13101

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE E	MES:	FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de residuos solidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas	X					X					X					X									
Paredes	X					X					X					X									
MENSUAL																									
Techos y Angeos											X														

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA	NO APLICA																								
ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Leidy Paola Ortiz	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR: Victor M Zapata R.	CARGO: SUPERVISOR(A), APOYO

13102

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROVENZA A	MES:	FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de residuos solidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas	X					X					X					X									
Paredes	X					X					X					X									
MENSUAL																									
Techos y Angeos												X													

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA	NO APLICA																								
ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLÉPTICO: **MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:** **Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)**																									
ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					

ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Dayan Ardila.	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	Olga Rivera	CARGO: SUPERVISOR(A), APOYO

13103

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROVENZA SEDE B	MES:	FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31			
	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																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de residuos solidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas					X					X					X					X					
Paredes					X					X					X					X					
MENSUAL																									
Techos y Angeos															X										
PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA						NO APLICA																			
ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Teresa Bueno	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR: Olga Rivero	CARGO: SUPERVISOR(A)

13104

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROVENZA C	MES:	FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de residuos solidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas	X					X					X					X									
Paredes	X					X					X					X									
MENSUAL																									
Techos y Angeos												X													
PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA	NO APLICA																								
ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Yuliza Navarro Mercado	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR: Olga Duarte	CARGO: SUPERVISOR(A), APOYO

13 105

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	MARIA GORETTI SEDE B	MES:	FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de residuos solidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas	X					X					X					X									
Paredes	X					X					X					X									
MENSUAL																									
Techos y Angeos												X													

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA	NO APLICA																								
ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Liliana Montaña Angarita	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR: Alejandra OM	CARGO: SUPERVISOR(A), APOYO

13106

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	DAMASO ZAPATA SEDE A	MES:	FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de residuos solidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas					X					X					X					X					
Paredes					X					X					X					X					
MENSUAL																									
Techos y Angeos												X													

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA	NO APLICA																								
ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLÉPTICO: **MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:** **Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)**																									
ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: **NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga**																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Ingrid Tatiana Garces Gonzalez	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	CARGO: SUPERVISOR(A), APOYO

13107

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	DAMASO ZAPATA SEDE B	MES:	FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de residuos solidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas	X								X						X					X					
Paredes	X								X						X					X					
MENSUAL																									
Techos y Angeos												X													

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA	NO APLICA																								
ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIÓLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Nancy Barrera Pulido	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	CARGO: SUPERVISOR(A), APOYO

13108

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: Damaso Zapata sede C | MES: Febrero

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de residuos solidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas					X					X					X					X					
Paredes					X					X					X					X					
MENSUAL																									
Techos y Angeos													X												
PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA	NO. APLICA																								
ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLÉPTICO:																									
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:																									
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:																									
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Mayerly Cozo Ramirez — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: [signature] — CARGO: Supervisora

13109

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	DAMASO ZAPATA SEDE D	MES:	FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de residuos solidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas					X					X					X					X					
Paredes					X					X					X					X					
MENSUAL																									
Techos y Angeos												X													
PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA	NO APLICA																								
ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Brenda Isabel Miranda	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	CARGO: SUPERVISOR(A), APOYO

13110

	UT BGA INNOVA2	LISTADO DE SEDES EDUCATIVAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE B: PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS
2	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE C: LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE AB: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
26	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
27	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
28	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
31	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL
32	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ
33	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA

13111

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS 001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS B — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Trampa de grasa					NA					NA					NA					NA					
MENSUAL																									
Angeos										X															
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Lady Yacna Villamizar Veron — CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

VERIFICADO POR: Alejandra OM — CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13112

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE B

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	3.7	3.8					-16,3	-14.4					
3	3.8	3.9					-18,2	-16,1					
4	3.6	3.4					-17,3	-16,5					
5	3.7	3.8					-18,1	-17,1					
6	3.5	3.9					-16,2	-18,3					
7													
8													
9	3.8	3.6					-18,2	-16,1					
10	3.9	3.5					-16,4	-18,5					
11	3.8	3.7					-17,6	-16,3					
12	3.9	3.8					-18,2	-15,1					
13	3.5	3.4					-18,1	-16,2					
14													
15													
16	3.9	3.8					-18,1	-16,2					
17	3.4	3.9					-15,0	-14,2					
18	3.7	3.8					-18,1	-16,3					
19	3.5	3.9					-16,4	-17,6					
20	3.4	3.8					-18,3	-16,2					
21													
22													
23	3.9	3.8					-18,4	-14.1					
24	3.5	3.8					-16,2	17.1					
25	3.9	3.8					-18.1	-17.4					
26	3.4	3.2					-16.2	-17.2					
27	3.6	4.1					-18.1	-13,9					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Jenifer Figueroa.	VERIFICADO POR:	N. Alejandra OM
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13113

UT BGA INNOVA22	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AURELIO MARTINEZ MUTIS	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE B	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	#1	Pechuga desmecha	68	Queso	3.8	Arroz Zanahoria	70	Papa criolla Vapor	65			Ensalada L.M.T. M. E.Q.L.C	13	Jugo mango Leche	12.
3	#2.	Cerdo bistec	65	Queso	3.9	Arroz blanco	71	Yuca Frita	60	Lenteja Guisada	70	Ensalada Piña	12	Jugo Naranja	11
4	#3	Carne res hamburguesa	61	Queso	3.4	Arroz Fideos	70	Madura Cocida	68			Ensalada Z.L. Zanahoria	14	Jugo Limonada	10
5	#4	Huevo Revuelto	62			Arroz blanco	69	Fritos Frito	60	Frijoles Guisados	71	Ensalada Mango	10	Jugo Tomate Arbol Agua	12
6	#5	Pechuga Apanada	64			Arroz Cilantro	68	Papa Cocida	61			Ensalada Tomate Cebolla	11	Jugo Piña Agua	14
9	#6	Cerdo Costas Guisado	68	Queso.	3.9	Arroz Fideos	71	Papa Costas Perejil	60			Ensalada Fruta.	14	Jugo Mandarina Agua	11
10	#7	Pechuga Salteada	61	Queso	3.7	Espaguetti Salsa dorada	68	Papa Cocida	60			Ensalada mixta	12	Jugo Tropical Agua.	10
11	#8	Tortilla huevo	60	Queso	3.8	Arroz blanco	69	Puré Papa	65	Lenteja Guisada	70	Rodaja Tomate	11	Jugo Guayaba Agua	14
12	#9	Pechuga Guisada cuadros	63			Arroz al pimento	64	Madura Acaramel	68			Ensalada Pepino	10	Jugo Mango Leche.	13
13	#10	Carne desmecha	68.	Queso	3.9.	Arroz blanco	68	Arepa de maiz	60	Frijoles Guisado	71	Ensalada pepino Tomate	11	Limonada.	14
16	#11	Carne cerdo cuadros	69	Queso	3.8	Arroz al Pimentón	65.	Papa alla Francesa	60			Ensalada Piña	14	Mora Agua	11
17	#12	Pechuga Salteada	65	Queso	3.4	Pasta salsa roja	68	Monedita Platano	61			Ensalada T.P.C.	11	Mango Agua	14
18	#13	Huevo Perico	68	Queso	3.9	Arroz blanco	70	Tajada Platano	60	Lenteja Guisada	69	Rodaja Tomate.	11	Mandarina Agua	13
19	#14	Pollo Guisado	64			Arroz Ahuyama	71	Papa Costas	64			Ensala Mango	14	Guayaba Leche	11
20	#15	Carne Molida	65			Arroz Zanahoria	64	Arepa Maiz	61	Frijoles Guisado	68	Ensalada Tomate Pepino	15	Piña Agua.	13
23	#16.	Albondiga Carne.	65	Queso	39	Espaguetti Queso.	61.	Papa cocida	68			Mix de Fruta	14	Lulo Agua	15
24	#17	Pechuga Apanado	61	Queso	3.4	Arroz Verduras	68	Tajada Platano	60			Ensalada L.M.Z. P.C.	13	Mango Agua	11
25	#18	Huevo Revuelto	64			Arroz blanco	69	Patitas Maiz	60	Frijoles Guisado	70	Ensalada Z.C.	11	Limonada Panela	15
26	#19	Pechuga desmech	66	Queso	3.4	Arroz blanco	68	Puré Papa	65	Lenteja Guisada	70	Ensalada Picoballo	13	Tropical Agua	11
27	#20	Carne cerdo Albondiga	69			Arroz Fideos	65	Papa Francesa	68			Ensalada RM.Z.	14	Guayaba leche.	12

Realizado por:	Jenifer Figueroa.	Verificado por:	Alejandra OM

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13114

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE B	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	#01	15 kL	0
3	FEBRERO	3/02/2026	#02.	9 kL	200 cc
4	FEBRERO	4/02/2026	#03	7 kL.	0
5	FEBRERO	5/02/2026	#04	6 kL.	150 cc
6	FEBRERO	6/02/2026	#05.	6 kL.	0
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	#06.	5 kL	150 cc
10	FEBRERO	10/02/2026	#07	6 kL	200 cc
11	FEBRERO	11/02/2026	#8	4 kL.	0
12	FEBRERO	12/02/2026	#9	6 kL	0
13	FEBRERO	13/02/2026	#10.	5 kL.	50 cc
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	#11.	6 kL.	100 cc
17	FEBRERO	17/02/2026	#12	8 kL.	150 cc
18	FEBRERO	18/02/2026	#13	3 kL	100 cc
19	FEBRERO	19/02/2026	#14	8 kL.	100 cc
20	FEBRERO	20/02/2026	#15.	6 kL.	50 cc
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	#16	8 kL	0
24	FEBRERO	24/02/2026	#17.	6 kL	250 cc
25	FEBRERO	25/02/2026	#18	5 kL	100 cc
26	FEBRERO	26/02/2026	#19	4 kL	200 cc
27	FEBRERO	27/02/2026	#20	7 kL	50 cc
28	FEBRERO	28/02/2026	—	—	—
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Jenifer Figueroa	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Alejandra OM	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13115

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS C — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Campa de grasa					NA					NA					NA					NA					
MENSUAL																									
Angeos										X															
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Maria chacón	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Alejandra OM	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13116

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C

DIA	REFRIGERACIÓN						CONGELACIÓN						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	2,6	2,9					-9,2	-10,7					
4	3,1	3,5					-11,3	-12,2					
5	3,2	3,7					-9,7	-10,2					
6													
7													
8													
9	3,3	3,4					-10,1	-9,3					
10	3,5	3,8					-9,7	-11,4					
11	3,1	3,5					-13,6	-12,5					
12	3,0	3,2					-13,7	-12,7					
13	3,5	3,1					-13,6	-12,7					
14													
15													
16	3,5	3,2					-12,4	-13,3					
17	3,7	3,4					-13,2	-12,7					
18	3,3	4					-13,6	-12,5					
19	3,4	3,2					-11,8	-13,9					
20	3,2	3,5					-12,5	-13,5					
21													
22													
23	4,0	4,0					-12,3	-13,3					
24	3,9	3,7					-13,5	-12,7					
25	3,6	3,5					-13,2	-12,2					
26	3,7	3,2					-12,8	-11-8					
27	3,2	3,5					-13,5	-13,6					
28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Maria Chacon	VERIFICADO POR:	Alejandra DM
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13117

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AURELIO MARTINEZ MUTIS	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE C	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2															
3	2	X	82	X	4	X	79	X	80	X	79	X	9	X	10
4	3	X	80	X	4	X	79	X	81			X	8	X	11
5	4	X	79			X	79	X	80	X	79	X	7	X	4
6	5	X	80			X	79	X	79			X	7	X	3
9	6	X	81	X	4	X	79	X	80			X	6	X	4
10	7	X	80	X	3	X	80	X	80			X	7	X	3
11	8	X	79	X	3	X	79	X	80	X	79	X	6	X	2
12	9	X	80			X	79	X	79			X	5	X	4
13	10	X	81	X	4	X	79	X	79	X	79	X	7	X	2
16	11	X	80	X	4	X	79	X	79			X	8	X	3
17	12	X	79	X	3	X	80	X	81			X	6	X	4
18	13	X	80	X	4	X	81	X	80	X	79	X	7	X	2
19	14	X	81			X	80	X	80			X	5	X	3
20	15	X	80	X	3	X	81	X	80	X	79	X	6	X	3
23	16	X	80	X	3	X	81	X	80			X	5	X	3
24	17	X	81	X	3	X	80	X	81			X	6	X	3
25	18	X	80			X	80	X	81	X	79	X	5	X	4
26	19	X	80	X	3	X	80	X	80	X	78	X	6	X	3
27	20	X	82			X	80	X	82			X	5	X	3

Realizado por:	Maria Charrin	Verificado por:	Alejandra QM

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13118

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026			
3	FEBRERO	3/02/2026	2	3 kg	0
4	FEBRERO	4/02/2026	3	3 kg	0
5	FEBRERO	5/02/2026	4	3,89	80 cc
6	FEBRERO	6/02/2026	5	1	0
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	1	0
10	FEBRERO	10/02/2026	7	5	125 cc
11	FEBRERO	11/02/2026	8	2	0
12	FEBRERO	12/02/2026	9	4	82 cc
13	FEBRERO	13/02/2026	10	3	0
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	3,09	45 cc
17	FEBRERO	17/02/2026	12	4,10	25 cc
18	FEBRERO	18/02/2026	13	2,56	0
19	FEBRERO	19/02/2026	14	2,15	80 cc
20	FEBRERO	20/02/2026	15	3,85	10 cc
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	4,18	0
24	FEBRERO	24/02/2026	17	4,92	80 cc
25	FEBRERO	25/02/2026	18	3,60	0
26	FEBRERO	26/02/2026	19	4,10	0
27	FEBRERO	27/02/2026	20	3,77	98 cc
28	FEBRERO	28/02/2026	–	–	–
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Maria chacón	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Alejandra OM	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13119

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: DE SANTANDER A — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones				X					X						X					X					
Canastillas y Estibas				X					X						X					X					
Mesas / Sillas				X					X						X					X					
Refrigerador / Congelador				X					X						X					X					
ctractor				NA					NA						NA					NA					
Trampa de grasa				NA					NA						NA					NA					
MENSUAL																									
Angeos									X																
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable													X												

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
esencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Diana Moreno	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Olga Rivera	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13120

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: DE SANTANDER SEDE A

DIA	0						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	4.0	3.5	2.9	3.4			-17	-15	-17	-16	-14	-9	
3	2.5	3.0	3.4	2.5			-18	-14	-15	-13	-15	-11	
4	2.5	3.5	2.9	2.0			-14	-13	-16	-7.6	-12	-8.8	
5	3.5	3.2	1.8	2.5			-12	-14	-10	-12	-9.9	-10.8	
6	3.6	3.9	2.5	2.0			-10	-12	-14	-15	-10.9	-11.0	
7													
8													
9	3.6	2.6	3.4	2.6			-14	-13	-15	-13	-12	-8.8	
10	3,6	3,0	2,6	2,8			-12	-13	-10	-12	-9,7	-7,2	
11	3.3	4,0	2,9	3,8			-12	-13	-10	-12	-9,3	-6,3	
12	3,6	4,0	2,5	2,0			-14	-13	-16	-7,3	-12	-8,8	
13	3.0	3,5	2,9	3,4			-17	-15	-17	-16	-14	-9	
14													
15													
16	3.5	3.4	4.8	4.2			-12	-14	-14	-13	-10	-11.2	
17	3.9	3.4	3.9	2.8			-10	-12	-12.9	-13.4	-11.8	-13.5	
18	3.8	2.5	3.5	3.5			-13.9	-14.9	-10.9	-11.8	-13.9	-13.0	
19	3.0	3.9	3.5	3.9			-11.9	-13.5	-11.5	-14.9	-13.5	-14.9	
20	2.5	2.9	3.4	3.3			-12	-11.9	-14.8	-12.8	-10.9	-12.3	
21													
22													
23	3.5	3.5	3.9	2.4			-16	-15.8	-18	-16.9	-17	-15.9	
24	3.8	2.5	3.5	3.8			-16	-13.8	-17	-14	-18	-16	
25	3.8	3.5	3.8	3.0			-12	-14	-18.9	-15.9	-15.9	-13.4	
26	3.8	2.3	2.6	2.9			-14	-12	-17	-15	-15	-13	
27	3.5	3.4	3.2	3.4			-18	-17	-18	-17	-16	-14	
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Diana Moreno	VERIFICADO POR:	Olga Rivera
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13121

UTI BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DE SANTANDER	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE A	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		85				7.5		80				10		9.0
3	2		88.5		4		80.2		82.0		75.8		8.8		7.5
4	3		75.9		4		82.8		71.0				12.5		6.2
5	4		85.				85		75		88		10.9		8.9.
6	5		95				83.9		95.8				9.9		9.0
9	6		90		4		83.5		83,0				9.5		7,8.
10	7		85				85		80,0				10,9		8,6
11	8		92,3				75,7		75,5		62,5		12,0		8,0
12	9		90,7				82,9		81,4				12,0		7,9
13	10		75,3				82,3		82,1		76,3		12,0		8,3.
16	11		85.9		4		75.8		90.2				13.0		9.9.
17	12		97.6				78.7		74.9				15.0		8.7
18	13		78.6		4.		95.9		89.9		95.6		12.8		10.3
19	14		93.8				81.3		76.9				15.4		9.9.
20	15		95.70				88.80		92.30		75.50		15.30		7.7.
23	16		98				85.5		79.9.				12.30		10.9.
24	17		86.9		4		95.8		73.8				15.9		7.9
25	18		95.9				92.3		85.6		87.9		13.9		9.9.
26	19		92.3				75.9		92.3		85.3		14.5		10.2
27	20		75.3				83.3		97.5				12.9		11.9

Realizado por:	Diana Moreno	Verificado por:	Olga Rivera

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13122

UT BGA INNOVA22	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	DE SANTANDER SEDE A	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	98	0
3	FEBRERO	3/02/2026	2	103	2 litros.
4	FEBRERO	4/02/2026	3	95	0
5	FEBRERO	5/02/2026	4	97	3 1/2 Lt
6	FEBRERO	6/02/2026	5	95	4 Lt
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	90	4 Lt
10	FEBRERO	10/02/2026	7	95	4 Lt
11	FEBRERO	11/02/2026	8	90	
12	FEBRERO	12/02/2026	9	80	
13	FEBRERO	13/02/2026	10	90	
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	98	3 Lt
17	FEBRERO	17/02/2026	12	95	2 Lt
18	FEBRERO	18/02/2026	13	107	3 Lt
19	FEBRERO	19/02/2026	14	99	5 Lt
20	FEBRERO	20/02/2026	15	95	0
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	94	6 Lt
24	FEBRERO	24/02/2026	17	92	
25	FEBRERO	25/02/2026	18	95	
26	FEBRERO	26/02/2026	19	98	5 Lt
27	FEBRERO	27/02/2026	20	99	6 Lt
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Diana Moreno	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Olga Rocha	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13123

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: I.E. DE SANTANDER SEDE C — **MES:** FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones				X						X					X					X					
Canastillas y Estibas				X						X					X					X					
Mesas / Sillas				X						X					X					X					
Refrigerador / Congelador				X						X					X					X					
Extractor				X						X					X					X					
Trampa de grasa				NA						NA					NA					NA					
MENSUAL																									
Angeos															X										
TRIMESTRAL																									
Techos										X															
Lamparas										X															
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable									X																

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Diana Marcela Puentes Ariza	**CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS**
VERIFICADO POR: Victoria Zapata B A.P.	**CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION**

13124

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: I.E. DE SANTANDER SEDE C

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	3.5°C	3°C					-75°C	-72°C					
3	4°C	3°C					-76°C	-73°C					
4	3°C	2°C					-75°C	-74°C					
5	4°C	3°C					-75°C	-72°C					
6	4°C	2°C					-75°C	-73°C					
7													
8													
9	4°C	3°C					-75°C	-72°C					
10	3.2°C	2°C					-76°C	-73°C					
11	3°C	3°C					-75°C	-74°C					
12	4°C	2°C					-76°C	-72°C					
13	4°C	3°C					-75°C	-73°C					
14													
15													
16	4°C	3°C					-75°C	-73°C					
17	4°C	2°C					-76°C	-72°C					
18	4°C	3°C					-74°C	-74°C					
19	3.5°C	2°C					-75°C	-72°C					
20	4°C	3°C					-76°C	-73°C					
21													
22													
23	4°C	3°C					-75°C	-73°C					
24	3.2°C	2°C					-76°C	-72°C					
25	4°C	3°C					-74°C	-73°C					
26	3°C	2°C					-75°C	-72°C					
27	4°C	2°C					-75°C	-72°C					
28													

REALIZADO POR:	Diana Marcela Puentes	VERIFICADO POR:	Julia Zapata B A.P.
CARGO:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CARGO:	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13125

UT IBGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

FCTA-01 | Versión 1 | Estado: Vigente | Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. DE SANTANDER	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE C	MES	FEBRERO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	01	✓	65°C	✓	5°C	✓	66°C	✓	70°C			✓	74°C	✓	75°C
3	02	✓	68°C	✓	4°C	✓	67°C	✓	69°C	✓	68°C	✓	73°C	✓	74°C
4	03	✓	69°C	✓	4°C	✓	65°C	✓	65°C			✓	72°C	✓	75°C
5	04	✓	67°C			✓	70°C	✓	64°C	✓	69°C	✓	72°C	✓	75°C
6	05	✓	66°C			✓	72°C	✓	66°C			✓	73°C	✓	74°C
9	06	✓	69°C			✓	75°C	✓	68°C			✓	74°C	✓	74°C
10	07	✓	70°C	✓	5°C	✓	74°C	✓	65°C			✓	72°C	✓	75°C
11	08	✓	68°C			✓	69°C	✓	64°C	✓	67°C	✓	73°C	✓	75°C
12	09	✓	70°C			✓	68°C	✓	66°C			✓	72°C	✓	74°C
13	10	✓	69°C	✓	4°C	✓	69°C	✓	65°C	✓	69°C	✓	73°C	✓	75°C
16	11	✓	68°C	✓	5°C	✓	68°C	✓	65°C			✓	72°C	✓	74°C
17	12	✓	65°C			✓	66°C	✓	64°C			✓	73°C	✓	75°C
18	13	✓	66°C	✓	4°C	✓	65°C	✓	66°C	✓	70°C	✓	74°C	✓	74°C
19	14	✓	65°C			✓	66°C	✓	65°C			✓	72°C	✓	75°C
20	15	✓	68°C			✓	67°C	✓	63°C	✓	72°C	✓	73°C	✓	75°C
23	16	✓	66°C			✓	65°C	✓	64°C			✓	72°C	✓	74°C
24	17	✓	68°C	✓	4°C	✓	66°C	✓	63°C			✓	73°C	✓	75°C
25	18	✓	65°C			✓	64°C	✓	65°C	✓	73°C	✓	72°C	✓	75°C
26	19	✓	66°C			✓	65°C	✓	64°C	✓	70°C	✓	73°C	✓	74°C
27	20	✓	68°C			✓	66°C	✓	66°C			✓	74°C	✓	75°C
28															
29															
30															
31															

Realizado por:	Diana Marcela Puentes	Verificado por:	Nancy Zapata B. AP.

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a **15°C**.

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a **60 ° C**

13126

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E. DE SANTANDER SEDE C	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2	FEBRERO	2/2/206	01	2 Kilos	0
3	FEBRERO	3/2/207	02	3 Kilos	450 cc
4	FEBRERO	4/2/208	03	2 Kilos	100 cc
5	FEBRERO	5/2/209	04	3 Kilos	220 cc
6	FEBRERO	6/2/210	05	2 Kilos	330 cc
7					
8					
9	FEBRERO	9/02/2026	06	2 Kilos	500 cc
10	FEBRERO	10/02/2026	07	3 Kilos	450 cc
11	FEBRERO	11/02/2026	08	2 Kilos	0
12	FEBRERO	12/02/2026	09	3 Kilos	120 cc
13	FEBRERO	13/02/2026	10	2 Kilos	70 cc
14					
15					
16	FEBRERO	16/02/2026	11	3 Kilos	440 cc
17	FEBRERO	17/02/2026	12	3 Kilos	350 cc
18	FEBRERO	18/02/2026	13	2 Kilos	400 cc
19	FEBRERO	19/02/2026	14	3 Kilos	180 cc
20	FEBRERO	20/02/2026	15	3 Kilos	0
21					
22					
23	FEBRERO	23/02/2026	16	2 Kilos	0
24	FEBRERO	24/02/2026	17	3 Kilos	340 cc
25	FEBRERO	25/02/2026	18	3 Kilos	270 cc
26	FEBRERO	26/02/2026	19	3 Kilos	110 cc
27	FEBRERO	27/02/2026	20	2 Kilos	220 cc
28					

REALIZADO POR:	Diana Puentes	CARGO:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Victoria Parra B	CARGO:	SUPERVISOR Y/O APOYO SUPER

13127

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: SANTANDER SEDE D — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Limpa de grasa					NA					NA					NA					NA					
MENSUAL																									
Angeos										X															
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable										X															

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yolima Pinto Suarez	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Victor Zapata	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13128

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DE SANTANDER	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE D	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1	✓	85°c.			✓	70°c.	✓	70°c.			✓	13°c.	✓	15°c.
3	2	✓	80°c.	✓	5°c.	✓	85°c.	✓	70°c.	✓	75°c.	✓	12°c.	✓	13°c.
4	3.	✓	85°c.	✓	5°c.	✓	80°c.	✓	85°c.			✓	13°c.	✓	14°c.
5	4	✓	80°c.			✓	75°c.	✓	80°c.	✓	80°c.	✓	14°c.	✓	15°c.
6	5.	✓	80°c.			✓	80°c.	✓	75°c.			✓	14°c.	✓	13°c.
9	6.	✓	75°c.	✓	4°c.	✓	80°c.	✓	70°c.			✓	14°c.	✓	14°c.
10	7	✓	90°c.			✓	85°c.	✓	80°c.			✓	13°c.	✓	13°c.
11	8	✓	90°c.			✓	80°c.	✓	80°c.	✓	70°c.	✓	13°c.	✓	14°c.
12	9.	✓	80°c.			✓	75°c.	✓	80°c.			✓	13°c.	✓	14°c.
13	10	✓	90°c.			✓	80°c.	✓	75°c.	✓	80°c.	✓	14°c.	✓	15°c.
16	11	✓	80°c.	✓	5°c.	✓	90°c.	✓	70°c.			✓	13°c.	✓	14°c.
17	12	✓	80°c.			✓	80°c.	✓	70°c.			✓	14°c.	✓	14°c.
18	13	✓	85°c.	✓	5°c.	✓	80°c.	✓	70°c.	✓	80°c.	✓	14°c.	✓	14°c.
19	14	✓	80°c.			✓	90°c.	✓	75°c.			✓	13°c.	✓	13°c.
20	15.	✓	90°c.			✓	80°c.	✓	70°c.	✓	80°c.	✓	15°c.	✓	14°c.
23	16	✓	80°c.			✓	90°c.	✓	70°c.			✓	14°c.	✓	14°c.
24	17	✓	80°c.	✓	5°c.	✓	70°c.	✓	80°c.			✓	13°c.	✓	14°c.
25	18	✓	80°c.			✓	80°c.	✓	70°c.	✓	90°c.	✓	15°c.	✓	15°c.
26	19	✓	90°c.			✓	80°c.	✓	80°c.	✓	90°c.	✓	13°c.	✓	13°c.
27	20	✓	80°c.			✓	80°c.	✓	70°c.			✓	14°c.	✓	14°c.

Realizado por:	Yolima Pinto Suarez.	Verificado por:	Victor Zapata AP

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13129

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: DE SANTANDER D

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	4°C.	2°C											
2	4°C.	3°C.					-15°C.	13°C.					
3	4°C.	3°C.					-16°C.	-14°C.					
4	0°C.	2°C.					-15°C.	-13°					
5	4°C.	3°C.					-15°C.	-13°C.					
6	0°C.	2°C.					-16°C.	-13°C.					
7													
8													
9	4°C.	3°C.					-15°C.	-12°C.					
10	1°C.	2°C.					-15°C.	-13°C.					
11	3°C.	2°C.					-16°C.	-13°C.					
12	4°C.	3°C.					-16°C.	-16°C.					
13	4°C.	2°C.					-15°C.	-14°C.					
14													
15													
16	1°C.	3°C.					-17°C.	-15°C.					
17	4°C.	2°C.					-16°C.	-15°C.					
18	5°C.	3°C.					-16°C.	-15°C.					
19	3°C.	3°C.					-16°C.	-15°C.					
20	4°C.	3°C.					-17°C.	-15°C.					
21													
22													
23	4°C.	2°C.					-16°C.	-15°C.					
24	4°C.	3°C.					-17°C.	-15°C.					
25	4°C.	2°C.					-16°C.	-15°C.					
26	1°C.	3°C.					-17°C.	-15°C.					
27	4°C.	3°C.					-16°C.	-14°C.					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	yolima pinto suarez	VERIFICADO POR:	Victor zapata
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13130

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	DE SANTANDER SEDE D	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	2 kg.	—
3	FEBRERO	3/02/2026	2	2 kg.	10 cc.
4	FEBRERO	4/02/2026	3	3 kg.	—
5	FEBRERO	5/02/2026	4	1 kg.	12 cc.
6	FEBRERO	6/02/2026	5.	2 kg.	13 cc.
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	2 kg.	12 cc.
10	FEBRERO	10/02/2026	7	3 kg.	15 cc.
11	FEBRERO	11/02/2026	8	2 kg.	—
12	FEBRERO	12/02/2026	9	3 kg.	—
13	FEBRERO	13/02/2026	10	3 kg.	—
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	2 kg.	11 cc.
17	FEBRERO	17/02/2026	12.	3 kg.	12 cc.
18	FEBRERO	18/02/2026	13	3 kg.	10 cc.
19	FEBRERO	19/02/2026	14	2 kg.	10 cc.
20	FEBRERO	20/02/2026	15	2 kg.	—
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	3 kg.	—
24	FEBRERO	24/02/2026	17	3 kg.	15 cc.
25	FEBRERO	25/02/2026	18	2 kg.	13 cc.
26	FEBRERO	26/02/2026	19	2 kg.	—
27	FEBRERO	27/02/2026	20	2 kg.	10 cc.
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Yolima pinto suarez	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Victor Zapata AP	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: SANTANDER SEDE F — **MES:** FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	Y	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					X					X					X					X					
Campa de grasa					NA					NA					NA					NA					
Sifones																									
MENSUAL										X															
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable					X																				

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Alejandra Acero Plata	**CARGO:** MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: [illegible]	**CARGO:** SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

B132

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Santander F DE SANTANDER F

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	3	4					-15	-12					
3	2	4					-16	-11					
4	2	3					-14	-10					
5	3	4					-18	-16					
6	2	4					-16	-12					
7													
8													
9	2	3					-15	-13					
10	3	4					-16	-14					
11	2	3					-15	-13					
12	2	4					-14	-12					
13	3	4					-17	-14					
14													
15													
16	3	2					-16	-15					
17	3	4					-15	-15					
18	2	3					-14	-13					
19	3	2					-18	-17					
20	1	3					-20	-18					
21													
22													
23	3	2					-17	-16					
24	4	3					-16	-15					
25	4	3					-16	-13					
26	4	3					-16	-15					
27	2	4					-16	-18					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Alejandra Caceres Plata	VERIFICADO POR:	Victor Zapata AP
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DE SANTANDER	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE F	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		72				68		66				14		15
3	2		68		4		66		69		68		13		8
4	3		69		5		67		65				12		11
5	4		67				65		64		69		12		13
6	5		66				70		66				13		12
9	6		69				75		68				14		8
10	7		70		5		74		63				12		7
11	8		72		4		68		66		68		14		11
12	9		70				66		64				13		6
13	10		72				68		65				14		9
16	11		69						69				12		11
17	12		72				70		65				14		12
18	13		76		5		68		66		68		13		9
19	14		69				66		65				12		8
20	15		72				68		69		69		14		6
23	16		68				73		68				15		15
24	17		72.				66		71-				15		14
25	18		69				68		73				15		14
26	19		72				69		71				13		12
27	20		85				70		74				15		10

Realizado por:	Alejandra Cacers Plata	Verificado por:	Victor Zapata AP

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	DE SANTANDER SEDE F	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	1200 g	0
3	FEBRERO	3/02/2026	2	1100 g	100 cc
4	FEBRERO	4/02/2026	3	1200 g	0
5	FEBRERO	5/02/2026	4	1000 g	120 cc
6	FEBRERO	6/02/2026	5	9000 g	130 cc
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	1000 g	120 cc
10	FEBRERO	10/02/2026	7	1200 g	150 cc
11	FEBRERO	11/02/2026	8	1000 g	200 cc
12	FEBRERO	12/02/2026	9	1000 g	0
13	FEBRERO	13/02/2026	10	1100 g	0
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	9000 g	110 cc
17	FEBRERO	17/02/2026	12	1200 g	120 cc
18	FEBRERO	18/02/2026	13	8000 g	100 cc
19	FEBRERO	19/02/2026	14	1000 g	100 cc
20	FEBRERO	20/02/2026	15	1100 g	0
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	13000 g	0
24	FEBRERO	24/02/2026	17	14000 g	150 cc
25	FEBRERO	25/02/2026	18	13000 g	130 cc
26	FEBRERO	26/02/2026	19	14000 g	0
27	FEBRERO	27/02/2026	20	7400 gr	100 cc
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Alexandra Cacere B.	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Victor Zapata	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13135

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2	

INSTITUCION EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Mesones	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Canecas de basura	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Baños y Vestier	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones									X						X				X	—					
Canastillas y Estibas									X						X				X	—					
Mesas / Sillas									X						X				X	—					
Refrigerador / Congelador									X						X				X	—					
Extractor									NA						NA				NA	—					
[illegible]a de grasa									—						—					—					
MENSUAL																									
Anqeos									X																
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
[illegible]ncia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—	NO	NO	—					
[illegible]emento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—	NO	NO	—					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—	NO	NO	—					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—	N	N	—					
COLOR	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—	N	N	—					
SABOR	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—	N	N	—					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	—	S	S	—					

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Elba Rodriguez Medina.	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13136

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES:	FEBRERO	AÑO:	2026
SEDE EDUCATIVA:	NORMAL SUPERIOR		

DIA	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
							CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	1,9°	2,7°	2,0°	2,9°	3,1°	3,5°	-18°	-17°	-18°	-16°	-18°	-17°	
3	2,0°	2,9°	1,9°	3,1°	3,2°	3,4°	-17°	-18°	-17°	-18°	-18°	-17°	
4	2,1°	3,1°	1,9°	3,3°	3,4°	3,5	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-17°	
5	2,5°	3,2°	2,1°	3,7°	3,7	3,8	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-17°	
6													
7													
8													
9	1,9°	3,2°	2,1°	3,1°	3,7°	2,5°	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-18°	
10	2,4	2,7°	2,5°	3,2°	1,5°	1,9°	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-17°	
11	2,3°	2,9°	2,1°	2,5°	1,4°	2,1°	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-18°	
12	2,3°	3,0°	2,5°	2,9°	1,8°	1,5°	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-17°	
13	1,9°	2,5°	2,1°	2,9°	1,2°	1,5°	-17°	-18°	-18°	-17°	-18°	-18°	
14													
15													
16	1,5°	2,7°	2,1°	2,9°	1,2°	1,5°	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-17°	
17	2,3°	2,8°	2,5°	2,9°	1,9°	2,9°	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-17°	
18	2,7°	2,9°	2,3°	2,8°	2,7°	3,5°	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-17°	
19	2,9°	2,5°	2,8°	2,7°	2,9°	2,2°	-18°	-17°	-18°	-18°	-18°	-17°	
20	2,5°	2,9°	2,7°	2,8°	2,1°	2,7°	-17°	-18°	-18°	-17°	-18°	-17°	
21													
22													
23	2,7°	2,9°	2,1°	2,5°	2,7°	3,1°	-18°	-17°	-17°	-17°	-18°	-17°	
24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
25	2,5°	3,1°	2,7°	3,0°	3,2°	2,7°	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-17°	
26	2,1°	3,0°	2,5°	2,9°	2,7°	1,9°	-18°	-17°	-17°	-18°	-18°	-17°	
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Elbo Rodríguez M.	VERIFICADO POR:	
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13137

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01	
	RPS ALMUERZO	Versión 1	
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente	
		Elaborado: 10/01/2025	

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NORMAL SUPERIOR	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	UNICA	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1	Pechuga asmechada	69°	queso	5°	Arroz zanahoria	85°	papa criolla	68°			Lechuga maiz queso zanahoria	8°	Mora o en leche	9°
3	2	Pollo Bistec	70°	porcion queso	4°	Arroz blanco	87°	yuca frita	69°	Lenteja	85°	Piña lechuga zanahoria	9°	Mango	8°
4	3	Carne molida a la Bilbaina	72°	porcion queso	5°	Arroz Fideos	85°	Maduro cocido	70°			Lechuga zanahoria tomate pepino	10°	Limonada	8°
5	4	Huevos revueltos	68°			Arroz blanco	87°	Fritada	65°	Fritol	87°	Mango cebolla pepino	9°	Tomate de arbol	10°
6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
9	6	Cerdo guisado	70°	porcion queso	4°	Arroz Fideos	87°	papa cascara	72°			piña papaya mango tomate	10°	Mora	9°
10	7	Pollo a la plancha	68°	queso	5°	Pasta coleada	89°	patacon	63°			tomate zanahoria cebolla lechuga	9°	Tropical ensalada	8°
11	8	Tortilla huevo	65°	queso	4°	Arroz blanco	87°	Puré de papa	68°	Lenteja	79°	Tomate Pepino	10°	Ensalada ensalada	9°
12	5	Pollo apanado	68°			Arroz criollo	89°	papa guisada	65°			Cebolla tomate	9°	Jugo de piña	10°
13	10	Carne desmechada	65°	queso	4°	Arroz blanco	87°	Arepa maiz	62°	Fritol	85°	Tomate pepino	10°	Limonada	9°
16	11	Cerdo guisado	68°	porcion queso	5°	Arroz al Alimento	87°	Papa criolla	65°			Piña zanahoria lechuga	9°	Mora agua	9°
17	12	Pechuga Tulpano	65°	queso	4°	pasta salsa pepa	87°	Monedas platano	67°			pepino cebolla tomate	10°	Mango agua	8°
18	13	Lomo de cerdo	68°	porcion queso	5°	Arroz Blanco	89°	fajados platano	62°	85°	Lenteja	Tomate	9°	Mandarina	8°
19	9	Pollo guisado	67°			Arroz al Alimento	87°	Maduro aporcochado	65°			Aro de pollo	10°	Mango leche	9°
20	15	Carne Molida	68°	queso	4°	Arroz Zanahoria	89°	Arepa maiz	62°	Fritol Pato	85°	Tomate Pepino	10°	Piña	8°
23	16	Albondigas Carne	69°	queso	5°	Espaguetti	87°	papa cocida	64°			Mix Frutas	9°	Jugo Lulo	10°
24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
25	18	Huevo Revuelto	68°			Arroz blanco	87°	Deditos harina maiz	65°	Fritol Pato	86°	Zanahoria Cebolla	10°	Limonada de panela	9°
26	17	Pollo apanado	65°	queso	4°	Arroz Verduras	89°	Fajados Platano	65°			Lechuga queso maiz zanahoria	9°	Mango agua	10°
27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Realizado por:	Silva Rodriguez M.	Verificado por:	

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	NORMAL SUPERIOR	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	87 Kg	0
3	FEBRERO	3/02/2026	2	49 Kg	3 Lt
4	FEBRERO	4/02/2026	3	50 Kg	3 Lt
5	FEBRERO	5/02/2026	4	45 Kg	4 Lt
6	FEBRERO	6/02/2026	—	—	—
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	48Kg	5 Lt
10	FEBRERO	10/02/2026	7	42 Kg	3 Lt
11	FEBRERO	11/02/2026	8	59 Kg	0
12	FEBRERO	12/02/2026	5	58 Kg	6 Lt
13	FEBRERO	13/02/2026	10	62 Kg	1 Lt
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	65 Kg	3 Lt
17	FEBRERO	17/02/2026	12	68Kg	4 Lt
18	FEBRERO	18/02/2026	13	72 Kg	3 Lt
19	FEBRERO	19/02/2026	9	82 Kg	0
20	FEBRERO	20/02/2026	15	75 Kg	0
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16.	78 Kg	0
24	FEBRERO	24/02/2026	—	—	—
25	FEBRERO	25/02/2026	18.	72 Kg	3. Lt
26	FEBRERO	26/02/2026	17.	90 Kg	5 Lt
27	FEBRERO	27/02/2026	—	—	—
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Elba Rodriguez M	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:		CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13139

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE A — **MES:** FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones				X					X					X					X						
Canastillas y Estibas				X					X					X					X						
Mesas / Sillas				X					X					X					X						
Refrigerador / Congelador				X					X					X					X						
Extractor				X					X					X					X						
Trampa de grasa				X					X					X					X						
MENSUAL																									
Angeos														X											
TRIMESTRAL																									
Techos									X																
Lamparas									X																
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Cielo Renteria Santafe. — **CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

VERIFICADO POR: Yenny A Zubieta. A.P. — **CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION**

13140

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES:	FEBRERO	AÑO:	2026

SEDE EDUCATIVA: CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE A

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	3°	2.5°	4°	3.6°			-17°	-18°	-15°	-14°			
3	2°	4°	3°	2.5°			-16°	-17°	-14°	-18°			
4	3°	5°	4°	6°			-12°	-16°	-15°	-14°			
5	3°	4°	3.5°	6°			-15°	-17°	-16°	-18°			
6	2°	3.5	4°	6°			-16°	-18°	-14°	-15°			
7													
9	3°	4°	3.6°	2.5°			-16°	-18°	-16°	-15°			
10	2°	4°	3.5°	2.6°			-17°	-18°	-15°	-14°			
11	2°	5°	3.6°	2.5°			-16°	-17°	-14°	-15°			
12	2°	2.5°	3.6°	2.5°			-15°	-18°	-16°	-18°			
13	3°	4°	2.4°	3.6°			-14°	-17°	-17°	-18°			
14													
15													
16	3°	5°	3.4°	2.6°			-16	-15	-14°	-12			
17	2°	3.4°	3°	3.5°			-17°	-18°	-16°	-15			
18	3°	5°	2.5	2.6°			-18°	-17°	-15	-18			
19	2°	3.4°	3°	3.5°			-16°	-18°	-14°	-16°			
	3°	3.5°	2.4°	3.6°			-12°	-16°	-18°	-16°			
21													
22													
23	3°	2.4°	3°	3.5°			-17°	-16	-16°	-15°			
24	2°	3.5°	25°	3.6°			-18°	-17°	-14°	-16°			
25	3°	2.4°	2°	3.5°			-16°	-14°	-15°	-18°			
26	2°	3.5°	25°	2.6°			-18°	-17°	-16°	-15°			
27	3°	2.5°	3.4°	3.5°			-17	-16°	-15°	-16°			
28													

REALIZADO POR:	Cielo Renteria Saavedra	VERIFICADO POR:	Yuver Zapata AP.
CARGO:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CARGO:	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2ºC A +/-4ºC CONGELACIÒN: -4ºC A -18ºC

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13141

UT BSA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

FCTA-01 | Versión 1 | Estado: Vigente | Elaborado: 10/01/2025

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUSTODIO GARCIA ROVIRA	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE A	MES	FEBRERO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1	X	86°	X	12°	X	75°	X	78°			X	11°	X	12°
3	2	X	87°			X	85°	X	80°	X	80°	X	13°	X	15°
4	3	X	90°			X	80°	X	90°			X	15°	X	13°
5	4	X	95°	X	14°	X	90°	X	80°	X	85°	X	12°	X	10°
6	5	X	90			X	85°	X	90°			X	14°	X	11°
9	6	X	85°			X	80°	X	85°			X	12°	X	14°
10	7	X	90°	X	12°	X	90°	X	75°	X	85°	X	15°	X	13°
11	8	X	95°			X	76°	X	73°			X	14°	X	11°
12	9	X	82°			X	73°	X	72°			X	13°	X	12°
13	10	X	79°			X	80°	X	76	X	77°	X	14°	X	10°
16	11	X	95°	X	14°	X	90°	X	75°			X	12°	X	14°
17	12	X	85°	X	12°	X	95°	X	80°				15°	X	13°
18	13	X	90°	X	12°	X	85	X	78°	X	85°	X	14°	X	12°
19	14	X	85°	X	12°	X	80°	X	75°			X	12°	X	14
20	15	X	90°	X	12°	X	85	X	88°	X	88	X	14°	X	13°
23	16	X	95°	X	14°	X	90°	X	85°			X	15°	X	14°
24	17	X	80°	X	12°	X	80°	X	75°			X	12°	X	15°
25	18	X	85			X	85°	X	78°	X	80°	X	14°	X	12°
26	19	X	90°	X	12°	X	90°	X	85°	X	77°	X	15	X	13°
27	20	X	95	X	14°	X	8	X	80°	X	85	X	12°	X	12°
28															
29															
30															
31															

Realizado por: Cielo Renteria Sanchez

Verificado por: Jenny Zapata A.P.

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a **15°C**.

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a **60 ° C**

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE A	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2	FEBRERO	2/2/206	1	57 kg	0
3	FEBRERO	3/2/207	2	50 kg	1/2 Litro.
4	FEBRERO	4/2/208	3	47 kg	0.
5	FEBRERO	5/2/209	4	40 kg	1/2 litro
6	FEBRERO	6/2/210	5.	50 kg	1/2 litro
7					
8					
9	FEBRERO	9/02/2026	6	50 kg	1 Litro.
10	FEBRERO	10/02/2026	7	57 kg	1/2 Litro.
11	FEBRERO	11/02/2026	8	47 kg	0
12	FEBRERO	12/02/2026	9	50 kg	0
13	FEBRERO	13/02/2026	10.	45 kg	0
14					
15					
16	FEBRERO	16/02/2026	11	45 kg.	1 Litro
17	FEBRERO	17/02/2026	12	50 kg.	1 litro.
18	FEBRERO	18/02/2026	13	40 kg	1 Litro
19	FEBRERO	19/02/2026	14	50 kg.	1/2 litro
20	FEBRERO	20/02/2026	15	40 kg.	0
21					
22					
23	FEBRERO	23/02/2026	16	45 kg.	0
24	FEBRERO	24/02/2026	17	43 kg.	0
25	FEBRERO	25/02/2026	18	35 kg.	1/2
26	FEBRERO	26/02/2026	19	50 kg	0
27	FEBRERO	27/02/2026	20	35 kg.	0
28					

REALIZADO POR:	Cielo Renteria E.	CARGO:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Victoria Zapata A.	CARGO:	SUPERVISOR Y/O APOYO SUPER

13143

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE G — **MES:** FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Limpa de grasa					NA					NA					NA					NA					
MENSUAL																									
Angeos																									
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Luz Dary Arango.	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Olga Rivera.	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13144

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE G

DIA	0						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	2.4	3.9					-18	-17					
3	1.4	2.8					-18	-16					
4	3.3	2.9					-18	-17					
5	2.4	3.1					-17	-16					
6	3.4	2.9					-18	-17					
7													
8													
9	2.4	3.2					-18	-16					
10	3.4	2.8					-17	-16					
11	3.4	3.7					-18	-17					
12	2.4	2.6					-17	-16					
13	3.4	3.4					-18	-16					
14													
15													
16	2.4	3.1					-18	-17					
17	3.4	2.9					-17	-16					
18	3.4	3.7					-18	-17					
19	3.9	2.8					-18	-17					
20	2.4	3.1					-18	-16					
21													
22													
23	4	3.6					-18	17					
24	4	2.8					-17	-16					
25	3.4	2.7					-18	-17					
26	2.4	3.3					-18	-17					
27	3.4	25					-18	-16					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	LUZ DARY ANAYA	VERIFICADO POR:	Olga Rivera
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13/05

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUSTODIO GARCIA ROVIRA	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE G	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	#1		95				90		90				14		12
3	#2		95.		14		95		88		90		15		12
4	#3		95		12		95		90				14		11
5	#4		90				90		90		95		10		12.
6	#5		95.				90		90				13		10.
9	#6		95		14		90		90				15		12
10	#7		85				90		85				14		15
11	#8		90				90		85		95		14		15
12	#9		85				85		75				14		14
13	#10		85				90		70		90		14		15
16	#11		85		15		90		80				15		15
17	#12		90				85		70				14		15
18	#13		80		15		90		80		90		14		15
19	#14		90				90		80				14		15
20	#15		85				90		80		85		14		15
23	#16		80				85		75				14		15
24	#17		85		15		90		80				15		15
25	#18		85				90		80		90		14		15
26	#19		85				90		85		90		14		15
27	#20														

Realizado por:	Luz Doxy Anaya	Verificado por:	Olga Rivera

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13146

UT BGA INNOVA.	FORMATC DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE G	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	3 Kg.	0
3	FEBRERO	3/02/2026	2	1 Kg.	0
4	FEBRERO	4/02/2026	3	2 Kg.	100 cc
5	FEBRERO	5/02/2026	4	1 Kg.	0
6	FEBRERO	6/02/2026	5	2 Kg.	200 cc
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	1 Kg.	200 cc
10	FEBRERO	10/02/2026	7	1 Kg	0
11	FEBRERO	11/02/2026	8	2 Kg	300 cc
12	FEBRERO	12/02/2026	9	1½ Kg	0
13	FEBRERO	13/02/2026	10	1 Kg	300 cc
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	1 Kg	700 cc
17	FEBRERO	17/02/2026	12	1½ Kg	0
18	FEBRERO	18/02/2026	13	2 Kg	300 cc
19	FEBRERO	19/02/2026	14	1 Kg	0
20	FEBRERO	20/02/2026	15	1 Kg	200 cc
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	1 Kg	200 cc
24	FEBRERO	24/02/2026	17	1 Kg	0
25	FEBRERO	25/02/2026	18	0.5	100 cc
26	FEBRERO	26/02/2026	19	1 Kg	0
27	FEBRERO	27/02/2026	20	1 K	200 cc
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Luz dary Anaya	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Olga Rivera	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13147

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: JOSE CELESTINO MUTIS — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección

	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
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

	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
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Limpia de grasa					NA					NA					NA					NA					

MENSUAL

	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
Anqeos										X															

TRIMESTRAL

	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
Techos					X																				
Lamparas					X																				

SEMESTRAL

	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
Tanque de almacenamiento de agua potable	X																								

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Kelly Martinez	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Olga Rueda	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13148

UT IBGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: JOSE CELESTINO MUTIS

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	1.5	4					-12	-13					
3	2.5	3.4					-12	-13					
4	3.6	4					-18	-13					
5	3.5	2.4					-18	-13					
6	2.6	1.4					-14	-13					
7													
8													
9	3.4	3.5					-16	-17					
10	3.5	3.6					-18	-14					
11	3.4	3.5					-17	-16					
12	3.3	3.4					-16	-13					
13	3.4	3.5					-18	-14					
14													
15													
16	2.3	3.4					-17	-13					
17	2.4	2.5					-18	-14					
18	3.5	3.6					-16	-15					
19	2.5	2.4					-17	-13					
20	4	3.5											
21													
22													
23	3.1	4					-24	-16					
24	2.8	3.4					-20	-16					
25	2.6	3.5					-20	-14					
26	3.2	2.6					-20	-12					
27	2.0	3.4					-24	-20					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Keilys Martinez	VERIFICADO POR:	Olga Ruesa
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sabados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13149

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE CELESTINO MUTIS	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	UNICA	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		75				73		71				13		15
3	2		70		A		70		70		73		13		15
4	3		77		A		72		75		70		13		15
5	4		70				75		70		75		13		15
6	5														
9	6		80		4		85		79		80		14		16
10	7		95				80		85		95		75		14
11	8		90				85		90		83		13		16
12	9		95				90		80		75		15		14
13	10		90				80		85		85		14		17
16	11		95				85		79		75		15		16
17	12		90				80		75		70		14		15
18	13		95				70		80		90		13		14
19	14		90				80		71		73		15		16
20	15		95				85		79		90		14		14
23	16		67				72		70		73		13		14
24	17		80				85		75		90		15		16
25	18		77				70		79		80		14		15
26	19		80				75		70		85		15		16
27	20		90				85		80		79		14		15

Realizado por:	Keilys Martinez	Verificado por:	Olga Rivera

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13/50

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	JOSE CELESTINO MUTIS	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	10 K	00 cc
3	FEBRERO	3/02/2026	2	10 K	2 Lt
4	FEBRERO	4/02/2026	3	3 K	1 Lt
5	FEBRERO	5/02/2026	4	5 K	
6	FEBRERO	6/02/2026	5	5 K	2 Litros
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	7	3 K	100 cc
10	FEBRERO	10/02/2026	8	2 K	180 cc
11	FEBRERO	11/02/2026	9	2 K	100 cc
12	FEBRERO	12/02/2026	10	3 K	160 cc
13	FEBRERO	13/02/2026			
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	5 K	00 cc
17	FEBRERO	17/02/2026	12	3 K	100 cc
18	FEBRERO	18/02/2026	13	10 K	00 cc
19	FEBRERO	19/02/2026	14	3 K	200 cc
20	FEBRERO	20/02/2026	15	5 K	100 cc
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026	16	3 K	
23	FEBRERO	23/02/2026	16	3 K	00 cc
24	FEBRERO	24/02/2026	17	3 K	100 cc
25	FEBRERO	25/02/2026	18	5 K	200 cc
26	FEBRERO	26/02/2026	19	2 K	180 cc
27	FEBRERO	27/02/2026	20	3 K	00 cc
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Keilys Martinez	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Olga Rivera.	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13151

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS 001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: LA JUVENTUD — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección

Frutas,Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera basculta termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Baños y Vesber	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					

SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X				X						X					
Canastillas y Estibas					X					X				X						X					
Mesas / Sillas					X					X				X						X					
Refrigerador / Congelador					X					X				X						X					
Extractor					NA					NA				NA						NA					
Trampa de grasa					NA					NA				NA						NA					

MENSUAL

Anoeos										X															

TRIMESTRAL

Techos					X																				
Lamparas					X																				

SEMESTRAL

Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u onna señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Johana Hernandez Jaez	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Alejandra ON	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13152

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2024

MES: FEBRERO AÑO: 2024

SEDE EDUCATIVA: LA JUVENTUD

DIA	REFRIGERACIÓN						CONGELACIÓN						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	2,1	3,4	2.5	3,5			-6,8	-5,9					
3	2,5	3,5	3,0	3,4			-10,1	-9,2					
4	2.1	4,0	3,1	3,6			-17,2	-15,3					
5	3,2	4.0	2,6	3,6			-11,3	-9,8					
6	3.1	3.8	2,2	3,9			-12,5	-10,1					
7													
8													
9	2,5	3,8	2,1	4,0			-13,2	-10,7					
10	2.8	3,9	2,4	3,9			-14,1	-10,8					
11	3.1	3,9	2,4	3,8			-17,3	-11,6					
12	3,2	4,0	2,5	3,9			-15,2	-12,3					
13	2,9	3,7	2,1	3,8			-16,1	-12,2					
14													
15													
16	2,5	3,7	2,3	3,7			-12,1	-10,9					
17	2,6	3,6	2,2	3,7			-10,5	-9,4					
18	2,2	4,0	2,9	4,0			-10,6	-9,8					
19	3,1	4.0	3,0	4,0			-11,3	-10,2					
20													
21													
22													
23	2,5	3,2	3,1	3,8			-14,1	-12,3					
24	3,2	3,7	3,2	3,9			-12,3	-11,1					
25	3,1	3,8	2,6	3,2			-13,1	-12,1					
26	2,6	3,8	2,7	3,5			-12,1	-9,8					
27	2,9	3,9	2,9	3,7			-11,9	-10,1					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Johana Hernandez	VERIFICADO POR:	Alejandra OM
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en número) la información según se temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según corresponden

ALMUERZO

UT BGA NNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA 01
	RPS ALMUERZO X	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado Vigente
		Elaborado 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA JUVENTUD	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE A	MES	FEBRERO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1	x	70°	x	8°	x	69.3	x	68.3			x	10°	x	9°
3	2	x	71°	x	10°	x	68.1	x	67.5	x	67.5	x	10°	x	10°
4	3	x	65.3	x	9°	x	65.3	x	66.9			x	9°	x	10°
5	4	x	64.1			x	66.7	x	63.5	x	69.3	x	9°	x	9°
6	5	x	69°			x	67.8	x	69.1			x	10°	x	9°
9	6	x	65.6	x	9°	x	69.1	x	68.1			x	10°	x	10°
10	7	x	64.1	x	10°	x	68.3	x	67.5			x	9°	x	9°
11	8	x	67.3	x	11°	x	68.4	x	63.4	x	69.9	x	9°	x	10°
12	9	x	60.5			x	67.9	x	60.1			x	10°	x	10°
13	10	x	68.3	x	8°	x	63.5	x	63.1	x	63,5	x	10°	x	9°
16	11	x	69.3	x	12°	x	65.6	x	64.3			x	9°	x	10°
17															
18	13	x	61.9	x	7°	x	69.3	x	65.3	x	69.1	x	9°	x	9°
19	14	x	65.3			x	65.4	x	64.1			x	9°	x	10°
20															
23	16	x	65.2			x	67.5	x	64.3			x	10°	x	9°
24	17	x	66.3			x	66.3	x	63.1			x	9°	x	10°
25	18	x	67.8			x	64.5	x	62.3	x	70.1	x	10°	x	9°
26	19	x	67.4			x	68.2	x	61.2	x	68,6	x	13°	x	12°
27	20	x	74,1			x	64.7	x	65,3			x	14°	x	11°

Realizado por:	Johana Hernandez.	Verificado por:	Alejandra OM

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13 154

CPS

UT BGA NNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA 01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT X	Estado Vigente

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA JUVENTUD	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE A	MES	FEBRERO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1	x	69.3											x	20°
3	2					x	69.5					x	11,9	x	69°
4	3					x	68.3							x	10°
5	4	x	68,1											x	9°
6	5					x	69.3					x	13,1	x	10°
9	6	x	69.3											x	20°
10	7					x	67.3					x	12,5	x	69°
11	8	x	65.3											x	10°
12	9	x	67.9											x	9°
13	10					x	63.1					x	12,5	x	9°
16	11	x	68.1											x	9°
17	12					x	65,7					x	10,8	x	70°
18	13	x	65,3											x	9°
19	14					x	67.2					x	10,5	x	9°
20															
23	16	x	64,9											x	6.97
24	17					x	66,8					x	13,7	x	11,3
25	18	x	65.2											x	9,7
26	19	x	72,3											x	10,8
27	20					x	69,1					x	11,9	x	69,4

Realizado por:	Johana Hernandez.	Verificado por:	Alejandra OM

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzon de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

[1] Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C

[2] El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

UT BGA INNOVA.	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	LA JUVENTUD	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	12 K	0
3	FEBRERO	3/02/2026	2	0 K	2
4	FEBRERO	4/02/2026	3	3 K	1
5	FEBRERO	5/02/2026	4	0 K	1
6	FEBRERO	6/02/2026	5	1 K	1
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	4 K	1
10	FEBRERO	10/02/2026	7	3 K	1
11	FEBRERO	11/02/2026	8	4 K	0
12	FEBRERO	12/02/2026	9	2 K	0
13	FEBRERO	13/02/2026	10	3 K	1
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	2 K	1
17	FEBRERO	17/02/2026	12	0 K	1,5
18	FEBRERO	18/02/2026	13	2 K	1
19	FEBRERO	19/02/2026	14	1 K	0,5
20	FEBRERO	20/02/2026	–	–	–
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	1 K	0
24	FEBRERO	24/02/2026	17	3 K	1
25	FEBRERO	25/02/2026	18	1 K	1
26	FEBRERO	26/02/2026	19	0 K	1,5
27	FEBRERO	27/02/2026	20	0 K	1
28	FEBRERO	28/02/2026	-	-	-
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Johana Hernandez.	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Alejandra OM	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13/56

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2	

INSTITUCION EDUCATIVA:	LA LIBERTAD	MES:	FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección

Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Trampa de grasa					NA					NA					NA					NA					

MENSUAL

Angeos										X															

TRIMESTRAL

Techos					X																				
Lamparas					X																				

SEMESTRAL

Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Tatiana Uribe	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Alejandra OM	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13157

UT IBGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: LA LIBERTAD

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1	3.7	4.0	3.3	3.5	2.9	2.5	-19	-19					
2	3.0	3.9	3.0	3.1	2.6	2.4	-18	-18					
3	3.6	3.9	2.9	3.0	2.0	2.9	-19.7	-18					
4	3.3	3.5	2.7	3.1	2.0	2.7	-18.0	-19					
5	3.2	3.0	2.6	3.0	2.2	2.0	-18	-19					
6													
7													
8													
9	3.5	3.1	3.0	3.0	2.2	2.0	-18	-19					
10	3.1	3.5	2.8	3.3	2.	2.5	-19	-18					
11	3.5	3.0	2.5	3.1	2	2.7	-19.5	-18					
12													
13	3.2	3.1	2.1	2.9	2.1	2.8	-18.3	-18					
14													
15													
16	3.3	3.8	2.2	2.7	2.0	2.5	-19	-19					
17	3.5	3.7	2.6	2.9	2.0	3.0	-18	-18					
18	3.4	3.1	2.7	2.5	2.1	2.9	-18	-18					
19	4.0	3.6	3.2	3.0	3.1	3.2	-17.4	-16.2					
20	3.2	3.5	3.1	3.2	3.0	3.1	-18.1	-19.5					
21													
22													
23	3.1	3.5	3.2	3.6	2.9	3.1	-17.5	-19.3					
24	3.2	3.2	3.0	3.4	2.5	3.2	-17.1	-18.1					
25	3.4	3.8	3.1	3.7	2.2	3.0	-16.3	-19.6					
26	3.1	3.9	3.5	4.0	2.3	3.4	-16.1	-17.1					
27	2.9	3.0	3.1	3.5	2.2	3.1	-16.4	-17.2					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	María Claudia Galvez.	VERIFICADO POR:	Alejandra OM
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de nó clase deben reportarse según correspondan.

13158

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA LIBERTAD	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	UNICA	MES	FEBRERO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1	X	85°	X	10°	X	77°	X	72°			X	19°	X	14°
3	2	X	84°	X	11°	X	74°	X	68°	X	82°	X	15°	X	15°
4	3	X	86°	X	11°	X	78°	X	67°			X	14°	X	14°
5	4	X	84°			X	75°	X	65°	X	84°	X	15°	X	15°
6	5	X	87°			X	76	X	69°			X	14°	X	14°
9	6	X	85°	X	9°	X	73°	X	71°			X	15°	X	15°
10	7	X	82°			X	75°	X	70°			X	14°	X	14°
11	8	X	80°			X	78°	X	68°	X	85°	X	15°	X	15°
12															
13	9	X	86			X	79°	X	71°			X	14°	X	14°
16	11	X	84°	X	10°	X	78°	X	69°			X	13°	X	14°
17	12	X	86°			X	74°	X	70°			X	15°	X	15
18	13	X	83°	X	10°	X	70°	X	68°	X	75°	X	14°	X	14°
19	14	X	80°			X	73°	X	70°			X	15°	X	15°
20	10	X	82°			X	75°	X	69°	X	77°	X	14°	X	14°
23	16°	X	84			X	78°	X	70			X	13°	X	14°
24	17°	X	87°	X	10°	X	73°	X	68°			X	15°	X	15°
25	18°	X	84°			X	70°	X	70°	X	73°	X	14°	X	14°
26	19	X	80°			X	73°	X	69°	X	70°	X	15°	X	15°
27	20	X	79°			X	72°	X	70°			X	14°	X	14°

Realizado por:	Tatiana URIBE	Verificado por:	Alejandra ON

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13159

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	LA LIBERTAD	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	65,70	—
3	FEBRERO	3/02/2026	2	30,15	0,30
4	FEBRERO	4/02/2026	3	20,18	0,50
5	FEBRERO	5/02/2026	4	27,49	0,60
6	FEBRERO	6/02/2026	5	24,38	0,40
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	37,26	0,50
10	FEBRERO	10/02/2026	7	31,14	0,48
11	FEBRERO	11/02/2026	8	28,19	0
12	FEBRERO	12/02/2026	—	—	—
13	FEBRERO	13/02/2026	9	20,14	0
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	32,28	0,30
17	FEBRERO	17/02/2026	12	43,18	0,40
18	FEBRERO	18/02/2026	13	25,10	0,30
19	FEBRERO	19/02/2026	14	34,20	0,25
20	FEBRERO	20/02/2026	10	28,16	0
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	30,14	0
24	FEBRERO	24/02/2026	17	20,10	0,25
25	FEBRERO	25/02/2026	18	32.56	0,30
26	FEBRERO	26/02/2026	19	28.17	0
27	FEBRERO	27/02/2026	20	19.25	0,50
28	FEBRERO	28/02/2026	—	—	—
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Tatiana Ortiz	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Alejandra Ort	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13160

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
mpa de grasa					NA					NA					NA					NA					
MENSUAL																									
Angeos										X															
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable					X																				

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
sencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
xcremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (danos, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Gloria Valdés — CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

VERIFICADO POR: Olga Rueda — CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13161.

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO

DIA	0						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	4, 11	3, 9					-10, 6	-14, 6	-13, 8	-12, 4			
3	2, 9	2, 5					-11, 9	-13-9	-12, 9	-14-9			
4	3, 6	3; 9					-12, 5	-14, 5	-10, 9	-13, 7			
5	2, 5	2, 4					-14-8	-11, 8	-11, 3	-10, 9			
6	2, 7	3, 7					-12, 4	-15, 7	-13, 7	-14, 8			
7													
8													
9	3, 4	2, 4					-13, 5	-12, 5	-14, 8	-10, 9			
10	2, 9	3, 5					-12, 8	-13, 9	-15, 9	-14, 8			
11	3, 7	2, 8					-14, 6	-14, 7	-13, 7	-14, 6			
12	2, 5	3, 9					-13, 9	-12, 9	-12, 5	-13, 5			
13	32, 8	2, 4					-12, 3	-13, 8	-14, 4	-12, 9			
14													
15													
16	2, 4	3, 9					-10, 5	-13, 4	-13, 9	-12, 8			
17	3, 9	3, 5					-14, 8	-12, 6	-10, 4	-14, 5			
18	2, 7	2, 8					-11, 9	-13, 7	-13, 2	-12, 6			
19	3, 1	3, 8					-10, 6	-12, 6	-12, 8	-15, 9			
20	2, 5	3, 9					-13, 4	-13, 9	-11, 7	-12, 6			
21													
22													
23	2, 8	3, 4					-11, 7	-14, 9	-13, 5	-11, 6			
24	3, 3	2, 7					-10, 5	-13, 5	-11, 8	-14, 9			
25	3, 9	3, 3					-12, 8	-14, 3	-13, 6	-13, 8			
26	3, 5	3, 9					-13, 6	-12, 8	-14, 3	-11, 4			
27	2, 4	3, 5					-11, 9	-10, 4	-12, 9	-13, 7			
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Gloria Valdes	VERIFICADO POR:	Olga Rivera
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13162

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
RPS ALMUERZO	Versión 1
RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	UNICA	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	01		71,9				68,3		67,5				6,11		7,22
3	02		70,3		A		66,8		69,8		80,1		7,13		6,13
4	03		80,3		4		71,9		68,4				6,3		6,12
5	04		72,5				81,2		69,7		82,4		7,5		6,8
6	05		69,8				72,5		73,1				6,9		9,9
9	06		81,7		4		80,7		69,4				7,8		6,7
10	07		79,9				82,4		70,1				6,4		6,2
11	08		81,5				71,7		67,9		80,3		6,7		6,4
2	09		74,8				79,1		69,3				6,8		6,1
13	10		83,5				81,6		70,9		84,8		7,9		7,3
16	11		80,9		4		64,3		68,6				6,9		8,6
17	12		69,4				70,8		63,4				6,4		7,3
18	13		74,8		4		68,3		64,8		80,5		7,3		6,5
19	14		77,1				70,4		60,3				6,9		7,8
20	15		81,3				79,9		63,4		81,6		7,5		6,4
23	16		72,8				69,4		66,1				8,3		6,9
24	17		67,2		4		62,1		61,5				7,9		6,3
25	18		61,3				70,4		66,8		71,4		6,5		6,8
26	19		82,1				77,6		68,9		80,6		7,4		6,2
27	20		69 4				70,1		62,4				6,8		6,3

Realizado por: Gloria Valdes

Verificado por: Olga Rivera

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

* Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13163

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	01	6, 28 Kilogramo	0
3	FEBRERO	3/02/2026	02	10, 35 Kilogramo	750 ml
4	FEBRERO	4/02/2026	03	5, 23 Kilogra	1200 ml
5	FEBRERO	5/02/2026	04	8, 88 Kilogramos	900 ml
6	FEBRERO	6/02/2026	05	6, 99 Kilogramos	620 ml
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	06	9, 28 Kilogramos	350 ml
10	FEBRERO	10/02/2026	07	5, 39 Kilogramos	574 ml
11	FEBRERO	11/02/2026	08	7, 93, Kilogramos	0
12	FEBRERO	12/02/2026	09	10, 24 Kilogramos	0
13	FEBRERO	13/02/2026	10	8, 32 Kilogramos	0
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	14, 23 Kilogramo	1,125 ml
17	FEBRERO	17/02/2026	12	6, 33, Kilogramos	755 ml
18	FEBRERO	18/02/2026	13	7, 83 Kilogramos	928 ml
19	FEBRERO	19/02/2026	14	5, 95 Kilogramo	750 ml
20	FEBRERO	20/02/2026	15	10, 99 Kilogramo	0
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	9, 35 Kilogramos	0
24	FEBRERO	24/02/2026	17	12, 20 Kilogra	400 ml
25	FEBRERO	25/02/2026	18	8, 40 Kilogramo	1100 ml
26	FEBRERO	26/02/2026	19	10, 26 Kilogramos	0
27	FEBRERO	27/02/2026	20	14, 5 K	500 ml
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Gloria Valdes	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Olga Rivera	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13164

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE B — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Limpia de grasa					NA					NA					NA					NA					
MENSUAL																									
Angeos										X															
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Karina Carreño	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Olga Rivera	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13165

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE B

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	4.9.	3.5					-17	-15.					
3	2.5.	3.8.					-18.	-14.					
4	2.9.	3.5					-17.	-13.					
5	2.5.	38					-17.	-14					
6	2.9.	3.5.					-17.	-15					
7													
8													
9	4.9.	3.5.					-20.	-15					
10	2.9	3.5					-14	-14					
11	2.5.	3.8.					-18	-15					
12	20	3.5					-17	-14					
13	2.9.	3.0.					-18	-14					
14													
15													
16	4.8.	3.5.					-18	-15					
17	2.9.	3.8					-17	-14					
18	2.5	3.6					-16	-14					
19	2.7	3.0					-17	-12					
20	2.9	3.6					-18.	-14					
21													
22													
23	4.9.	35.					-18	-15.					
24	2.8.	3.5					-17	-14.					
25	27.	30					-16.	-14.					
26	2.5.	38.					-17.	-13					
27	2.9.	4.0					-17.	-20					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Karina Carreño	VERIFICADO POR:	Olga Rivera
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13166

JM/JT

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE B	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	B	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		70												60
3	2		60												62
4	3		65												15
5	4		70												14
6	5		62												15
9	6		70												68
10	7		64												67
11	8		70												15
12	9		60												14
13	10		70												15
16	11		66												14
17	12		71												64
18	13		68												15
19	14		72												15
20	15		66												63
23	16		70												64
24	17		70												15
25	18		60												15
26	19		70												14
27	20		64												68

Realizado por:	Karina Carreño	Verificado por:	Olga Rueda

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13167

Almuerzo

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE B	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		80.				75		80.				10		10
3	2		88		4		80.2		82.0		75.		28		15
4	3.		88		4		75		80		75		10		15
5	4		75				75		80		75		10		15
6	5		78				78		75		78		10		15
9	6		75		4		75		66.		80		10		15
10	7		60				60		68		75		10		14
11	8		70				65		70		68		10		14
12	9		78				68		75		70		10		15
13	10		70				70.		78		75		10		15
16	11		80				65		68		70		10		15
17	12		75				70		69		70		10		15
18	13		70				68		70		70		10		15
19	14		68				70		72		75		10		15
20	15		70				75		73		68		10		15
23	16		85				75.		75		69.		10		15
24	17		80.				80		60.		70.		10		15
25	18.		80				82		74		80		10		13
6	19		80				75		69		70		10		15
27	20.		85				78		75		75		10		12

Realizado por:	Karina Carrero	Verificado por:	Olga Rivero

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13168

JM/JT

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE B	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	1	0.2
3	FEBRERO	3/02/2026	2	0.5	0
4	FEBRERO	4/02/2026	3	0.8	0
5	FEBRERO	5/02/2026	4	1.5	0.5
6	FEBRERO	6/02/2026	5	2	0
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	0.7	0.8
10	FEBRERO	10/02/2026	7	1	0
11	FEBRERO	11/02/2026	8	1.5	0
12	FEBRERO	12/02/2026	9	2	0.5
13	FEBRERO	13/02/2026	10	3	0
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	0.9	1
17	FEBRERO	17/02/2026	12	1.2	0.
18	FEBRERO	18/02/2026	13	0.7	0.5
19	FEBRERO	19/02/2026	14	2.4	0
20	FEBRERO	20/02/2026	15	1.5	0.6
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	2	0.5
24	FEBRERO	24/02/2026	17	1.0	0
25	FEBRERO	25/02/2026	18	1.5	1
26	FEBRERO	26/02/2026	19	1.0	0.8
27	FEBRERO	27/02/2026	20	0.9	0
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Karina Correño	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Olga Rivero	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13169
Almuerzo

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE B	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	2 kg.	2
3	FEBRERO	3/02/2026	2	1 kg.	0
4	FEBRERO	4/02/2026	3	2 kg.	0
5	FEBRERO	5/02/2026	4	2 kg.	4
6	FEBRERO	6/02/2026	5	1kg.	0
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6.	1kg	2
10	FEBRERO	10/02/2026	7	3kg.	0
11	FEBRERO	11/02/2026	8	1kg	2
12	FEBRERO	12/02/2026	9	2kg.	0
13	FEBRERO	13/02/2026	10	5kg	4
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	2kg.	0
17	FEBRERO	17/02/2026	12	1kg	2
18	FEBRERO	18/02/2026	13	3kg.	0
19	FEBRERO	19/02/2026	14	2kg.	4
20	FEBRERO	20/02/2026	15	2kg.	0
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	1kg.	2
24	FEBRERO	24/02/2026	17	2kg.	0
25	FEBRERO	25/02/2026	18	2kg.	0
26	FEBRERO	26/02/2026	19	3kg.	4
27	FEBRERO	27/02/2026	20.	4kg	2
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Karina Cortero	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Olga Rivera	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13170

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2	

INSTITUCION EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C — MES: FEBRERO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
[illegible]or					NA					NA					NA					NA					
[illegible]mpa de grasa					NA					NA					NA					NA					

MENSUAL

Angeos										X															

TRIMESTRAL

Techos					X																				
Lamparas					X																				

SEMESTRAL

Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
[illegible]ncia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Edamira Cubides Gomez.	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Olga Rueda	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13171

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

UT UBGA INNOVA2

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C

DIA	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELACIÓN DE 0°A -18°C: CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		OBSERVACIONES
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	3.8	3.4					-18	13	-18	-13			
3	2.4	4					-18	13	-18	-13			
4	3.6	4					-18	13	-18	-13			
5	3.4	4					-18	13	-18	-13			
6	4	3.9					-18	13	-18	-13			
7													
8													
9	4	3.5					-17.5	12.5	-17.8	-13.			
10	2.5	4					-13.8	12.8	-14.1	-13.			
11	3.9.	3.4					-14.2	-13.	-15.8	-13.			
12	4	2.4.					-15.6	-12.7	-16.7	-12.9			
13	2.5	2.9					-12.8	-13.	-11.5	-15,2			
14													
15													
16	2.4	1.4					-14.1	-13.2	-12.5	-14.3			
17	3.6	3.1					-19	-13.	-15.1	-17.1			
18	2.4	3.4					-18	-13.	-17.5.	-13			
19	3.9	2.8					-17	-15	-16.5	-12.1			
20	1.4	3.1					-16	-14,2	-17	-15,2			
21													
22													
23	3.6	4					-17,6	-15,6	-16,8	-15,2			
24	4	4					-18,	-16,2	-17,9	-16,4			
25	1.4	4					-17,2	-18,	-17, 2	-13			
26	2.4	3.4					-18,1	-17,2	-17, 4	-16,8			
27	3.4	1.4					-17,8	-16,9	-18	-17,3			
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Eddmira Cubides G.	VERIFICADO POR:	Olga Rivera
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13172

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE C	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		75				73		71				13		15
3	2		70		4		70		76		73		13		15
4	3		71		4		75		72		70		13		15
5	4		72				72		70		71		13		15
6	5						76		73				13		15
9	6		80		4		75		79				14		16
10	7		85				71		85				15		14
11	8		76		4		73		84		79		13		15
12	9		75				70,2		75				15		16
13	10		79				80		83.		81		14		17
16	11		78				76		80				14		16
17	12		81				80		76				13		15
18	13		72		4		84		79		76		15		14
19	14		74				79		84				14		15
20	15		76				78		74		75		13.		15.
23	16		83				76		81				13		15
24	17		80,2		4		81,4		80,7				13		15.
25	18		76,4				80,5		78.2		84.2		13		15
26	19		79				85.2		80		82		13		15
27	20		81				84.3		79				13		15.

Realizado por:	Edelmira Cabrales Gomez	Verificado por:	Olga Rivera

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13173

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C °	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	2 K	00 cc.
3	FEBRERO	3/02/2026	2	2 1/2 K	6 cc.
4	FEBRERO	4/02/2026	3	3 1/2 K	8. cc.
5	FEBRERO	5/02/2026	4	3 K.	4. cc.
6	FEBRERO	6/02/2026	5	2 K.	6. cc.
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	3 K	7. cc.
10	FEBRERO	10/02/2026	7	2 1/2 K.	8. cc
11	FEBRERO	11/02/2026	8	3 K	00 cc.
12	FEBRERO	12/02/2026	9	2 K.	00. cc.
13	FEBRERO	13/02/2026	10	2 1/2 K	00. cc.
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	3 1/2 K	20. cc.
17	FEBRERO	17/02/2026	12	5 K	20. cc.
18	FEBRERO	18/02/2026	13	4 1/2 K.	18. cc.
19	FEBRERO	19/02/2026	14	4 K	22 cc.
20	FEBRERO	20/02/2026	15	3 1/2 K.	00 cc.
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	2 1/2 K	00 cc.
24	FEBRERO	24/02/2026	17	3 K	50 cc.
25	FEBRERO	25/02/2026	18	2 K	30. cc
26	FEBRERO	26/02/2026	19	3 K	00. cc.
27	FEBRERO	27/02/2026	20	2 K	10, cc
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Edelmira Cobides C.	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Olga Rivera	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13174

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D — **MES:** FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					X					X					X					X					
Limpa de grasa					N.A					N.A					N.A					N.A					
MENSUAL																									
Angeos										X															
TRIMESTRAL																									
Techos					✓																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yamyle Esther Bello R	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Elga Rueda	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13175

UTBGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

DIA	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
							CONGELADOR #1 (Neveras)		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	2	4					-16	-18	-24	-16			
3	2	4					-15	-18	-23	-16			
4	2	4					-16	-18	-24	-16			
5	2	4					-16	-18	-24	-16			
6	2	4					-15	-17	-24	-16			
7													
8													
9	2	4					-14	-17	-24	-16			
10	2	4					-18	-18	-23	-16			
11	2	4					-14	-18	-24	-16			
12	2	4					-15	-16	-24	-16			
13	2	4					-15	-18	-23	-16			
14													
15													
16	2	4					-16	-18	-24	-16			
17	2	4					-14	-18	-23	-16			
18	2	4					-5	-18	-24	-16			
19	2	4					-14	-18	-24	-16			
20	2	4					-16	-18	-24	-16			
21													
22													
23	2	4					-16	-17	-24	-18			
24	2	4					-14	-18	-24	-16			
25	2	4					-15	-18	-24	-16			
26	2	4					-16	14	-23	-18			
27	2	4					-14	-20	-24	-20			
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Yamile Esther B.	VERIFICADO POR:	Olga Rivera
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13176

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
RPS ALMUERZO	Versión 1
RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE D	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		65												60
3	2		60												62
4	3		70												15
5	4		60												14
6	5		62												15
9	6		70												65
10	7		64												63
11	8		70												15
12	9		60												15
13	10		70												14
16	11		64												14
17	12		70												64
18	13		65												15
19	14		70												15
20	15		64												63
23	16		70												64
24	17		70												15
25	18		60												15
26	19		70												14
27	20		61												66

Realizado por:	Yamiles esther Bello	Verificado por:	Olga Rivera

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13177

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	3K	0.5
3	FEBRERO	3/02/2026	2	1K	0.3
4	FEBRERO	4/02/2026	3	05	0.5
5	FEBRERO	5/02/2026	4	1K	0.7
6	FEBRERO	6/02/2026	5	0.5	0.3
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	2K	0.5
10	FEBRERO	10/02/2026	7	05	0.3
11	FEBRERO	11/02/2026	8	2K	0.4
12	FEBRERO	12/02/2026	9	1K	0.3
13	FEBRERO	13/02/2026	10	05	0.6
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	0.8	0.5
17	FEBRERO	17/02/2026	12	0.5	0.7
18	FEBRERO	18/02/2026	13	1K	0.6
19	FEBRERO	19/02/2026	14	0.5	0.7
20	FEBRERO	20/02/2026	15	1K	04
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	2K	0.6
24	FEBRERO	24/02/2026	17	0.2	07
25	FEBRERO	25/02/2026	18	2K	05
26	FEBRERO	26/02/2026	19	1K	06
27	FEBRERO	27/02/2026	20	1K	0.3
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Yampile Esther B	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Olga Rivera	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE E — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección

Frutas/Verduras /Huevos
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos
Licuadora / Estufas
Mesones
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)
Canecas de basura
Baños y Vestier
Lavaplatos y pocetas
Pisos-guardaescobas

SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones
Canastillas y Estibas
Mesas / Sillas
Refrigerador / Congelador
Extractor
Limpa de grasa

MENSUAL

Angeos

TRIMESTRAL

Techos
Lamparas

SEMESTRAL

Tanque de almacenamiento de agua potable

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables																									
Residuos Aprovechables																									
Residuos no aprovechables																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Alba Paulina Rivera Bueno — CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

VERIFICADO POR: Olga Rivera — CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13179

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE E

DIA	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
							CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	3.5	3.4					-18	-13					
3	4	4					-18	-13					
4	2.5	3.4					-18	-13					
5	4	4					-18	-13					
6	4	3.5					-20	-17					
7													
8													
9	3.1	3.4					-16	-14					
10	4	3.5					-18	-13					
11	3.5	4					-15	-14					
12	3.3	4					-18	-13					
13	4	3.5											
14													
15													
16	4	3.5					-15	-13					
17	2.5	3					-16	-13					
18	3.5	3.5					-18	-14					
19	3.4	4					-18	-14					
20	5	4					-18	-13					
21													
22													
23	3.5	4					-17	-13					
24	3.8	4					-18	-14					
25	4	3.3					-16	-14					
26	3.5	4					-18	-14					
27	3.5	4											
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Alba Paulina Rivera Bueno	VERIFICADO POR:	Olga Rivera
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13180

UT BGA INNOVAR

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
RPS ALMUERZO	Versión 1
RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE E	MES	FEBRERO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		70				73		71				13		15
3	2		72		4		70		70		73		13		15
4	3		74		4		71		75		70		14		15
5	4		71				70		69		71		13		15
6	5														
9	6		71		4		74		76				14		15
10	7		65				70		69				13		14
11	8		69				71		70		68		14		15
12	9		67				70		68				13		15
13	10		70				69		69				14		15
16	11		70		4		72		70				13		15
17	12		69				63		65				14		15
18	13		69		4		70		69				13		15
19	14		68				69		70				14		15
20	15		70				71		66				14		15
23	16		71				70		69				13		15
24	17		70		4		69		67		68		14		15
25	18		69				71		70		68		13		15
26	19		68				72		71				14		15
	20														

Realizado por: Alba paulina Rivera Bueno

Verificado por: Olga Rivera

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

* Aplica para el menu correspondiente donde se sirva el queso

** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13181

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE E	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	2K	00 CC
3	FEBRERO	3/02/2026	2	2K	25 CC
4	FEBRERO	4/02/2026	3	2 1/2 K	33 CC
5	FEBRERO	5/02/2026	4	3 K	35 CC
6	FEBRERO	6/02/2026	5		
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	3 K	24 CC
10	FEBRERO	10/02/2026	7	2K	12 CC
11	FEBRERO	11/02/2026	8	2 1/2	00 CC
12	FEBRERO	12/02/2026	9	3K	32 CC
13	FEBRERO	13/02/2026	10	2 K	00 CC
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	2K	22 CC
17	FEBRERO	17/02/2026	12	2K	00 CC
18	FEBRERO	18/02/2026	13	2 1/2 K	23 CC
19	FEBRERO	19/02/2026	14	3K	32 CC
20	FEBRERO	20/02/2026	15	2K	00 CC
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	3 K	18 CC
24	FEBRERO	24/02/2026	17	2 1/2 K	24 CC
25	FEBRERO	25/02/2026	18	1 K	00 CC
26	FEBRERO	26/02/2026	19	2 K	
27	FEBRERO	27/02/2026	20	1K	
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Alba paulina Rivera Buitrago	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Olga Rivera	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13182

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE AB — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	u		X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X				X						X					
Canastillas y Estibas					X					X				X						X					
Mesas / Sillas					X					X				X						X					
Refrigerador / Congelador					X					X				X						X					
Extractor					NA					NA				NA						NA					
Limpia de grasa					NA					NA				NA						NA					
MENSUAL																									
Angeos										X															
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Johana Hernandez	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Nidia Zapata AP	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13183

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE A3

DIA	REFRIGERACIÓN						CONGELACIÓN						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	3.4	3.9	4.0	3.1			-15.6	16.1	-14.3	-15.3			
3	4.0	2.9	3.2	4.0			-16.2	-16.9	-15.5	-16.6			
4	3.9	4.0	2.0	3.7			-15.5	-15.9	-16.7	-17.0			
5	3.8	3.9	1.7	3.8			-14.9	-16.3	-17.1	-16.9			
6	3.7	4.0	3.8	3.9			-17.1	-18.7	-16.9	-15.9			
7													
8													
9	3.1	3.9	2.8	3.9			-14.9	-15.1	-14.4	-15.0			
10	2.9	3.7	3.1	4.0			-15.5	-16.7	-14.9	-14.3			
11	3.0	4.0	2.9	4.0			-17.2	-18.1	-15.0	-15.7			
12	2.8	4.0	3.0	4.0			-16.9	-17.7	-15.7	-16.1			
13	2.0	4.0	2.8	3.9			-15.6	-16.2	-14.7	-15.0			
14													
15													
16	3.6	3.9	2.8	3.0			-14.7	-15.0	-13.1	-13.9			
17	2.8	3.7	3.1	3.9			-15.4	-16.2	-13.6	-14.5			
18	3.9	4.0	3.0	4.0			-13.9	-15.2	-14.1	-14.7			
19	2.6	3.9	2.0	4.0			-14.7	-13.9	-14.1	-13.9			
20													
21													
22													
23	1.7	3.0	1.8	3.9			-13.9	-13.0	-13.3	-12.0			
24	1.9	3.0	2.8	3.5			-12.7	-13.1	-13.0	-12.9			
25	2.6	3.9	1.8	3.9			-15.3	-14.2	-12.8	-12.5			
26	1.4	4.0	2.6	3.9			-14.1	-13.9	-13.1	-12.7			
27	2.0	4.0	1.9	4.0			-13.8	-14.0	-12.9	-12.3			
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Johana Fernandez	VERIFICADO POR:	Victor Zapata AP
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13184

UT IBGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE AB	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1	x	69.2	—	—	x	67.7	x	63.5	—	—	x	8.2	x	9.7
3	2	x	73.3	x	3.3	x	61.2	x	65.1	x	73.7	x	9.1	x	10.1
4	3	x	66.5	x	3.7	x	71.4	x	73.5	—	—	x	7.4	x	8.9
5	4	x	61.9	—	—	x	70.2	x	63.2	x	75.7	x	8.6	x	10.6
6	5	x	65.6	—	—	x	73.1	x	71.3	—	—	x	8.4	x	11.3
9	6	x	69.4	x	3.6	x	68.2	x	65.2	—	—	x	8.6	x	9.7
10	7	x	72.7	—	—	x	75.2	x	63.1	—	—	x	8.4	x	8.9
11	8	x	66.2	x	3.2	x	65.5	x	64.1	x	76.9	x	9.1	x	10.2
12	9	x	72.7	—	—	x	68.1	x	72.2	—	—	x	9.9	x	10.5
13	10	x	74.2	x	3.3	x	70.2	x	62.1	x	74.3	x	8.9	x	10.9
16	11	x	75.9	x	3.4	x	69.2	x	61.7	—	—	x	9.4	x	9.3
17	12	x	68.9	x	3.9	x	75.9	x	60.9	—	—	x	8.5	x	10.4
18	13	x	66.7	x	3.3	x	65.4	x	63.3	x	75.9	x	9.1	x	10.7
19	14	x	71.6	—	—	x	67.2	x	61.5	—	—	x	8.5	x	9.9
20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
23	15	x	70.2	x	3.4	x	61.4	x	61.5	x	75.9	x	8.4	x	9.7
24	17	x	68.7	x	3.9	x	60.9	x	62.1	—	—	x	9.4	x	10.5
25	18	x	62.1	—	—	x	63.2	x	69.2	x	73.1	x	9.3	x	9.6
26	19	x	67.4	x	3.0	x	61.9	x	70.3	x	76.7	x	8.4	x	10.1
27	20	x	66.9	—	—	x	60.8	x	61.2	—	—	x	9.1	x	9.7

Realizado por:	Johana Hernandez	Verificado por:	Victor Zapata AP

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13185

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE AB	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	27.7	0
3	FEBRERO	3/02/2026	2	25.9.	100 cc
4	FEBRERO	4/02/2026	3	27.8	150 cc
5	FEBRERO	5/02/2026	4	30.6	0
6	FEBRERO	6/02/2026	5	32.4	80 cc
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	29.9	200 cc
10	FEBRERO	10/02/2026	7	31.4	120 cc
11	FEBRERO	11/02/2026	8	34.7	70 cc
12	FEBRERO	12/02/2026	9	33.2.	0
13	FEBRERO	13/02/2026	10	31.7	130 cc
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	27.8	120 cc
17	FEBRERO	17/02/2026	12	30.1	70 cc
18	FEBRERO	18/02/2026	13	31.7	50 cc
19	FEBRERO	19/02/2026	14	20	0
20	FEBRERO	20/02/2026	—	—	—
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026	.		
23	FEBRERO	23/02/2026	15	31.8	0
24	FEBRERO	24/02/2026	17	29.7	130 cc
25	FEBRERO	25/02/2026	18	30.6	60 cc
26	FEBRERO	26/02/2026	19	33.4	55 cc
27	FEBRERO	27/02/2026	20	27.6	30 cc
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Johana Hernandez	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Victor Zapata AP	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13186

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS 001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE C — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección

Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					X					X					X					X					
...pa de grasa					NA					NA					NA					NA					

MENSUAL

Angeos										X															

TRIMESTRAL

Techos										X															
Lamparas										X															

SEMESTRAL

Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
...sencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
...emento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Gloria Arevalo Saavedra	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Victor Zapata	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13187

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES:	FEBRERO	AÑO:	2026
SEDE EDUCATIVA:	PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE C		

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	3	4					-16	-18					
3	3.	3.					-15	-16					
4	2	3					-17	-18					
5	3	4					-16	-17					
6	2	3					-18	-16					
7													
8													
9	4	3					-16	-18					
10	2	3					-17	-14					
11	3	4					-15	-17					
12	4	2					-16	-19					
13	3	4					-17	-18					
14													
15													
16	4	3					-18	-19					
17	3	3					-16	-18					
18	4	3					-19	-17					
19	4	4					-17	-18					
20	3	3					-18	-19					
21													
22													
23	4	2					-16	-18					
24	3	3					-15	-17					
25	4	2					-18	-16					
26	2	4					-20	-14					
27	1	4					-18	-12					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Gloria Arevalo	VERIFICADO POR:	Vrdar Zapata A.P.
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13188

UTI BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE C	MES	FEBRERO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		65				67		66				13		11
3	2		63		4		66		65		62		12		10
4	3		62				67		63				11		12
5	4		60				65		60		63		12		13
6	5		62				66		62				13		11
9	6		63		4		67		60				12		12
10	7		65				66		61				14		11
11	8		62		4		69		63		67		11		13
12	9		62				67		60				12		15
13	10		65				65				64		14		12
16	11		67				64		63				15		13
17	12		65				66		60				13		14
18	13		63				65		65		60		12		15
19	14		60				64		63				14		12
20	15		62				66		60		62		12		14
23	16		61				62		62				14		12
24	17		62				60		61				12		11
25	18		64				62		62		60		13		13
26	19		70				62		68				12		10
27	20		69				70		71				10		10

Realizado por:	Gloria Arevalo	Verificado por:	Victor Zapata

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13189

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE C	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	1 kg	0
3	FEBRERO	3/02/2026	2	2 kg	40 cc
4	FEBRERO	4/02/2026	3	1 kg	10 cc
5	FEBRERO	5/02/2026	4	1 kg	25 cc
6	FEBRERO	6/02/2026	5	2 kg	0
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	1 kg	35 cc
10	FEBRERO	10/02/2026	7	2 kg	10 cc
11	FEBRERO	11/02/2026	8	1 kg	0
12	FEBRERO	12/02/2026	9	2 kg	20 cc
13	FEBRERO	13/02/2026	10	1 kg	10 cc
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	3 kg	20 cc
17	FEBRERO	17/02/2026	12	2 kg	10 cc.
18	FEBRERO	18/02/2026	13	1 kg	30 cc
19	FEBRERO	19/02/2026	14	2 kg	42 cc
20	FEBRERO	20/02/2026	15	3 kg	25 cc
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	3 kg	0
24	FEBRERO	24/02/2026	17	1 kg	36 cc
25	FEBRERO	25/02/2026	18	2 kg	30 cc
26	FEBRERO	26/02/2026	19	3 kg	0
27	FEBRERO	27/02/2026	20	1 kg	20 cc
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	Gloria. Arevalo S	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Victor Zapata	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13190

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE D — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	✓	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X			X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	✓	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X				X						X					
Canastillas y Estibas					X					X				X						X					
Mesas / Sillas					X					X				X						X					
Refrigerador / Congelador					X					X				X						X					
Extractor					NA					NA				NA						NA					
Limpa de grasa					NA					NA				NA						NA					
MENSUAL																									
Angeos										X															
TRIMESTRAL																									
Techos					X																				
Lamparas					X																				
SEMESTRAL																									
Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		✓	X	X	X	✓					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	✓	X	X	✓	X	X	✓	X		X	X	✓	X	✓					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: RUTH ARENAS SANTANDER	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: YENNY ZAPATA R.S. - A.P.	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13191

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES:	FEBRERO	AÑO:	2026
SEDE EDUCATIVA:	PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D		

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	3,6	4.0					-16	-18					
3	3,3	3,4					-17	-18					
4	4,0	3,4					-16	-18					
5	3,2	3,4					-17	-18					
6	3,3	3,4					-16	-18					
7													
8													
9	3,0	3,4					-16	-18					
10	3,1	3,4					-17	-18					
11	3,2	3,4					-16	-18					
12	3,4	3,4					-17	-18					
13	3,2	4.0					-16	-18					
14													
15													
16	3,0	3,4					-16	-18					
17	3,1	3,4					-16	-18					
18	3,2	4.0					-17	-18					
19	3,5	3,4					-16	-18					
20	3,6	3,4					-17	-18					
21													
22													
23	3,0	3,4					-16	-18					
24	3,2	4,0					-17	-18					
25	3,9	4,0					-16	-18					
26	3,6	3,4					-17	-18					
27	3,1	3,4					-16	-18					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	ELIZABETH ARDILA S	VERIFICADO POR:	JHENNY A' CARRATA S.
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13192

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE D	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	03	X	65			X	64	X	67			X	13	X	9.
3	02	X	67	X	4	X	66	X	63	X	72	X	11	X	10
4	03	X.	68	X	4	X	67	X	69			X	10	X	11
5	04	X	63			X	65	X	62	X	69	X	12	X	10
6	05	X	67			X	67	X	68			X	13	X	12.
9	06	X	68	X	4.	X	68	X	63			X	10.	X	9
10	07	X	70			X	72.	X	65			X	13	X	11
11	08	X	65.			X	68	X	64	X	73	X	12	X	10
12	09	X	70			X	67	X	71			X	11	X	9.
13	10.	X	69			X	66	X	63	X	71	X	10	X.	11
16	11	X	71			X	69	X	62			X	11	X	9
17	12	X	63	X	4	X	68	X	63	X	69	X	10	X	11
18	13	X	68			X	67	X	65			X	12	X	10
19	14	X	71			X	67	X	63			X	10	X	9
20															
23	15	X	68				69	X	63	X	72.	X	10	X	11
24	17	X	65	X	4		67	X	62			X	12	X	10
25	18	X	63				68	X	64	X	70	X	11	X	9
26	19	X	70				67	X	65	X	72.	X	11	X	12
27	20	X	63				65	X	63			X	12	X	10

Realizado por:	ELECTRICA ARRIAGA S	Verificado por:	JUAN A ZAPATA B A.P.

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13193

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE D	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	03	4 Kg	0
3	FEBRERO	3/02/2026	02	3Kg	200 ML.
4	FEBRERO	4/02/2026	03	4Kg	0
5	FEBRERO	5/02/2026	04	5Kg.	100 ML.
6	FEBRERO	6/02/2026	05	4Kg	0
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	06	5Kg.	100 ML
10	FEBRERO	10/02/2026	07	6Kg	200 ML
11	FEBRERO	11/02/2026	08	4Kg	0
12	FEBRERO	12/02/2026	09	5Kg	100 ML
13	FEBRERO	13/02/2026	10	4Kg	0
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	4Kg	100 ML
17	FEBRERO	17/02/2026	12	6Kg	200 ML
18	FEBRERO	18/02/2026	13	3Kg	100 ML.
19	FEBRERO	19/02/2026	14	5Kg	200 ML
20	FEBRERO	20/02/2026			
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	15	4Kg	100 ML.
24	FEBRERO	24/02/2026	17	7Kg	100 ML.
25	FEBRERO	25/02/2026	18	5Kg	200 ML
26	FEBRERO	26/02/2026	19	4Kg	0
27	FEBRERO	27/02/2026	20	5Kg	100 ML
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	ELIZABETH AREVALO	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	NESTOR A ZAPATA B AP	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13194

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE E — MES: FEBRERO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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 DESINFECCION

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección

Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					NA					NA					NA					NA					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Trampa de grasa					NA					NA					NA					NA					

MENSUAL

Angeos										X															

TRIMESTRAL

Techos					X																				
Lamparas					X																				

SEMESTRAL

Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: JESSICA MENDOZA — CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

VERIFICADO POR: Victor Zapata — CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13195

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE E	MES	FEBRERO

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1	X	70°			X	73°	X	72°			X	10°	X	9°
3	2	X	72°	X	4°	X	69°	X	69°	X	76°	X	10°	X	10°
4	3	X	69°			X	82°	X	74°			X	11°	X	12°
5	4	X	71°			X	70°			X	80°	X	9°	X	9°
6	5	X	70°			X	75°	X	77°			X	10°	X	10°
9	6	X	72°	X	4°	X	69°	X	70°			X	10°	X	10°
10	7	X	78°			X	71°	X	69°			X	9°	X	9°
11	8	X	73°			X	72°	X	71°	X	79°	X	10°	X	9°
2	9	X	76°			X	70°	X	73°			X	9°	X	10°
13	10	X	81°			X	77°	X	75°	X	82°	X	10°	X	10°
16	11	X	79°			X	78°	X	73°			X	9°	X	10°
17	12	X	81°	X	4°	X	83°	X	75°			X	10°	X	11°
18	13	X	83°			X	82°	X	77°	X	81°	X	9°	X	12°
19	14	X	84°			X	79°	X	76°			X	10°	X	11°
20	15	X	83°			X	81°	X	78°	X	84°	X	9°	X	12°
23	16	X	82°			X	83°	X	77°			X	12°	X	10°
24	17	X	79°			X	82°	X	74°			X	11°	X	12°
25	18	X	77°			X	84°	X	76°	X	83°	X	10°	X	11°
26	19	X	81°			X	79°	X	79°	X	82°	X	11°	X	10°
27	20	X	84°			X	78°	X	75°			X	12°	X	11°

Realizado por:	JESSICA MENDOZA	Verificado por:	Victor Zapata AP

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

13196

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE E

DIA	REFRIGERACIÓN						CONGELACIÓN						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	0	3	1	4			-20	-18	-18	-14			
3	1	4	2	3			-18	-14	-20	-18			
4	2	3	1	4			-20	-12	-18	-12			
5	2	4	3	2			-16	-10	-14	-9			
6	2	3	2	2			-19	-15	-17	-13			
7													
8													
9	0	3	2	3			-24	-16	-26	-18			
10	2	4	1	4			-16	-10	-18	-12			
11	2	3	1	4			-18	-14	-20	-18			
12	3	2	2	4			-16	-9	-14	-9			
13	0	3	1	4			-17	-12	-18	-12			
14													
15													
16	0	4	1	4			-18	-14	-24	-16			
17	3	2	2	4			-20	-18	-16	-10			
18	2	2	2	3			-18	-12	-18	-14			
19	0	3	1	4			-14	-9	-16	-9			
20	2	4	2	4			-17	-13	-17	-12			
21													
22													
23	1	4	3	2			-18	-14	-18	-16			
24	2	3	1	4			-14	-10	-20	-18			
25	0	3	2	4			-17	-12	-18	-10			
26	2	2	3	3			-18	-16	-24	-16			
27	2	6	2	4			-17	-15	-19	-13			
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	JESSICA MENDOZA.	VERIFICADO POR:	Victor Zapata AP
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13197

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE E	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	FEBRERO	1/02/2026			
2	FEBRERO	2/02/2026	1	1 K	— —
3	FEBRERO	3/02/2026	2	0.K	50. ML
4	FEBRERO	4/02/2026	3	2. K	70. ML.
5	FEBRERO	5/02/2026	4	1. K	80. ML
6	FEBRERO	6/02/2026	5	0. K	— —
7	FEBRERO	7/02/2026			
8	FEBRERO	8/02/2026			
9	FEBRERO	9/02/2026	6	0. K	100. ML
10	FEBRERO	10/02/2026	7	1. K	100. ML
11	FEBRERO	11/02/2026	8	1/2 K	
12	FEBRERO	12/02/2026	9	0. K	
13	FEBRERO	13/02/2026	10	1. K.	— —
14	FEBRERO	14/02/2026			
15	FEBRERO	15/02/2026			
16	FEBRERO	16/02/2026	11	1. K.	60. ML
17	FEBRERO	17/02/2026	12	2. K	100. ML
18	FEBRERO	18/02/2026	13	2. K	90. ML
19	FEBRERO	19/02/2026	14	1. K	100. ML
20	FEBRERO	20/02/2026	15	2 K	— —
21	FEBRERO	21/02/2026			
22	FEBRERO	22/02/2026			
23	FEBRERO	23/02/2026	16	2. K.	— —
24	FEBRERO	24/02/2026	17	1 K.	200. ML
25	FEBRERO	25/02/2026	18	2. K.	300. ML
26	FEBRERO	26/02/2026	19	2.5 K	—
27	FEBRERO	27/02/2026	20	2. K.	200. ML
28	FEBRERO	28/02/2026			
29					
30					
31					

REALIZADO POR:	JESSICA MENDOZA	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR:	Victor Zapata	CARGO: SUPERVISOR(A) Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

13198

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2	

INSTITUCION EDUCATIVA: RURAL BOSCONIA SEDE A — **MES:** FEBRERO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
FECHA	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27					
	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
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Lavaplatos y pocetas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Pisos-guardaescobas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones					X					X					X					X					
Canastillas y Estibas					X					X					X					X					
Mesas / Sillas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Trampa de grasa					NA					NA					NA					NA					

MENSUAL

Angeos										X															

TRIMESTRAL

Techos					X																				
Lamparas					X																				

SEMESTRAL

Tanque de almacenamiento de agua potable																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	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
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

ITEM	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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	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	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
AGUA HERVIDA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el Acueducto Municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yamile Gonzalez	CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
VERIFICADO POR: Victoria Tapiata B. A.P.	CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

13199

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: FEBRERO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: RURAL BOSCONIA SEDE A

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	4	4					-22	-18					
3	2	4					-22	-22					
4	4	2					-24	-18					
5	4	2					-22	-18					
6	4	4					-18	-18					
7													
8													
9	2,3	4,0					-28	-20					
10	2,1	2,8					-22	-22					
11	2,2	2,8					-18	-22					
12	1,3	3,0					-24	-22					
13	4,0	4,0					-18	-22					
14													
15													
16	3,6	3,6					-22	-24					
17	3,2	3,0					-18	-22					
18	3,6	3,0					-18	-22					
19	3,5	3,0					-20	-18					
20	4,0	3,0					-18	-18					
21													
22													
23	3,6	4,0					-18	-18					
24	3,9	4,0					-20	-20					
25	4,0	4,0					-18	-20					
26	4,0	3,8					-18	-22					
27	4,0	3,2					-18	-18					
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Yamile gonzalez	VERIFICADO POR:	Laura Tapiero AP.
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR(A)

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

13200

UT BGA INNOVA22	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL BOSCONIA	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	SEDE A	MES	FEBRERO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
2	1		68		4		72		70						12
3	2		70		4		68		65		72				12
4	3		68		4		72		68						12
5	4		72				70		65						12
6	5		68				72		68						12
9	6		72		4		74		69						12
10	7		70		4		72		68						12
11	8		74		4		70		72		70				12
12	9		70				72		68						12
13	10		68				70		72		74				12
16	11		68		4		72		69						12
17	12		69		4		74		68						12
18	13		67		4		78		67		70				12
19	14		69				75		68						12
20	15		67		4		70		72		70				12
23	16		70		4		78		68						12
24	17		68		4		70		72						12
25	18		72				74		70		72				12
26	19		67		4		72		72		70				12
27	20		72				70		68						12

Realizado por: Yamile Gonzalez

Verificado por: Nelson Alzate B. AP.

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C