el ambiente .	ANEXO 11: certificado de control de plagas ANEXO 12 : evidencia fotografica de asperción de ambiente	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO
						7.2	EXISTE PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS Y SE LLEVAN LOS RESPECTIVOS EQUIPOS Y SE LLEVAN LOS RESPECTIVOS REGISTROS (SE ENCUNTRA EL FOAMTO DE HOJA DE VIDA DEL EQUIPO)	NO CUMPLE CRONOGRAMA EQUIPOS ENERO 2026	Se realiza mantenimiento preventivo para los equipos del restaurante escolar con el fin de poder dar cumplimientos al cronograma estipulado en el programa de mantenimiento de equipos, se evidencia fotografica del formato.	ANEXO 13: FORMATO DE SOPORTE DE MANTENIMIENTO ANEXO 14 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL MANTENIMIENTO	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO

63748

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	09 AL 20 DE FEBRERO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	SEDE A	RPS	18/02/2026	78.80%	MUY BUENO	8.9	SE CUMPLE CON LOS GRAMAJES DE TODAS LAS PREPARACIONES, DE ACUERDO AL NIVEL EDUCATIVO ATENDIDO	NO CUMPLE CON LOS PARAMETROS DE PESO	se realizo refuerzo el personal manipulador en estandarizacion de porciones servidas y uso de el kit de servido con las diferentes cucharas medidoras, segun lineamientos contemplados en el contrato y especificaciones dadas por la nutricionista se anexa formato de capacitacion , refuerzo,toma de conciencia y compromiso del personal manipulador de alimentos, evidenciafotografica de la capacitacion realizada el 06 de marzo del 2026	ANEXO 1 :FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ANEXO 2 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACION.	CERRADO	CERRADO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO	CERRADO

verificado Y probado

Leynner Elias Leal Garcia
Coord. ingeniero de alimentos / Esp
Lider equipo de supervision PAE

realizado por:

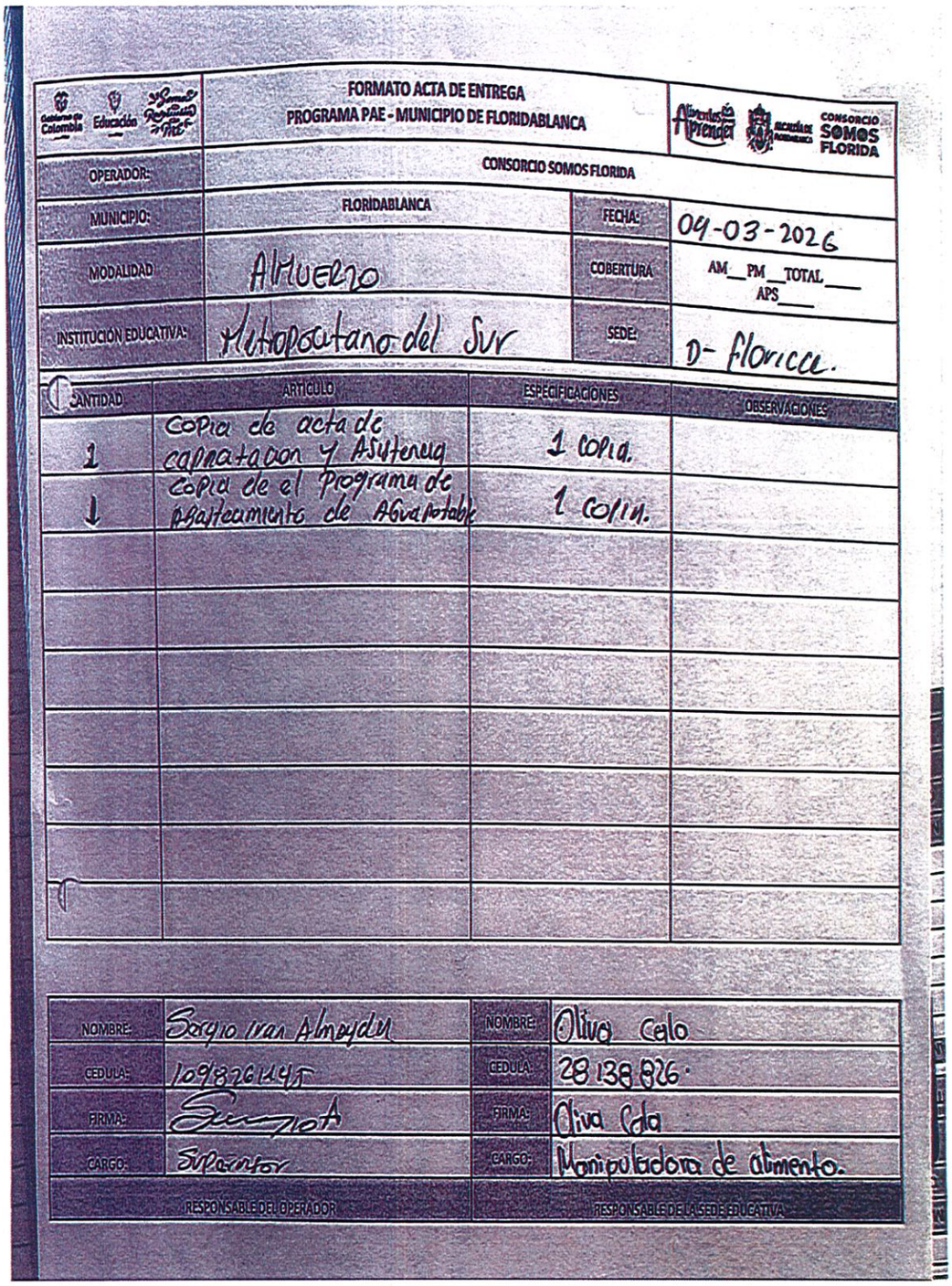
Profesional
coord. ingeniero de alimentos / Esp
OPERADOR consorcio somos florida

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución en Paz | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63749

COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR SEDE -D FLORICCE

ANEXO 1: FORMATO ACTA DE ENTREGA DE DOCUMENTOS



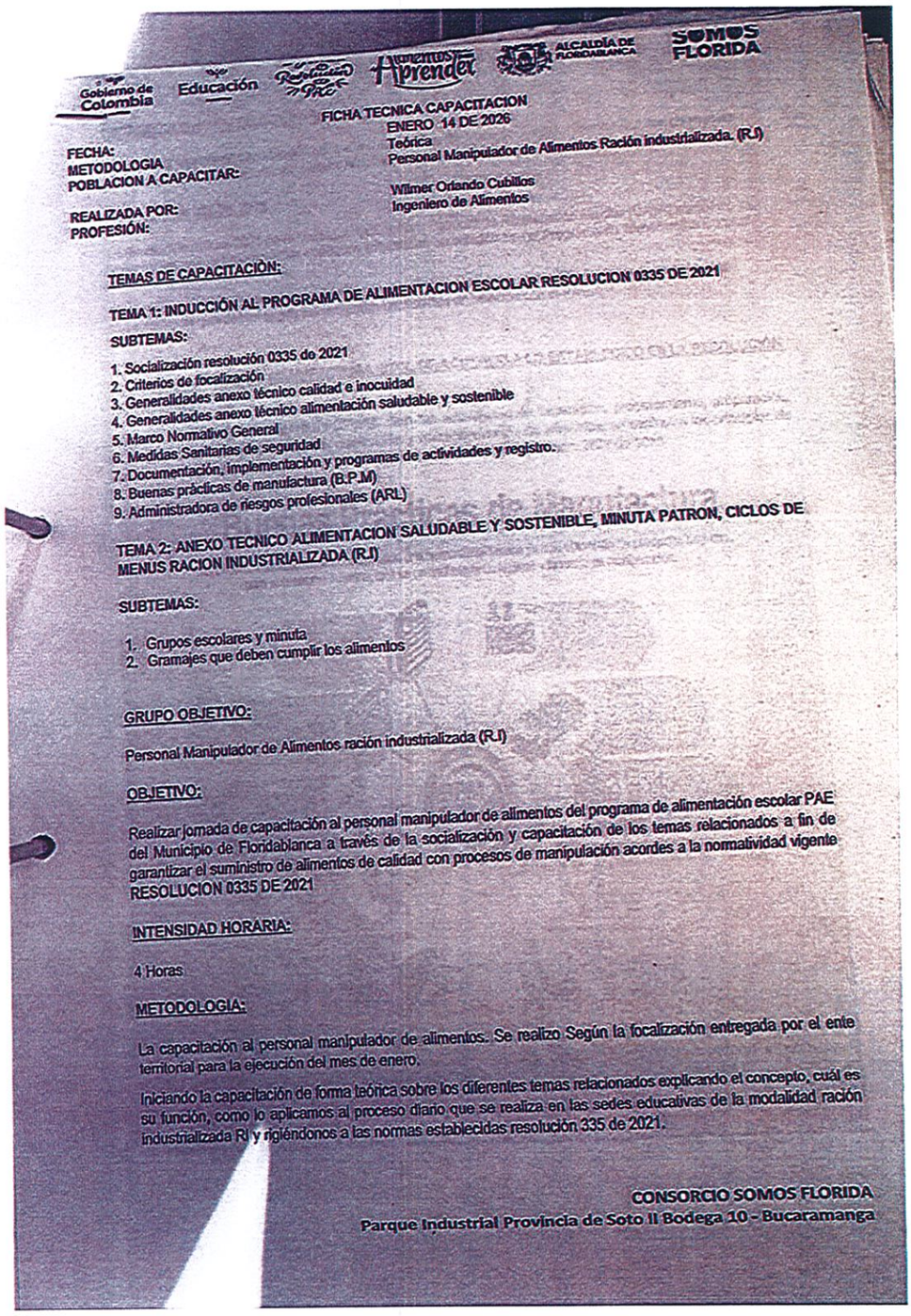
FORMATO ACTA DE ENTREGA
PROGRAMA PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		
MUNICIPIO:	FLORIDABLANCA	FECHA:	04-03-2026
MODALIDAD	ALMUERZO	COBERTURA	AM__ PM__ TOTAL___ APS___
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Metropolitano del Sur	SEDE:	D- Floricca.

CANTIDAD	ARTÍCULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Copia de acta de capacitacion y Asistencia	1 copia.	
1	Copia de el Programa de Abastecimiento de Agua Potable	1 copia.	

NOMBRE:	Sergio Ivan Almeyda	NOMBRE:	Oliva Celo
CEDULA:	1098726145	CEDULA:	28138826.
FIRMA:		FIRMA:	Oliva Cda
CARGO:	Supervisor	CARGO:	Manipuladora de alimento.
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE ENERO 2026



Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | SOMOS FLORIDA

FICHA TECNICA CAPACITACION

FECHA: ENERO 14 DE 2026
METODOLOGIA Teórica
POBLACION A CAPACITAR: Personal Manipulador de Alimentos Ración industrializada. (R.I)

REALIZADA POR: Wilmer Orlando Cubillos
PROFESIÓN: Ingeniero de Alimentos

TEMAS DE CAPACITACIÒN:

TEMA 1: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021

SUBTEMAS:

1. Socialización resolución 0335 de 2021
2. Criterios de focalización
3. Generalidades anexo técnico calidad e inocuidad
4. Generalidades anexo técnico alimentación saludable y sostenible
5. Marco Normativo General
6. Medidas Sanitarias de seguridad
7. Documentación, implementación y programas de actividades y registro.
8. Buenas prácticas de manufactura (B.P.M)
9. Administradora de riesgos profesionales (ARL)

TEMA 2: ANEXO TECNICO ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE, MINUTA PATRON, CICLOS DE MENUS RACION INDUSTRIALIZADA (R.I)

SUBTEMAS:

1. Grupos escolares y minuta
2. Gramajes que deben cumplir los alimentos

GRUPO OBJETIVO:

Personal Manipulador de Alimentos ración industrializada (R.I)

OBJETIVO:

Realizar jornada de capacitación al personal manipulador de alimentos del programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Floridablanca a través de la socialización y capacitación de los temas relacionados a fin de garantizar el suministro de alimentos de calidad con procesos de manipulación acordes a la normatividad vigente RESOLUCION 0335 DE 2021

INTENSIDAD HORARIA:

4 Horas

METODOLOGIA:

La capacitación al personal manipulador de alimentos. Se realizo Según la focalización entregada por el ente territorial para la ejecución del mes de enero.

Iniciando la capacitación de forma teórica sobre los diferentes temas relacionados explicando el concepto, cuál es su función, como lo aplicamos al proceso diario que se realiza en las sedes educativas de la modalidad ración industrializada RI y rigiéndonos a las normas establecidas resolución 335 de 2021.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Parque Industrial Provincia de Soto II Bodega 10 - Bucaramanga

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE ENERO 2026

DESARROLLO JORNADA DE CAPACITACION.

Se realiza la jornada de capacitación por parte de Ingeniero de Alimentos Wilmer Orlando Cubillos de manera teórica a personal manipulador de alimentos, tocando los temas descritos.

RESOLUCION 335 DE 2021.

La Resolución 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) establece los lineamientos que deben seguir las entidades territoriales en relación con el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

El objetivo general de la resolución es definir las condiciones mínimas, estándares y lineamientos técnicos-administrativos que deben seguir las entidades territoriales en relación con el PAE.

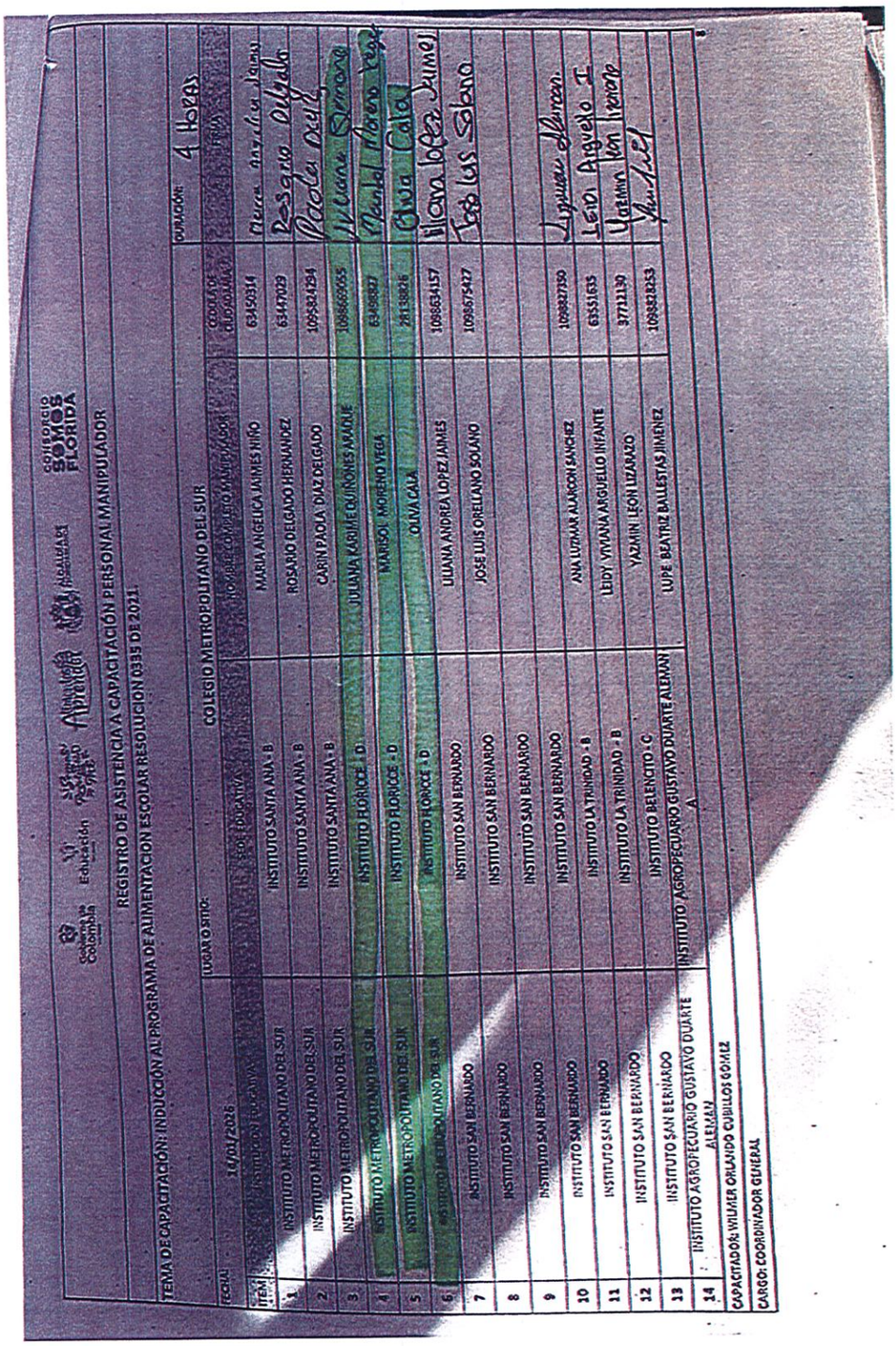
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA -BPM, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. Son las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se centran a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución 2674 de 2013.



CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Parque Industrial Provincia de Soto II Bodega 10

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE ENERO 2026



REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCION AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR — DURACIÓN: 4 Horas

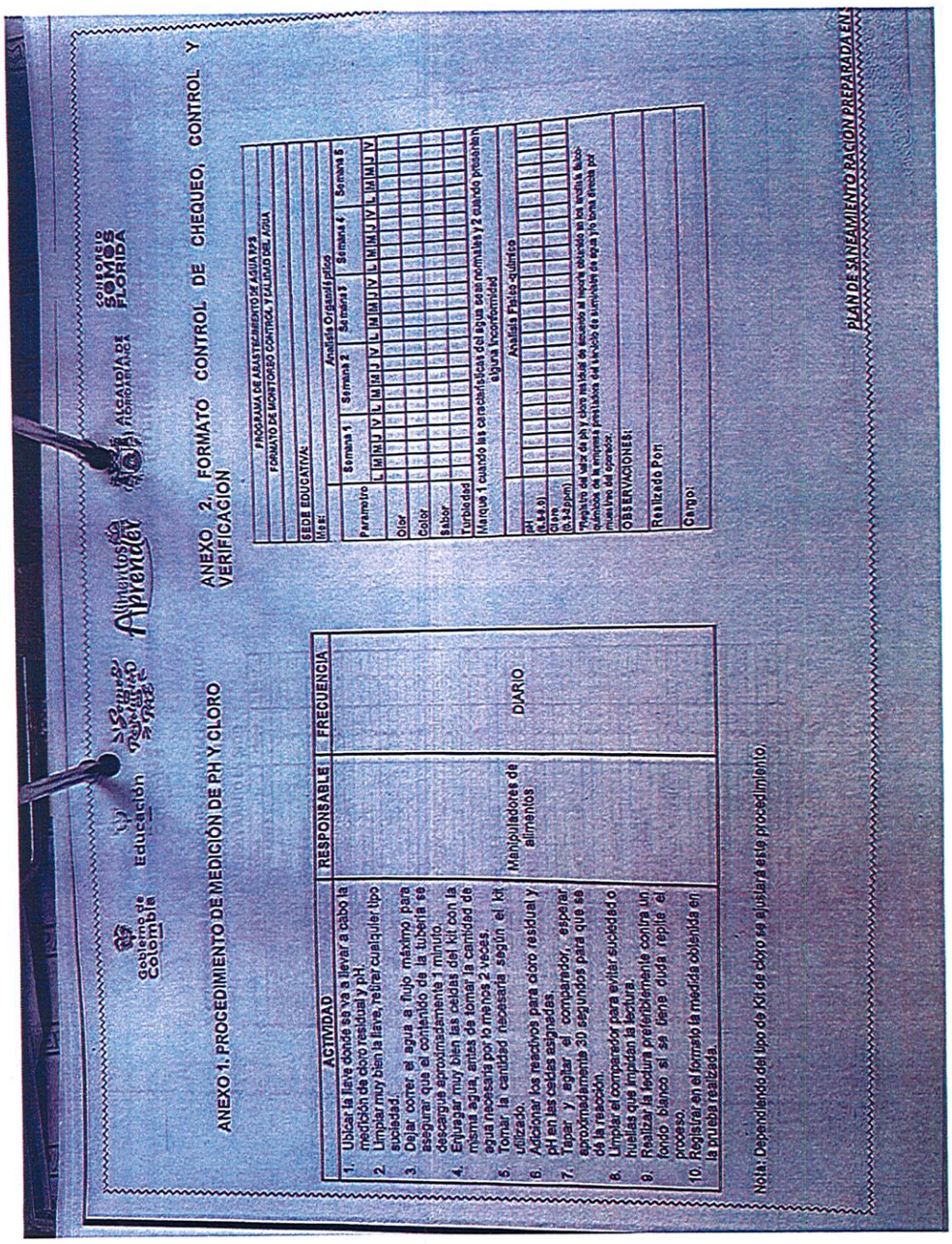
FECHA: 14/01/2026 — TIPO DE CAPACITACIÓN: INSTITUCIONES EDUCATIVAS — NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR

ITEM	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	63459314	Maria angelica Jaimes
2	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	ROSARIO DELGADO HERNANDEZ	63447029	Rosario Delgado
3	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	1095824754	Paola Diaz
4	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE - D	JULIANA KARIME QUIÑONES MARQUE	1098669055	Juliana Quiñones
5	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE - D	MARISOL MORENO VEGA	63498827	Marisol Moreno Vega
6	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE - D	OLIVA CALA	28138826	Oliva Cala
7	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	1098634157	Liliana lopez Jaimes
8	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	1098675427	Jose Luis Solano
9	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO			
10	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	1098827350	Luzmar Alarcon
11	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	63551635	Leidy Arguello I.
12	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	YAZMIN LEON LIZARAZO	37712130	Yazmin Leon Lizarazo
13	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	1098828253	Yazmin Leon Lizarazo
14	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A			

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

ANEXO 4 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE EL PROTOCOLO DE PH Y CLORO



ANEXO 1. PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN DE PH Y CLORO

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1. Ubicar la llave donde se va a llevar a cabo la medición de cloro residual y pH.	Manipuladores de alimentos	DIARIO
2. Limpiar muy bien la llave, retirar cualquier tipo suciedad.		
3. Dejar correr el agua a flujo máximo para asegurar que el contenido de la tubería se descargue aproximadamente 1 minuto.		
4. Enjuagar muy bien las celdas del kit con la misma agua, antes de tomar la cantidad de agua necesaria por lo menos 2 veces.		
5. Tomar la cantidad necesaria según el kit utilizado.		
6. Adicionar los reactivos para cloro residual y pH en las celdas asignadas.		
7. Tapar y agitar el comparador, esperar aproximadamente 30 segundos para que se dé la reacción.		
8. Limpiar el comparador para evitar sucedado o huellas que impidan la lectura.		
9. Realizar la lectura preferiblemente contra un fondo blanco si se tiene duda repita el proceso.		
10. Registrar en el formato la medida obtenida en la prueba realizada.		

Nota: Dependiendo del tipo de Kit de cloro se ajustará este procedimiento

ANEXO 2. FORMATO CONTROL DE CHEQUEO, CONTROL Y VERIFICACIÓN

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA N°3
FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y ALUMNO DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA:
Mes:

Parámetro	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Olor					
Color					
Sabor					
Turbiedad					

Análisis Organolépticos

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Análisis Físico-químico				
pH (6,5 a 9,0)					
Cloro (0,3 a 2ppm)					

Registro del valor de pH y cloro residual de acuerdo al rango establecido en la ficha técnica dispuesta de la empresa, previo a la verificación del agua y la toma directa por medio line del operador.

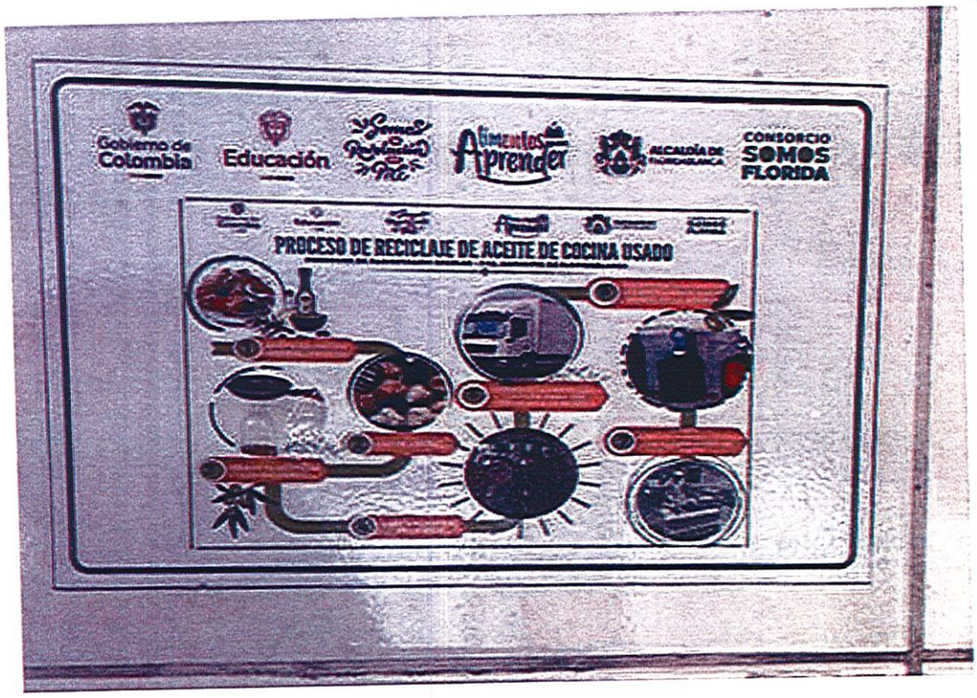
OBSERVACIONES:

Realizado Por

Cargo:

PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN

ANEXO 5 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE EL AREA DE ACEITE VEGETAL USADO





ANEXO 5 : EVIDENCIA FORMATO DE CITACION AL COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR

COLEGIO
METROPOLITANO DEL SUR

REPÚBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE SANTANDER
APROBADO POR EL MEN, RESOLUCIÓN N° 17826 DE OCTUBRE 26 DE 2007 APROBADO PARA EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA
EN LOS NIVELES DE EDUCACIÓN PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA ACADÉMICA
MODALIDAD TÉCNICO COMERCIAL, EN SOFTWARE Y TURISMO A PARTIR DE LA RESOLUCIÓN 17826 DE OCTUBRE 26 DE 2007
REGISTRO DANE N° 168276000192 REGISTRO ANTE EL ICFES N° 106276 NIT N° 804

Floridablanca, marzo 16 de 2026

Señores:
DELEGADOS AL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Colegio Metropolitano del Sur
La Ciudad

Atento saludo.

La presente para hacerles invitación al PRIMER COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR (CAE) a realizarse el próximo miércoles 18 de marzo de 2026 a las 6:30 a.m. en la sala de juntas de la Sala de Docentes de la Sede A.

Lo anterior en cumplimiento de la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 en el título IV articulo 11 numeral II de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

Agradezco su atención.

Cordialmente,

EDUARDO CASANOVA GONZALEZ
Rector

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA 63757

COLEGIO SAN BERNARDO SEDE – C BELENCITO

63758

ANEXO 1:FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	**INSTITUTO SAN BERNARDO SEDE C - BELENCITO**
FECHA	**08 de marzo del 2026**
MUNICIPIO	**FLORIDABLANCA**

TEMAS TRATADOS: **oportuno diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento, según lineamiento contemplado en la resolucion 2674 del 2013**

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :
"Se realiza retroalimentación al personal manipulador en la oportuno diligenciamiento de formatos,teniendo en cuenta a lo estipulado en el plan de saneamiento basico. se recalca al personal manipulador sobre los dos puntos importantes.
oportuno diligenciación del formato del Plan de Saneamiento, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos entregados a los estudiantes beneficiarios.

COMPROMISOS:

* Cumplimiento diario del diligenciamiento de los formatos del plan de sanemiento formatos de temperatura de equipos

FIRMAS

Yarmin Juan L. _____ _____
cargo

_____ _____ _____
cargo

Capacitación realizada por :	Nombre Sergio Juan Almeyda
	Cargo Supervisor.

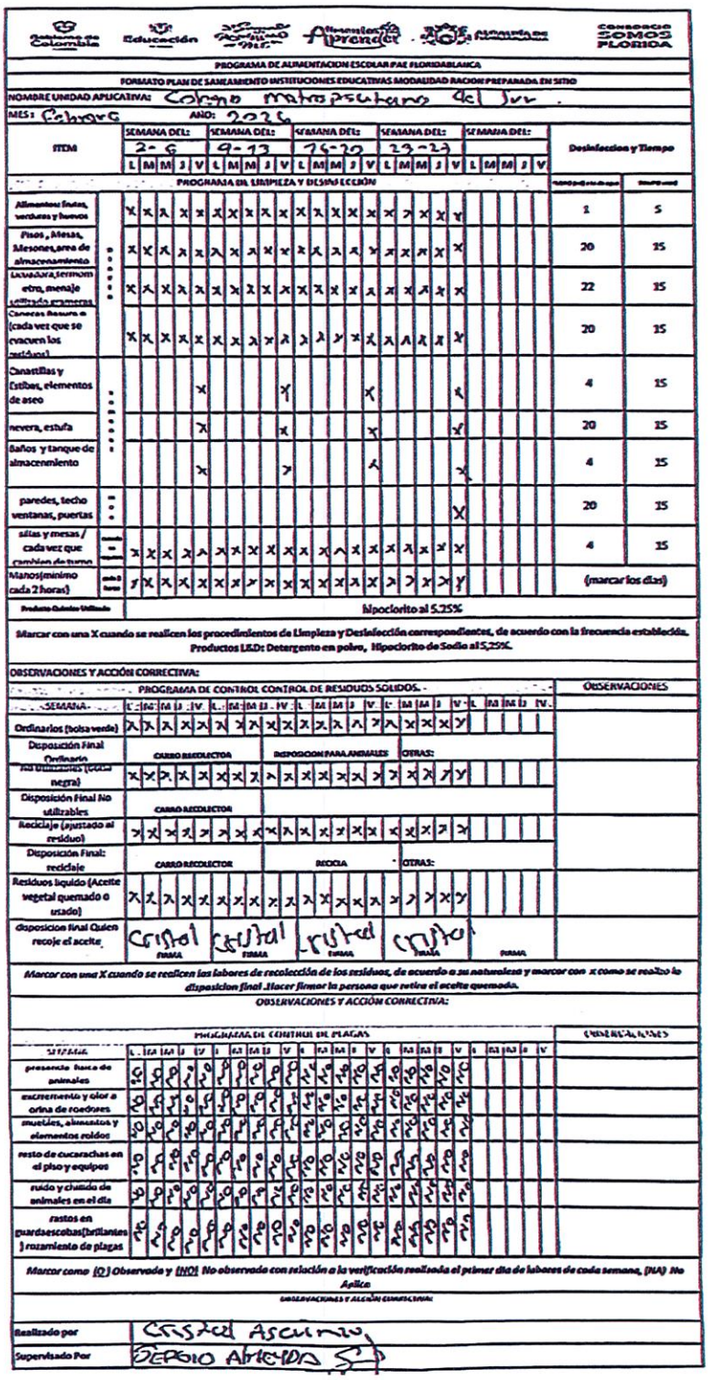
ANEXO 2: EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACION.



Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

63760

ANEXO 3 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEl FORMATO DILIGENCIADO



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Colegio Metropolitano del Sur

MES: Febrero AÑO: 2026

ITEM	SEMANA DEL: 2-6	SEMANA DEL: 9-13	SEMANA DEL: 16-20	SEMANA DEL: 23-27	SEMANA DEL:	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						Tiempo de Acción (min)	Enjuague
Alimentos: frutas, verduras y huevos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		1	5
Pisos , Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
Loseta,ra, termometro, menaje (utilizado primero)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		22	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los restduos)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X	X	X	X		4	15
nevera, estufa	X	X	X	X		20	15
Baños y tanque de almacenmiento	X	X	X	X		4	15
paredes, techo ventanas, puertas				X		20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		(marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos LED: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS. - SEMANA-	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bota verde)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:			
No Utilizables (bolsa negra)	X X X X X	X X X X X	X X X X X			
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X X X X	X X X X X	X X X X X			
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS:			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X X X X X	X X X X X	X X X X X			
disposicion final Quien recoje el aceite	Cristal FIRMA	Cristal FIRMA	Cristal FIRMA	Cristal FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizo la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0		
excrementos y olor a orina de roedores	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0		
muebles, alimentos y elementos rotos	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0		
resto de cucarachas en el piso y equipos	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0		
ruido y chillido de animales en el dia	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0		
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0		

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Cristal Ascanio
Supervisado Por	SERGIO ARTEAGA S.

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: I.E San Bernardo Sede C - Belencito

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
03 / 03 / 26	Infraestructura	X		Se realiza instalacion de malla	Victor GJ
/ /				antiinsecto de la Ventana	
/ /				frontal de la Cocina	
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					

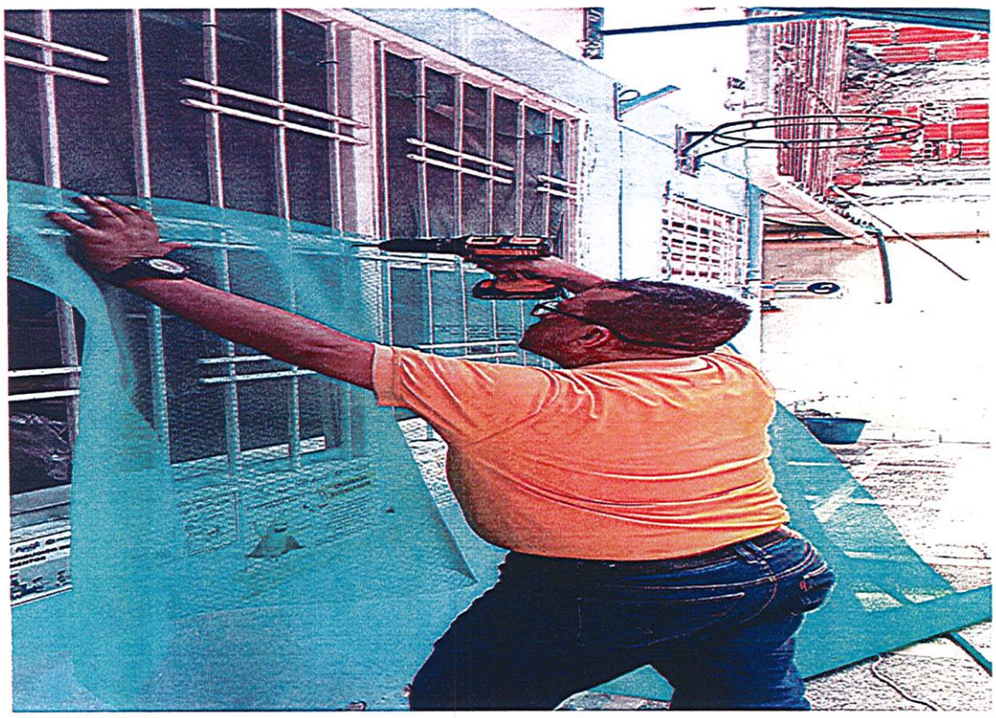
CS Escaneado con CamScanner

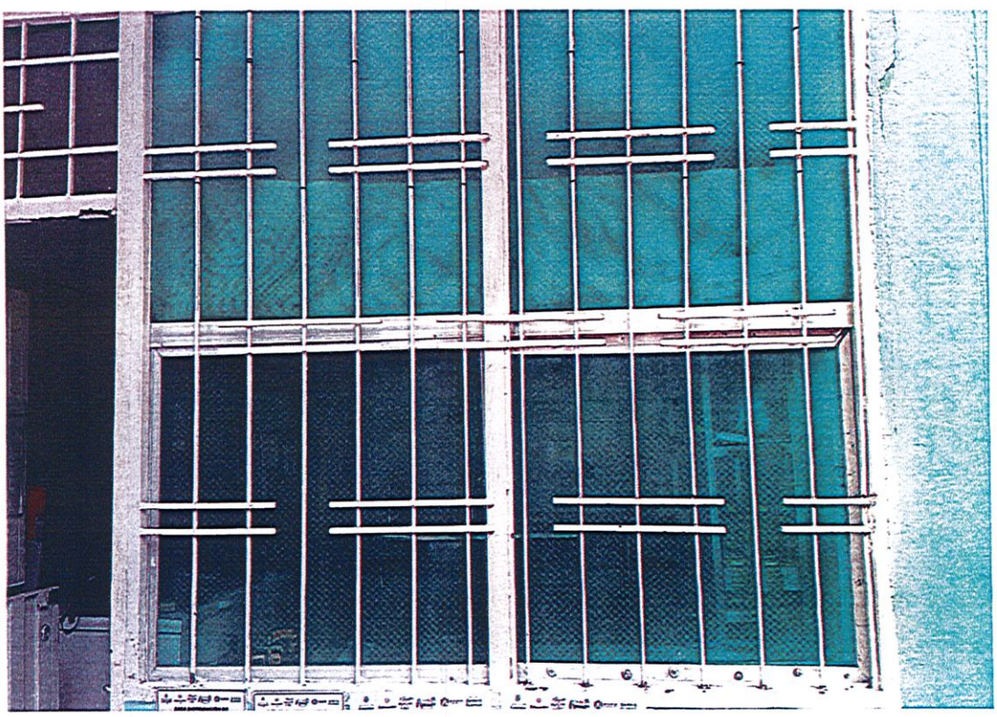
ANEXO 4: FORMATO DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

63761

ANEXO 5 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL MANTENIMIENTO





Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución por la Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

63763

COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR SEDE – A PRINCIPAL

63764

ANEXO 1:FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	**COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR SEDE A**
FECHA	**06 DE MARZO DEL 2026**
MUNICIPIO	**FLORIDABLANCA**

TEMAS TRATADOS: Almacenamiento adecuado de productos cárnicos y mantenimiento de la cadena de frío,Prevención de contaminación cruzada durante la manipulación y preparación de alimentos,Diligenciamiento de formatos del Plan de Saneamiento Básico,Control y registro de temperaturas en almacenamiento y preparación de alimentos,Estandarización de porciones mediante el uso del kit de servido y cucharas medidoras según los cinco grupos de escolaridad del PAE, toma, rotulación, empaque y almacenamiento de contramuestras según lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

___ según lineamiento contemplado en la resolucion 2674 del 2013

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

se realizó refuerzo al personal manipulador de alimentos en diferentes temas fundamentales para la correcta operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Durante la jornada se abordó la importancia del adecuado almacenamiento de productos cárnicos, enfatizando en el mantenimiento de la cadena de frío, correcta organización en los equipos de refrigeración y separación de alimentos crudos y preparados, con el fin de evitar riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios.

Asimismo, se reforzaron los conceptos relacionados con la prevención de la contaminación cruzada, destacando la importancia de mantener una adecuada separación entre alimentos crudos, cocidos y listos para el consumo, el correcto uso de utensilios y superficies de trabajo, así como la aplicación de prácticas higiénicas durante todo el proceso de preparación y servido de los alimentos.

De igual manera, se realizó acompañamiento y refuerzo en el diligenciamiento adecuado de los formatos establecidos dentro del Plan de Saneamiento Básico, especialmente en los registros relacionados con control de temperaturas de almacenamiento y preparación, resaltando la importancia de estos registros como evidencia documental del control sanitario y del cumplimiento de los procesos establecidos.

También se enfatizó en la estandarización de las porciones servidas, mediante el uso correcto del kit de servido con cucharas medidoras, garantizando el cumplimiento de los gramajes establecidos para los cinco grupos de escolaridad definidos en el PAE, conforme a lo establecido en la Resolución 0335 y los lineamientos técnicos del programa, con el fin de asegurar que cada beneficiario reciba la porción adecuada de acuerdo con su grupo etario.

Adicionalmente, se reforzó el protocolo para la toma y conservación de contramuestras de alimentos, de acuerdo con los lineamientos contemplados en la Resolución 2674 de 2013 y las especificaciones definidas en el Plan de Saneamiento, resaltando la importancia de realizar una correcta toma, rotulación, empaque y almacenamiento de las contramuestras, las cuales deben conservarse en condiciones adecuadas durante un periodo mínimo de 72 horas, como medida preventiva que permite realizar verificaciones sanitarias en caso de presentarse algún evento asociado a la inocuidad de los alimentos.

COMPROMISOS:

Aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos conforme a la Resolución 2674 de 2013.
Garantizar el correcto almacenamiento de alimentos y prevención de contaminación cruzada.
Diligenciar adecuadamente los formatos del Plan de Saneamiento y control de temperaturas.
Cumplir con la estandarización de porciones según gramajes establecidos en la Resolución 0335.
Realizar correctamente la toma y almacenamiento de contramuestras por 72 horas.

FIRMAS Ayudd Ascanio Paola Bolus Yanet Villamizar

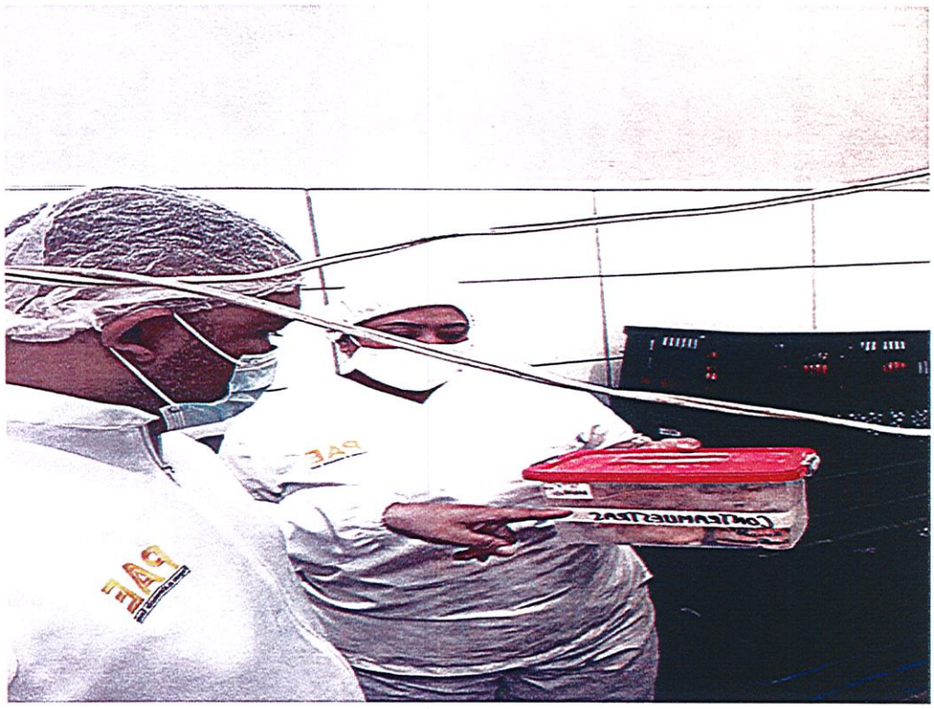
cargo

Brigitte Garcia FERNANDA M. _____

cargo

Capacitación realizada por :	**Nombre** Sergio Ivan Almeyda.
	Cargo Supervisor Logistico

ANEXO 2 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACION.





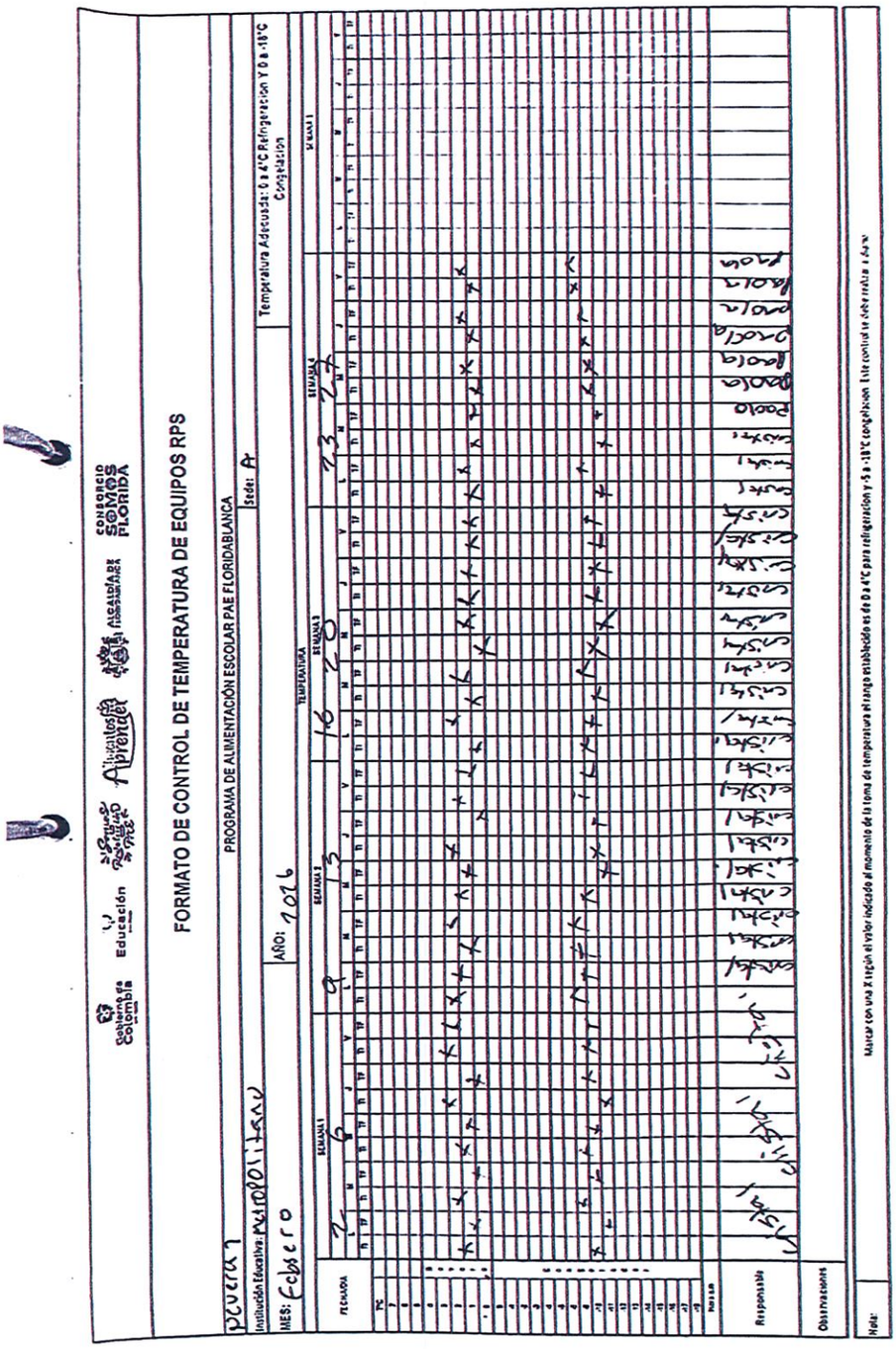
ANEXO 3 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE EL ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.





63767

ANEXO 4 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEl FORMATO DILIGENCIADO



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Sede: A

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

AÑO: 2026

MES: Febrero

TEMPERATURA

SEMANA 1 · SEMANA 2 · SEMANA 3 · SEMANA 4

Responsable

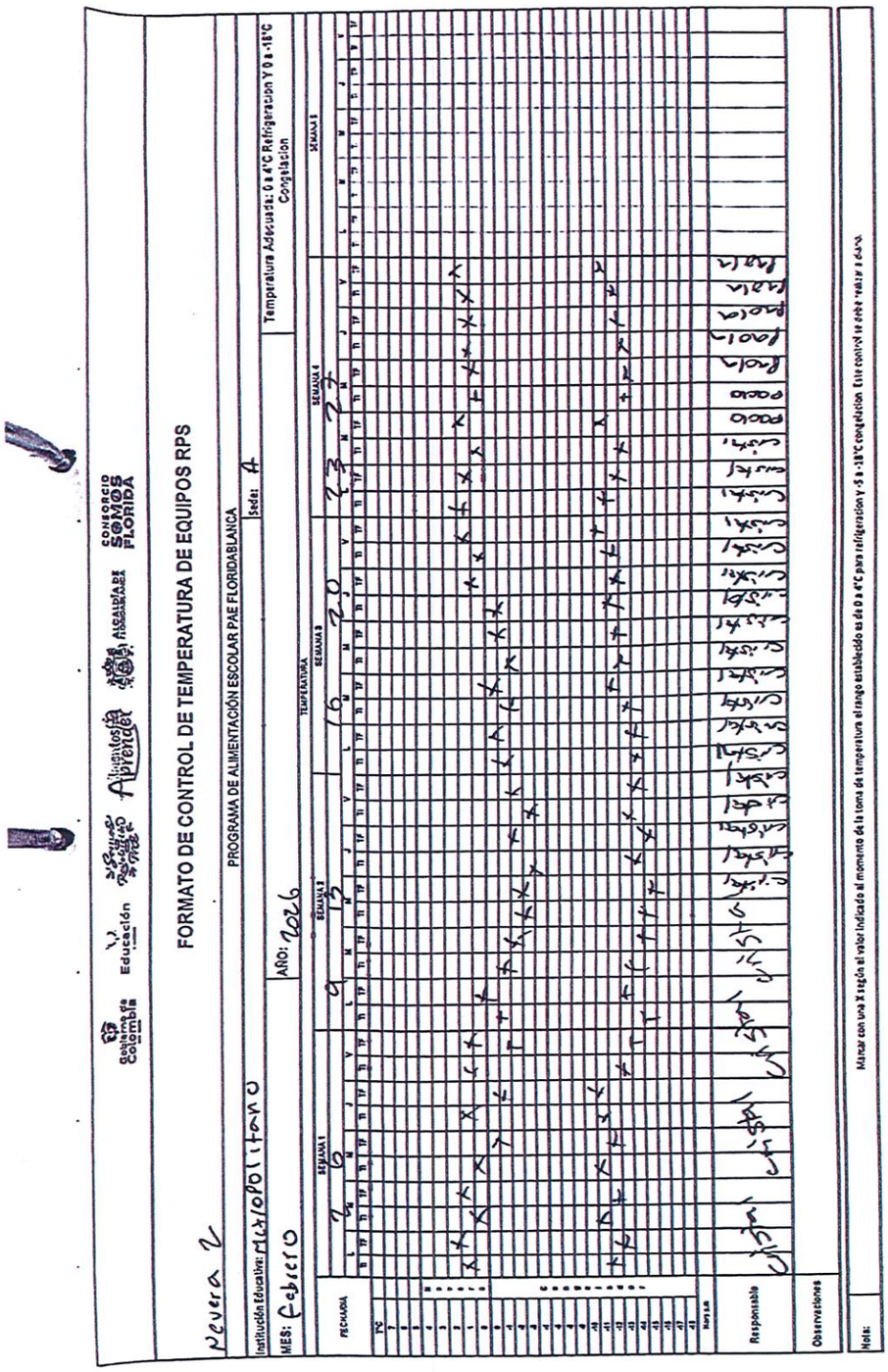
Observaciones

Nota:

Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y 0 a -18°C congelacion Este control se debe realizar a diario

63768

ANEXO 4 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEl FORMATO DILIGENCIADO



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: RURAL POLITANO — Sede: A

MES: Febrero — AÑO: 2026

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

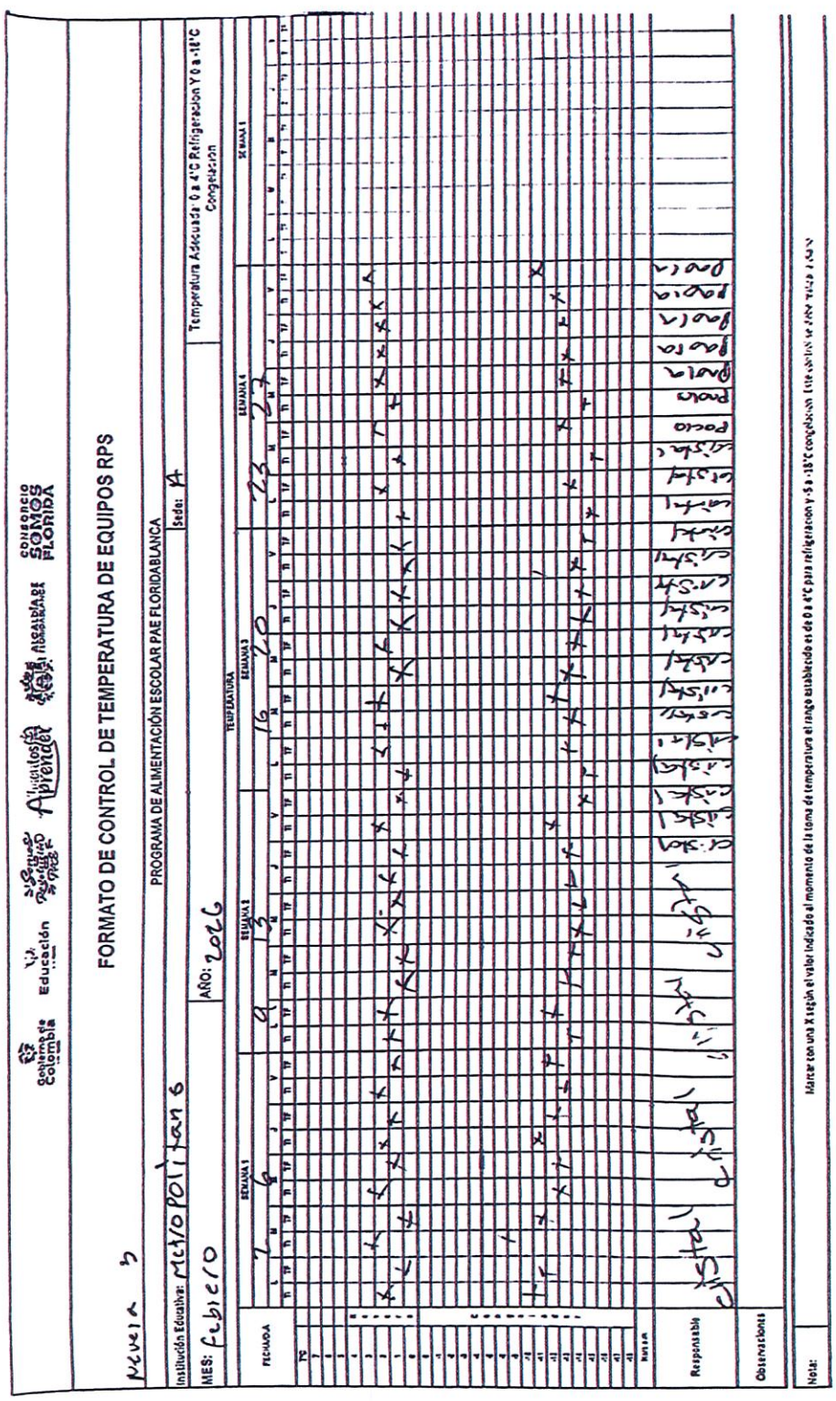
TEMPERATURA

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
	2 3 4 5 6	9 10 11 12 13	16 17 18 19 20	23 24 25 26 27	
Nº					
1	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
2	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
3	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
4	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
5	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
6	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
7	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
8	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
9	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
10	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
11	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
12	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
13	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
14	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
15	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
Hora					
Responsable					
Observaciones					

Nota: Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar 2 veces

63769

ANEXO 4 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEI FORMATO DILIGENCIADO



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: MIXTO POLITECNICO | Sede: A

MES: Febrero | AÑO: 2026

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5

FECHA

Nevera 2

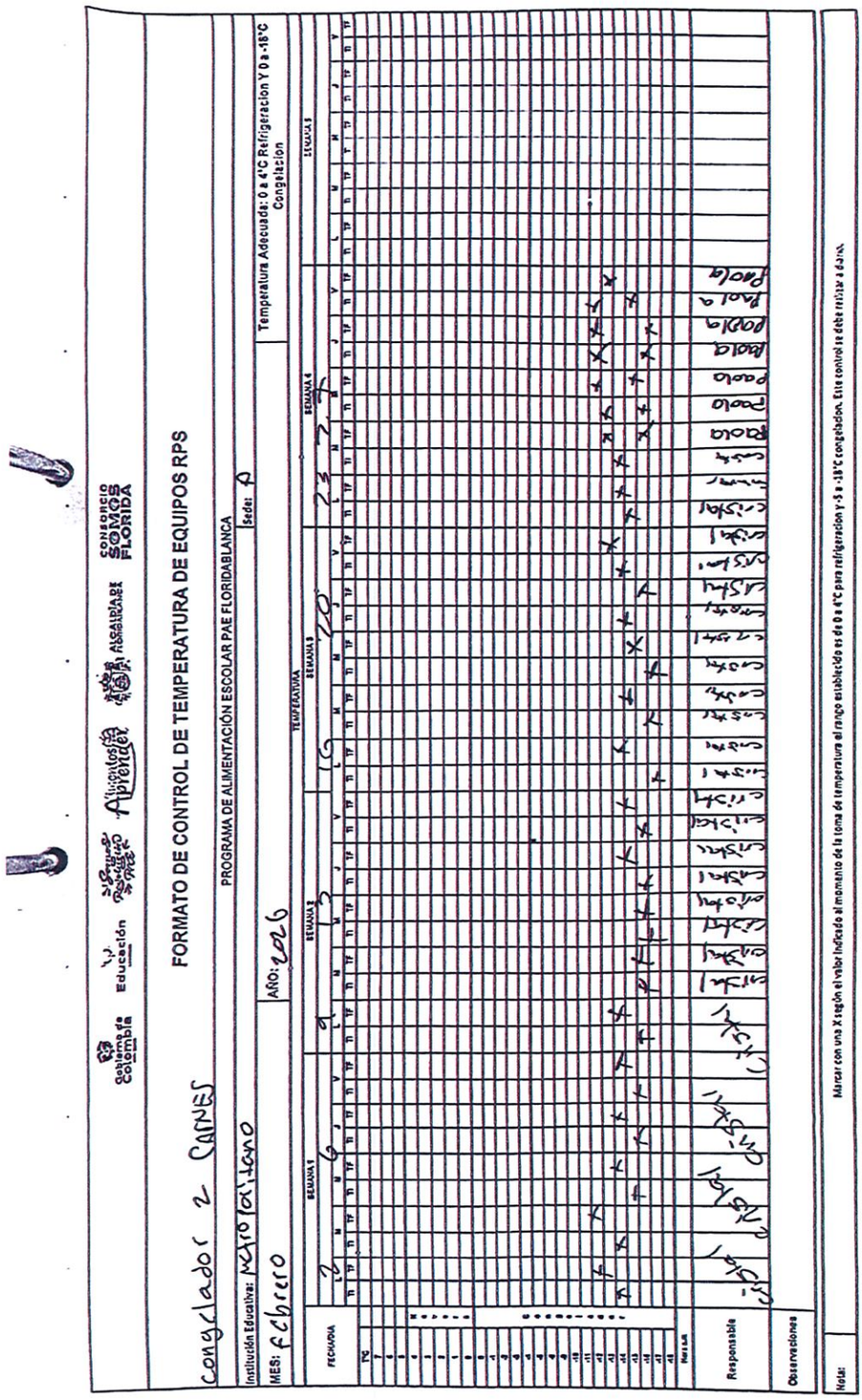
Responsable

Observaciones

Nota:

Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion

ANEXO 4 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEl FORMATO DILIGENCIADO



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

congelador 2 CARNES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: MIXTO LOS LLANOS | Sede: A | Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

MES: FEBRERO | AÑO: 2025

TEMPERATURA

Nota: Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelados. Esta control se debe revisar a diario.

G3771

ANEXO 5 : EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LAS CONTRAMUESTRAS.

