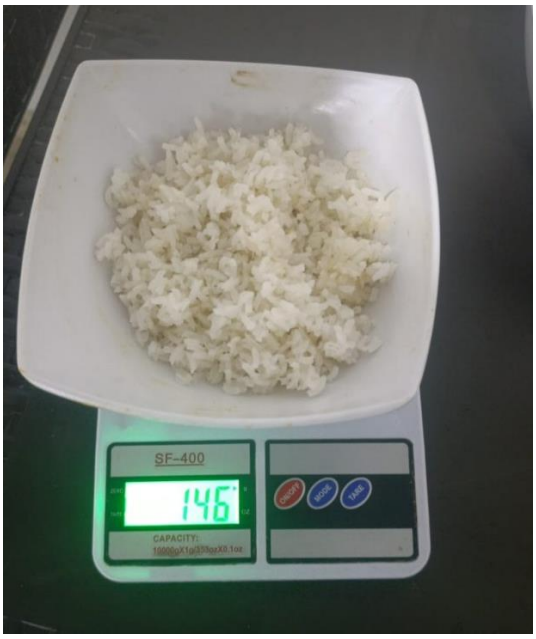
V&N SAS

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJE
(DESAYUNO, ALMUERZOS, CENAS)






SF-400
126
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:


SF-400
177





EVIDENCIA FOTOGRAFICA
TOMA DE T°
(DESAYUNO, ALMUERZOS, CENAS)


146.2
°F
°C/°F


137.9
°F
°C/°F


196.5
°F
°C/°F


SCAN
257.3
°F
°C/°F

V&N SAS

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
PERSONAL MANIPULADOR CON LA INDUMENTARIA – Y EN EJECUCION DE LOS PROCESOS





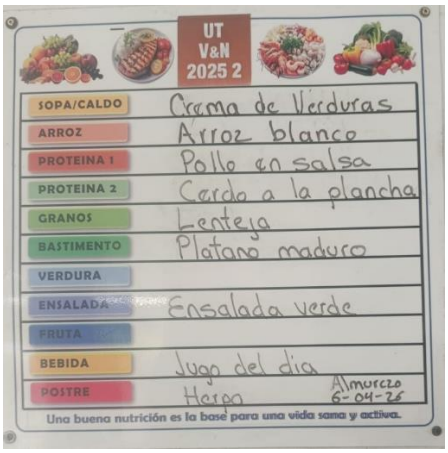
V&N
SAS

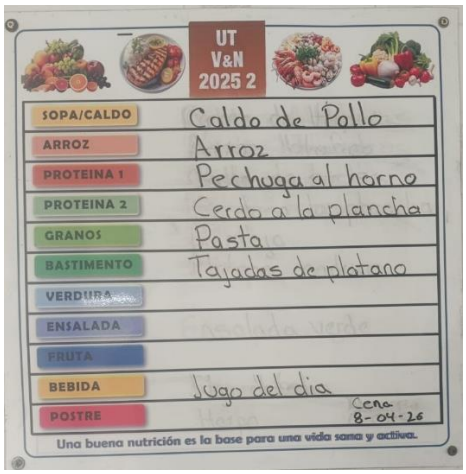


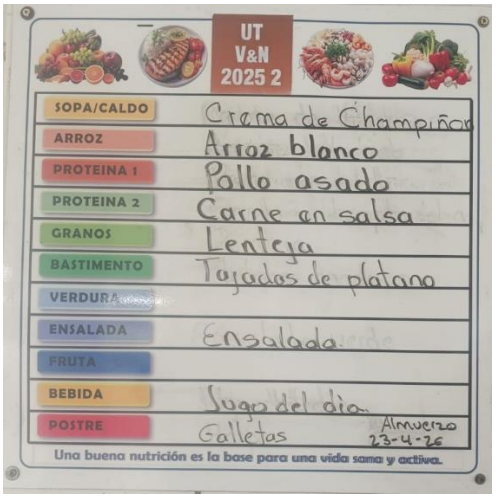


V&N SAS

PUBLICACIÒN DE MINUTA







V&N SAS

MUESTRAS MICROBIOLOGICAS



V&N SAS

REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS

ARROZ



HARINA DE PLATANO



FRIJOL



AVENA EN OJUELAS



GARBANZO



HARINA DE TRIGO



SAL



CONCHAS



V&N
SAS

HARINA LA NIEVE



ARVEJA VERDE



NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

V&N
SAS

LECHE EN POLVO



MAIZ TRILLADO

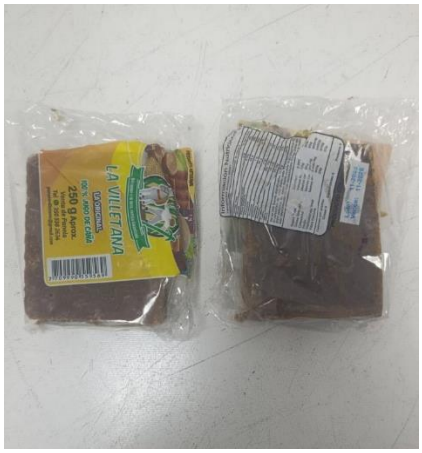


V&N
SAS

CHOCOLATE



PANELA



V&N
SAS

TOSTADAS



CHOCORRAMITO



V&N SAS

GALLETAS CON BOCADILLO



GALLETAS CAPRI



PANELA



SEÑALIZACION






ALMACENAMIENTO
DE PRODUCTOS
PERECEDEROS


RUTA DE
EVACUACIÓN


RESIDUOS
NO ORGANICOS
55 l/s
RESIDUOS
APROVECHABLES
Cartón, Papel, Plástico,
Vidrio, Metal.
Colplast


SALIDA DE EMERGENCIA
EMERGENCY EXIT


SALIDA DE
EMERGENCIA


SALIDA DE
EMERGENCIA


ALMACENAMIENTO
DE MENAJE


LÍNEA
DE GAS


BOTIQUÍN
FIRST AID KIT
BOTIQUIN
PRIMEROS
AUXILIOS

V&N SAS

REGISTRO FOTOGRAFICO CAFETERIA



V&N
SAS



V&N
SAS





NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

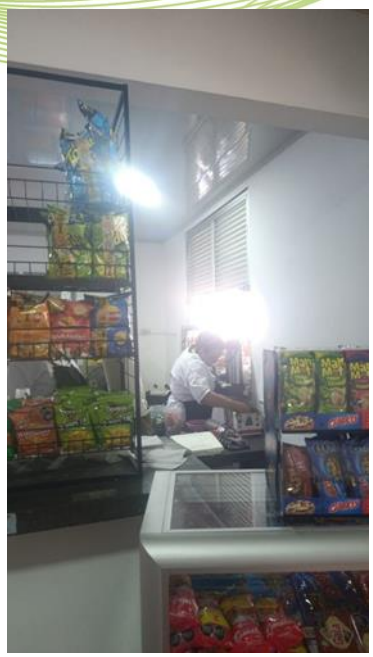
V&N
SAS












Doritos
DINAMITA
LIMON TAQUERO
PEPSICO


Maizitos
Limón
BUENA FUENTE DE PROTEÍNA
Son del chivas!


EXCESO DE SODIO
Tostacos
PICANTE
Son del chivas!


Margarita
onduladas
Tomate
¡Papas Margarita


LIMÓN INTENSO
Mani Moto
CRONCH
Mani Moto
CRONCH


CHOKIS
Clásica
EXCESO EN AZÚCARES
EXCESO EN GRASAS SATURADAS
CHOKIS
Black
EXCESO EN AZÚCARES
EXCESO EN GRASAS SATURADAS
NETO 37 g Porciones por empaque: 1

V&N
SAS





NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

V&N
SAS









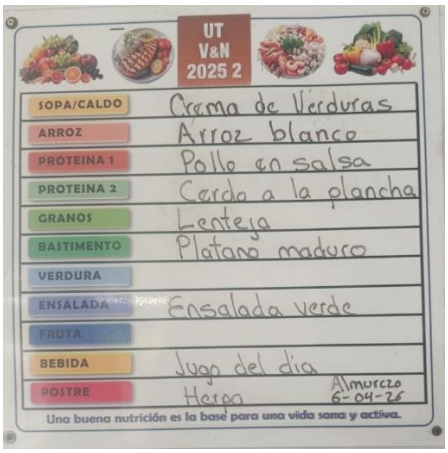
V&N
SAS

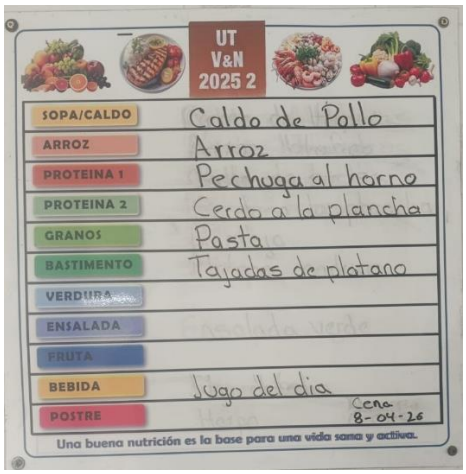


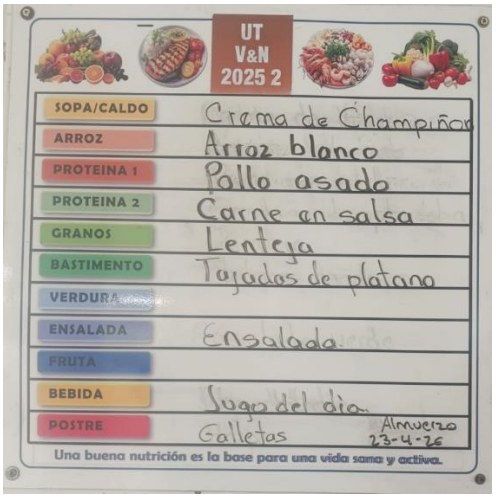


V&N SAS

PUBLICACIÒN DE MINUTA







V&N SAS

MUESTRAS MICROBIOLOGICAS



V&N SAS

REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS

ARROZ



HARINA DE PLATANO



FRIJOL



AVENA EN OJUELAS



GARBANZO



HARINA DE TRIGO



SAL



CONCHAS



V&N
SAS

HARINA LA NIEVE



ARVEJA VERDE



NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

V&N
SAS

LECHE EN POLVO



MAIZ TRILLADO

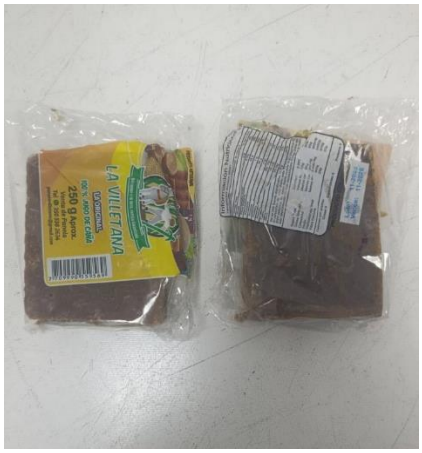


V&N
SAS

CHOCOLATE



PANELA



V&N
SAS

TOSTADAS



CHOCORRAMITO



V&N SAS

GALLETAS CON BOCADILLO



GALLETAS CAPRI



PANELA



SEÑALIZACION






ALMACENAMIENTO
DE PRODUCTOS
PERECEDEROS


RUTA DE
EVACUACIÓN


RESIDUOS
NO ORGANICOS
55 l/s
RESIDUOS
APROVECHABLES
Cartón, Papel, Plástico,
Vidrio, Metal.
Colplast


SALIDA DE EMERGENCIA
EMERGENCY EXIT


SALIDA DE
EMERGENCIA


SALIDA DE
EMERGENCIA


ALMACENAMIENTO
DE MENAJE


LÍNEA
DE GAS


BOTIQUÍN
FIRST AID KIT
BOTIQUIN
PRIMEROS
AUXILIOS

V&N SAS

REGISTRO FOTOGRAFICO CAFETERIA



V&N
SAS



V&N
SAS





NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

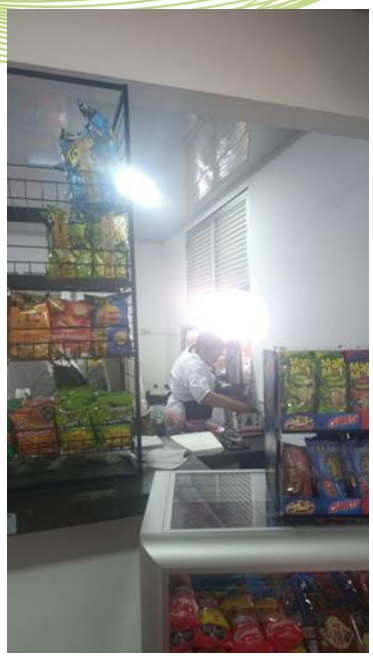
V&N
SAS












Doritos
DINAMITA
LIMON TAQUERO
PEPSICO


Maizitos
Limón
BUENA FUENTE DE PROTEÍNA
Son del chivas!


EXCESO DE SODIO
Tostacos
PICANTE
Son del chivas!


Margarita
onduladas
Tomate
¡Papas Margarita


LIMÓN INTENSO
Mani Moto
CRONCH
Mani Moto
CRONCH


CHOKIS
Clásica
EXCESO EN AZÚCARES
EXCESO EN GRASAS SATURADAS
CHOKIS
Black
EXCESO EN AZÚCARES
EXCESO EN GRASAS SATURADAS
NETO 37 g Porciones por empaque: 1

V&N
SAS





NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

V&N
SAS









V&N
SAS

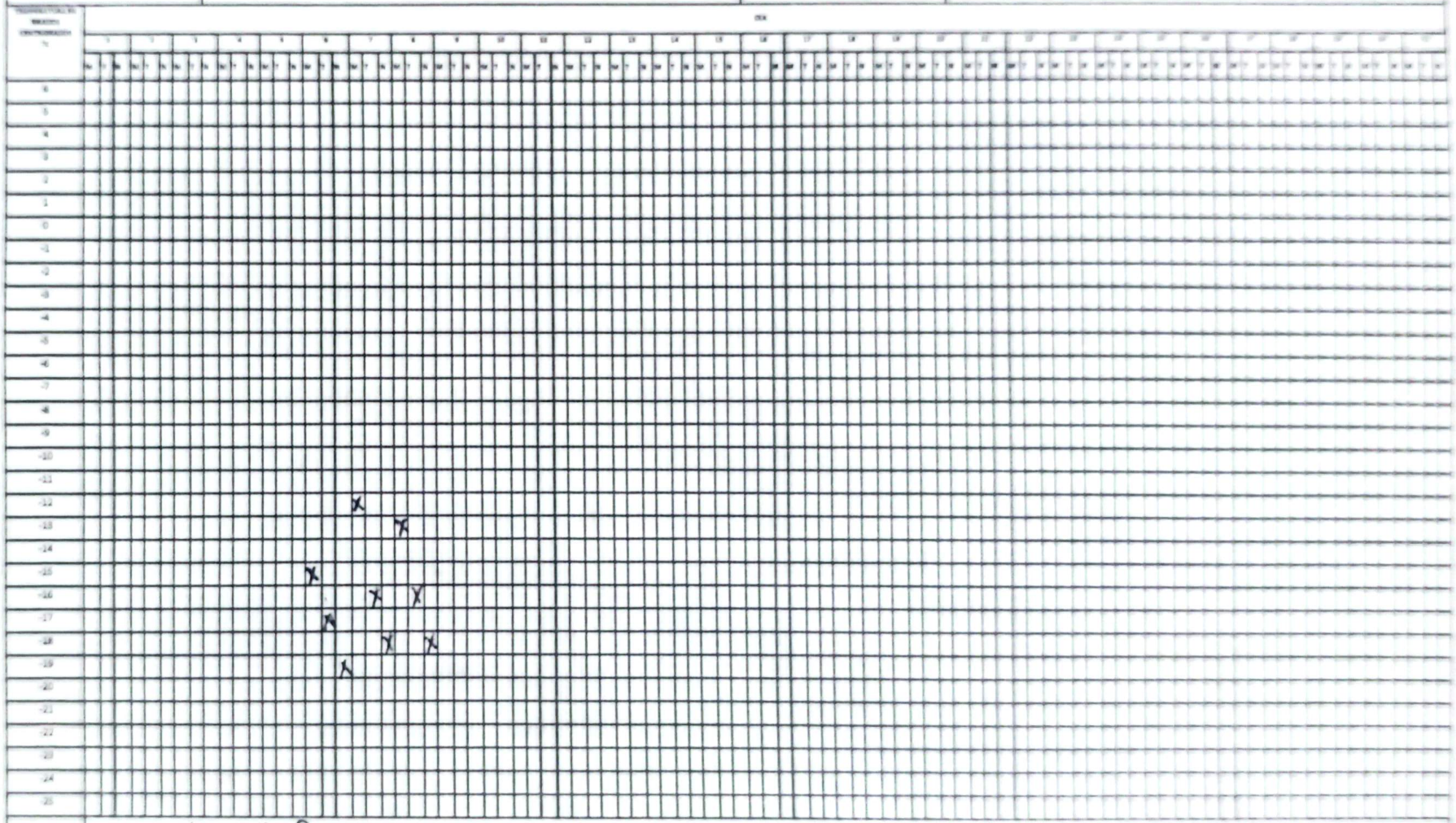




V&N

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN

UNIDAD	CAM - Sede Hachon	MES/AÑO	ABRIL 2026
ENCARGADO	Magali Villafañe	RANGO DE TEMPERATURA:	



NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARAN TRES (3) VECES AL DIA UNA (1) EN LA MAÑANA 6:00 AM. UNA(1) EN LA TARDE 12:00 MEDIO DIA Y UNA(1) EN LA NOCHE 6:00 PM.

RESOLUCION 2674 DE 2013 -CAPITULO IV ARTICULO 18. FABRICACION

V&N S.A.S

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN

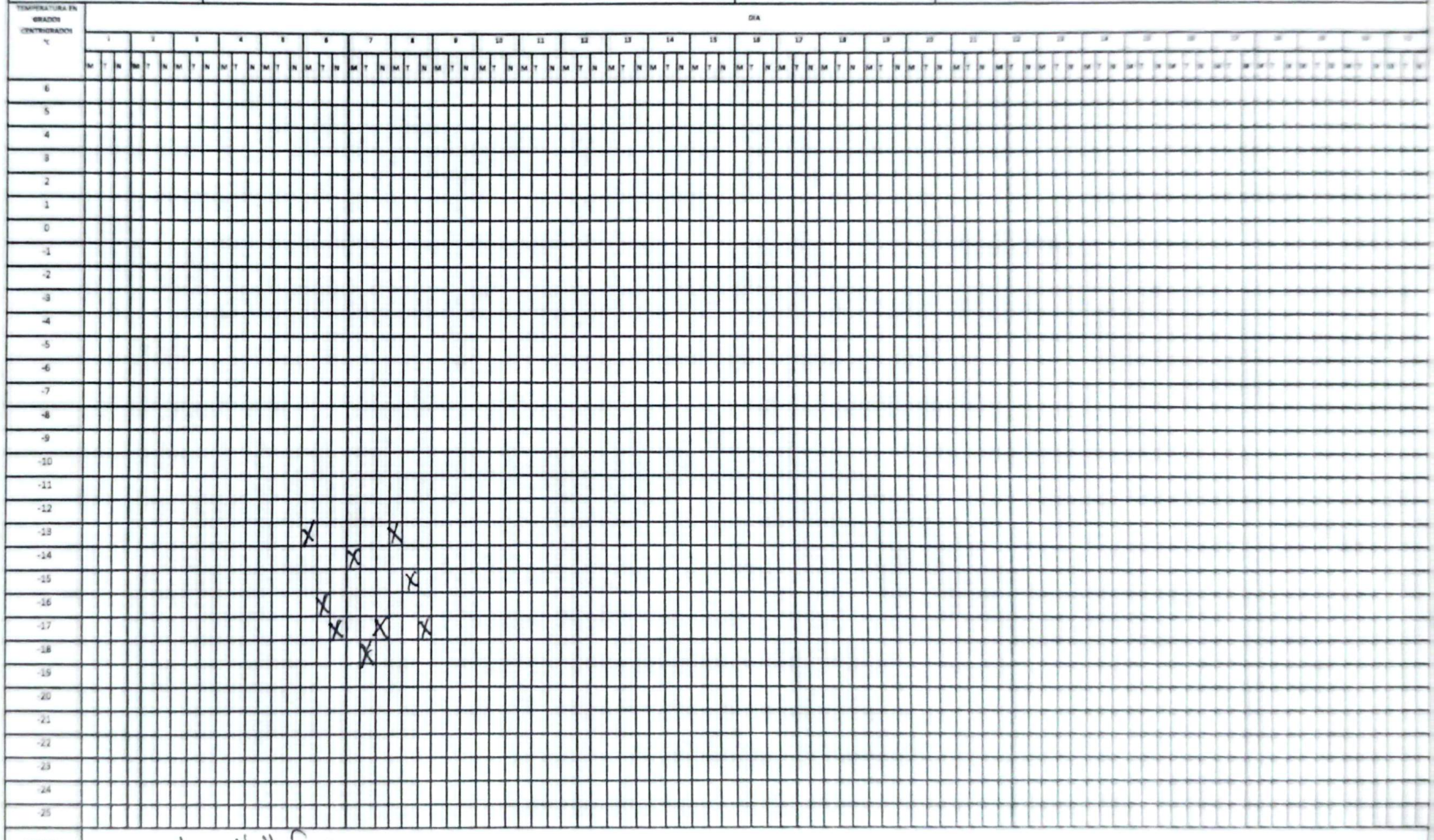
UDS	CAM - Sede Hachon	MES/AÑO	ABRIL 2026
ENCARGADO	Magali Villafañe	RANGO DE TEMPERATURA:	MENOR - 18 °C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS °C	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	M T N M T N M T N

V&N S.A.S

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN

UDS	CAM - Sede Hachon	MES/AÑO	ABRIL 2026
ENCARGADO	Magali Villafañe	RANGO DE TEMPERATURA:	MENOR -18 °C



OBSERVACIONES: Toma temperatura Congelador 3

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARAN TRES (3) VECES AL DIA : UNA (1) EN LA MAÑANA 6:00 AM. UNA(1) EN LA TARDE 12:00 MEDIO DIA Y UNA(1) EN LA NOCHE 6:00 PM.

RESOLUCION 2674 DE 2013 -CAPITULO IV - ARTICULO18. FABRICACION.