24001

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: La Malaño 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													
4													
5													
6	3	5	—	—	—	—	-18	-16	—	—	—	—	—
7	5	6	—	—	—	—	-16	-14	—	—	—	—	—
8	4	4	—	—	—	—	-18	-17	—	—	—	—	—
9	3	4	—	—	—	—	-17	-15	—	—	—	—	—
10	3	5	—	—	—	—	-16	-15	—	—	—	—	—
11													
12													
13	4	6	—	—	—	—	-17	-15.	—	—	—	—	—
14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18													
19													
20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
25													
26													
27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
31													

REALIZADO POR:	Olga patricia Bacareo ✓	VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado.
CARGO:	Manipuladora ✓	CARGO:	Supervisor. ✓

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24002

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Malaña	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	B	MES	ABRIL

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS 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)
06/04/2026	1	X	71°C	X	10	X	65°C	X	61°C	—	—	X	10°C	X	11°C
07/04/2026	2	X	68°C	X	12	X	69°C	X	70°C	X	72°C	X	12°C	X	10°C
08/04/2026	3	X	73°C	X	10	X	71°C	X	69°C	—	—	X	10°C	X	12°C
09/04/2026	4	X	70°C	—	—	X	68°C	—	—	X	69°C	X	11°C	X	12°C
10/04/2026	5	X	65°C	—	—	X	72°C	X	68°C	—	—	X	12°C	X	10°C
13/04/2026	6	X	72°C	X	10	X	69°C	X	69°C	—	—	X	10°C	X	10°C
14/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
21/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
22/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
23/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
24/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
27/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
29/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Realizado por:	Olga patricia Bacareo	Verificado por:	Andrés Alvarado

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

24003

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Malaña Sede B	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENU No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	06/04/2026	1	1 1/2 Kgr	0	100gr	X
2	07/04/2026	2	2 Kgr	153gr	80gr	X
3	08/04/2026	3	3 Kgr	0	0	X
4	09/04/2026	4	2 Kgr	254gr.	187gr	X
5	10/04/2026	5	2 1/2 Kgr.	113gr	0	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	2 1/2 Kgr.	0	100gr.	X
9	14/04/2026	—	—	—	—	—
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	—	—	—	—	—
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	—	—	—	—	—
16	21/04/2026	—	—	—	—	—
17	22/04/2026	—	—	—	—	—
18	23/04/2026	—	—	—	—	—
19	24/04/2026	—	—	—	—	—
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	—	—	—	—	—
23	28/04/2026	—	—	—	—	—
24	29/04/2026	—	—	—	—	—
25	30/04/2026	—	—	—	—	—
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Olga patricia Bacareo	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	Supervisor

24004

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	La Malaño Sede B.	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	06/04/2026	1	792 gr
2	07/04/2026	2	983 gr
3	08/04/2026	3	1150 gr
4	09/04/2026	4	875 gr
5	10/04/2026	5	1236 gr.
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	916 gr
9	14/04/2026	—	—
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	—	—
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	—	—
16	21/04/2026	—	—
17	22/04/2026	—	—
18	23/04/2026	—	—
19	24/04/2026	—	—
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	—	—
23	28/04/2026	—	—
24	29/04/2026	—	—
25	30/04/2026	—	—
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Olga patricia Bacarez	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado.	CARGO:	Supervisor.

24005

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Malaña Sede B.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	—	06 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 30
	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	—
Canecas de residuos sólidos	—	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	—
Sillas	—	X X X —	X X X X X	X X X X X	—
SEMANAL					
Puertas	—	X	— X	— X	—
Estibas/canastillas	—	X	— X	— X	—
Paredes	—	X	— X	— X	—
Equipos de refrigeración (Si aplica)	—	NA	— NA	— NA	—
TRIMESTRAL					
Techos y Anjeos (Si aplica)	— — — — —	— — — — —	— — — — —	— — — — —	—

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables	—	—	— 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 —
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.					
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 física de plagas vivas o muertas	—	—	— 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 —
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	—	—	— No No No —	No No No No No	No No No No —
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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 —
COLOR	—	—	— 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 —

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Olga patricia Bacareo	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado.	CARGO:	Supervisor.

24006

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: Andrés Paez de Solamayor / MES: ABRIL /

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	/	6 al 10	13 al 17.	20 al 24.	27 al 30

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
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	
Canecas de residuos sólidos						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	
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SEMANAL																									
Puertas						—	—	—	—	X	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—	—	—	X	
tibas/canastillas						—	—	—	—	X	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—	—	—	X	
aredes						—	—	—	—	X	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—	—	—	X	
Equipos de refrigeración (Si aplica)						—	—	—	—	NA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	NA	—	—	—	NA	
TRIMESTRAL																									
Techos y Anjeos (Si aplica)						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables						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	

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.

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
resencia física de plagas vivas o muertas						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	
Alimentos o empaques roídos 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	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	
COLOR						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	

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Ruth Jackeliane Moreno M. /	CARGO:	Manipuladora /
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca /	CARGO:	Auxiliar FC /

24007

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Bicentenario Sede A MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 al 4					6 al 10					13 al 17.					20 al 24.					27 al 30.				
	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	
Canecas de residuos sólidos						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	
Sillas						X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SEMANAL																									
Puertas						X					X					X					X				
tibas/canastillas						X					X					X					X				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA					NA					NA				
TRIMESTRAL																									
Techos y Anjeos (Si aplica)										X															

PROGRAMA DE 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 orgánicos 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. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

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 física de plagas vivas o muertas						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	
Alimentos o empaques roídos 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

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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.A		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	
COLOR						N.A		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	
SABOR						N.A		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Rosa pinto pinto	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Evando Lopez	CARGO:	Supervisor

24008

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Bicentenario B.	MES:	ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM		6al10.	13al17.	20al24.	27al30.
	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
DIARIO					
Pisos		X – X X X	X X X X –	X X X X X	X X X X
Canecas de residuos sólidos		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
Sillas		X – X X X	X X X X –	X X X X X	X X X X
SEMANAL					
Puertas		– – – – X	– – – X –	– – – – X	X – – –
Canastillas		– – – – X	– – – X –	– – – – X	X – – –
Paredes		– – – – X	– – – X –	– – – – X	X – – –
Equipos de refrigeración (Si aplica)		– – – – NA	– – – NA –	– – – – NA	NA – – –
TRIMESTRAL					
Techos y Anjeos (Si aplica)		– – – – –	– – – – –	– – – – –	– – – – –

PROGRAMA DE 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 orgánicos 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. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

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
resencia física de plagas vivas o muertas		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
Alimentos o empaques roídos 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

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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
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

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Erika Brand Galvis	CARGO: manipuladora
VERIFICADO POR: Leonardo Carreño.	CARGO: Supervisor.

24009

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Cafe Madrid. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 a 4	6 a 10	13 a 17.	20 a 24	27 a 30
	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	
Canecas de residuos sólidos						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	
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	

SEMANAL

Puertas						X					X					X					X				
Estibas/canastillas						X					X					X					X				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA					NA					NA				

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)						—	—	—	—			—	—	—	—			—	—	—	—			—	—

PROGRAMA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

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 orgánicos 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

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.

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 física de plagas vivas o muertas		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
Alimentos o empaques roídos 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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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
COLOR		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

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Paola Sanchez	CARGO:	Manipuladora de A.
VERIFICADO POR:	Eduardo Lozano	CARGO:	Supervisor.

24010

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: J. E Carracho Correa — MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

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

ITEM	SEMANA 1 (1 AL 4) L M M J V	SEMANA 2 (6 AL 10) L M M J V	SEMANA 3 (13 AL 17) L M M J V	SEMANA 4 (20 AL 24) L M M J V	SEMANA 5 (27 AL 30) 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 —
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos		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 —
Mesones		X X X X X	X X X X —	X X X X X	X X X X —
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-		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 —
Baños y Vestier		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 —
Pisos-guardaescobas		X X X X X	X X X X —	X X X X X	X X X X —

SEMANAL

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

os		X			

TRIMESTRAL

Techos					
Lamparas					

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (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 —
Residuos Aprovechables		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 —

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 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (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 —
[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 NO —
[illegible]entos 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 —

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 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
OLOR		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 —
SABOR		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 —

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
pH (6.5-9.0)		7.5 - - - -	7.5 - - - -	7.2 - - - -	7.5 - - - -
Cloro (0.3 - 2ppm)		1.0 - - - -	1.0 - - - -	0.5 - - - -	1.0 - - - -

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Julexdis Romero — CARGO: manipuladora

VERIFICADO POR: [illegible] — CARGO: Supervisora

24011

UT ALIMENTAR 426	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E Camacho Correa	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	A	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	X	65	\	\	X	68	X	61	\	\	X	12	X	10
7/04/2026	2	X	68	X	10	X	65	X	63	\	\	X	12	X	10
8/04/2026	3	X	65	X	10	X	67	X	65	\	\	X	12	X	10
9/04/2026	4	X	68	\	\	X	70	X	60	X	70	X	13	X	10
10/04/2026	5	X	65	\	\	X	63	X	60	X	\	X	12	X	10
13/04/2026	6	X	63	X	10	X	65	X	60	\	\	X	12	X	10
14/04/2026	7	X	65	\	\	X	70	X	62	\	\	X	12	X	10
15/04/2026	8	X	62	\	\	X	68	X	60	\	70	X	12	X	10
16/04/2026	9	X	63	\	\	X	65	X	62	\	\	X	12	X	10
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	10	X	64	\	\	X	65	X	61	X	68	X	12	X	10
21/04/2026	11	X	68	X	10	X	68	X	65	\	\	X	12	X	10
22/04/2026	12	X	65	\	\	X	65	X	60	\	\	X	12	X	10
23/04/2026	13	X	60	X	10	X	63	X	60	X	65	X	12	X	10
24/04/2026	14	X	65	X	\	X	68	X	65	\	\	X	12	X	10
27/04/2026	15	X	65	\	\	X	62	X	60	X	65	X	12	X	10
28/04/2026	Especial	X	60	X	10	\	\	X	60	\	\	X	12	X	10
29/04/2026	17	X	64	X	10	X	65	X	60	\	\	X	12	X	10
30/04/2026	18	X	63	X	X	X	68	X	60	X	65	X	10	X	10

Realizado por:	Jennifer Gutierrez M	Verificado por:	Daniela Fonseca

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 menù 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

24012

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E Comacho Carreño	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENU No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	60kg	0kg	0 Lt	X
2	7/04/2026	2	60kg	2kg	0 Lt	X
3	8/04/2026	3	17kg	0kg	0 Lt	X
4	9/04/2026	4	68kg	0kg	2L	X
5	10/04/2026	5	65kg	0kg	0 Lt	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	60 kg	0kg	2L	X
9	14/04/2026	7	50kg	0kg	2L	X
10	15/04/2026	8	20 kg	0kg	2L	X
11	16/04/2026	9	51 kg	0kg	0 Lt	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	10	20kg	0kg	0Lt	X
16	21/04/2026	11	15 kg	0 kg	0 Lt	X
17	22/04/2026	12	30 kg	0kg	1Lt	X
18	23/04/2026	13	25 kg	0kg	2Lt	X
19	24/04/2026	14	29 kg	0k	1Lt	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	15	10 kg	0k	0Lt	X
23	28/04/2026	ESPECIAL	50kg	0k	0 Lt	X
24	29/04/2026	17	66 kg	0k	0 Lt	X
25	30/04/2026	18	64 kg	0k	0 Lt	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Jennifer Gutierrez M	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca	CARGO:	Supervisor

24013

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E Camacho Carreño	MES	ABRIL

No:	FECHA	MENU No:	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	60 kg
2	7/04/2026	2	53 kg
3	8/04/2026	3	47 kg
4	9/04/2026	4	68 kg
5	10/04/2026	5	65 kg
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
	13/04/2026	6	52 kg
	14/04/2026	7	78 kg
10	15/04/2026	8	40 kg
11	16/04/2026	9	51 kg
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	10	66 kg
16	21/04/2026	11	54 kg
17	22/04/2026	12	58 kg
18	23/04/2026	13	55 kg
19	24/04/2026	14	40 kg
20	25/04/2026		
	26/04/2026		
22	27/04/2026	15	60 kg
23	28/04/2026	Especial	38 kg
24	29/04/2026	17	38 kg
25	30/04/2026	18	64 kg
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Jennifer Gutierrez Martinez	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca	CARGO:	Supervisora

24014

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: I.E Camacho Carreño

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													
5													
6	4.2	3,8	4.0	3.7			-14	-12	-13	-11			
7	5.0	4.7	4.9	.4.5			-16	-15	-14	-12			
8	4.7	4.1	5.2	4.7			-13	-12	-12	-10			
9	5.1	4.8	5.0	4.5			-15	-14	-14	-12			
10	4.8	4.9	4.6	4.1			-14	-12	-13	-11			
11													
12													
13	5.8	5.1	4.9	4.8			-15	-13	-14	-12			
14	5.2	4.7	5.0	4.7			-13	-11	-12	-10			
15	4.6	4.2	4.9	4.6			-14	-12	-13	-10			
16	4.5	4,2	4.8	4.5			-15	-13	-14	-12			
17	—	—	—	—			—	—	—	—			
18													
19													
20	5.5	5.0	5.2	4.7			-13	-11	-15	-12			
21	4.8	4.5	5.0	4.7			-14	-12	-13	-11			
22	5.7	5.5	5.1	4.8			-15	-13	-12	-11			
23	3.9	3.7	4.7	4.3			-13	-11	-14	-12			
24	4.7	4.5	4.9	4.7			-15	-13	-13	-11			
25													
26													
27	4.7	4.5	5.1	4.9			-14	-12	-15	-13			
28	5.3	5.0	4.7	4.5			-13	-11	-14	-12			
29	5.7	5.4	4.9	4.7			-15	-13	-12	-11			
30	4.8	4.5	5.2	4.9			-14	-12	-15	-13			
31													

REALIZADO POR:	Julexdis Romero	VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisora

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
REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24015

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA	
	UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Campohermoso Sede A. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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 Plasticos						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	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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

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

[illegible]ideos																									

TRIMESTRAL

Techos																									
Lamparas																									

PROGRAMA DE 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
Residuos Aprovechables		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

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
[illegible]mento u orina señales de presencia de plagas		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

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
COLOR		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
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NO NO NO NO NO	NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)		7.4	- 7.2	- 7.6	- 7.6
Cloro (0.3 - 2ppm)		1.5	- 1.5	- 3.0	- 1.5

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Claudia Saavedra CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Carolina Reyes CARGO: Supervisora

24016

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Campohermoso Sede A.

DÍA	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													
5													
6	4°C	3°C	3°C	4°C			-8°C	-10°C	-10°C	-11°C	-9°C	-10°C	
7	3°C	4°C	3°C	4°C			-10°C	-11°C	-9°C	-10°C	-11°C	-12°C	
8	4°C	4°C	5°C	3°C			-8°C	-9°C	-12°C	-10°C	-10°C	-11°C	
9	3°C	5°C	3°C	4°C			-9°C	-11°C	-10°C	-12°C	-11°C	-10°C	
10	5°C	3°C	4°C	3°C			-8°C	-10°C	-10°C	-11°C	-9°C	-11°C	
11													
12													
13	2°C	3°C	3°C	4°C			-8°C	-9°C	-10°C	-11°C	-10°C	-12°C	
14	2°C	4°C	2°C	3°C			-9°C	-10°C	-9°C	-11°C	-8°C	-9°C	
15													
16	2°C	3°C	2°C	3°C			-10°C	-11°C	-8°C	-10°C	-10°C	-9°C	
17													
18													
19													
20	3°C	4°C	3°C	4°C			-8°C	-10°C	-7°C	-9°C	-10°C	-11°C	
21	3°C	4°C	2°C	3°C			-8°C	-9°C	-9°C	-10°C	-8°C	-10°C	
22	3°C	2°C	3°C	2°C			-9°C	-10°C	-11°C	-12°C	-10°C	-9°C	
23	2°C	3°C	2°C	3°C			-8°C	-9°C	-10°C	-11°C	-7°C	-8°C	
24	3°C	4°C	3°C	4°C			-7°C	-8°C	-9°C	-10°C	-10°C	-9°C	
25													
26													
27	2°C	3°C	3°C	4°C			-8°C	-9°C	-7°C	-9°C	-7°C	-8°C	
28	2°C	4°C	2°C	3°C			-9°C	-10°C	-8°C	-11°C	-8°C	-9°C	
29	3°C	3°C	3°C	4°C			-8°C	-9°C	-8°C	-10°C	-7°C	-8°C	
30	3°C	4°C	4°C	5°C			-10°C	-12°C	-8°C	-10°C	-9°C	-11°C	
31													

REALIZADO POR:	Claudia Saavedra Monica Suarez	VERIFICADO POR:	Carolina Reyes
CARGO:	Manipuladoras	CARGO:	Supervisora

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24017

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campohermoso Sede A	MES	ABRIL

No	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	5.8 Kg Ensalada.
2	7/04/2026	2	6.3 Kg Ensalada - cerdo
3	8/04/2026	3	5.9 kg Ensalada - Maduro
4	9/04/2026	4	4.7 Kg Ensalada - Arroz
5	10/04/2026	5	5.4 Kg Ensalada - Pasta
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	3.2 Kg Arroz y cerdo.
9	14/04/2026	7	5.7 kg Macarron/Ensalada
10	15/04/2026		
11	16/04/2026	8	3,3 Kg Ensalada
12	17/04/2026		
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	4.2 kg Ensalada Maduro
16	21/04/2026	10	3.5 kg Ensalada - Arroz
17	22/04/2026	11	4.7 kg Ensalada - cerdo
18	23/04/2026	13	3.2 kg Tomate -
19	24/04/2026	12	4,3 kg pastas - Ensalada
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	3.5 kg Ensalada y Arroz.
23	28/04/2026	Especial	2.3 Vegetales.
24	29/04/2026	18	4.5 Ensalada - Dedos
25	30/04/2026	19	4,8 Ensalada
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Mónica Suarez	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24018

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campohermoso Sede A	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENU No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	5kg	2kg	0	X
2	7/04/2026	2	6kg	2kg	0.2lt	X
3	8/04/2026	3	7kg	3kg	0.3lt	X
4	9/04/2026	4	5kg	2kg	0.2lt	X
5	10/04/2026	5	6kg	3kg	0.3lt	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	5kg	2kg	0.2lt	X
9	14/04/2026	7	7kg	3kg	0.3lt	X
10	15/04/2026					
11	16/04/2026	8	5kg	2kg	0,2lt	X
12	17/04/2026					
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	7kg	2kg	0.3lt	X
16	21/04/2026	10	4kg	3kg	0.	X
17	22/04/2026	11	6kg	2kg	0.2lt	X
18	23/04/2026	13	4kg	2kg	0.3lt	X
19	24/04/2026	12	6kg	2kg	0.2lt	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	4kg	2kg	0.2lt	X
23	28/04/2026	Especial	6kg	3 kg	0.3lt	X
24	29/04/2026	18	4kg	2kg	0.2lt	X
25	30/04/2026	19	6kg	3kg	0,2lt	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Mónica Suárez	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24019

UT ALIMENTAR 4-26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Campohermoso	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	A	MES	ABRIL

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)
6/04/2026	1	X	70°C	—	—	X	69°C	X	67°C	—	—	X	9°C	X	8°C
7/04/2026	2	X	71°C	X	8°C	X	70°C	X	65°C	X	71°C	X	8°C	X	9°C
8/04/2026	3	X	68°C	X	9°C	X	69°C	X	68°C	—	—	X	9°C	X	10°C
9/04/2026	4	X	67°C	—	—	X	70°C	X	65°C	X	72°C	X	8°C	X	11°C
10/04/2026	5	X	69°C	—	—	X	68°C	X	67°C	—	—	X	9°C	X	9°C
13/04/2026	6	X	70°C	X	7°C	X	71°C	X	65°C	—	—	X	8°C	X	10°C
14/04/2026	7	X	71°C	—	—	X	69°C	X	66°C	—	—	X	9°C	X	8°C
15/04/2026	—														
16/04/2026	8	X	65°C	—	—	X	68°C	X	66°C	X	69°C	X	11°C	X	10°C
17/04/2026	—														
20/04/2026	9	X	70°C	—	—	X	69°C	X	67°C	—	—	X	9°C	X	11°C
21/04/2026	10	X	69°C	—	—	X	70°C	X	65°C	X	71°C	X	8°C	X	9°C
22/04/2026	11	X	70°C	X	8°C	X	68°C	X	66°C	—	—	X	9°C	X	10°C
23/04/2026	13	X	68°C	X	9°C	X	70°C	X	65°C	X	70°C	X	10°C	X	9°C
24/04/2026	12	X	70°C	—	—	X	69°C	X	65°C	—	—	X	8°C	X	10°C
27/04/2026	14	X	71°C	—	—	X	70°C	X	65°C	—	—	X	11°C	X	10°C
28/04/2026	Especial	X	65°C	X	8°C	X	10°C	X	66°C	—	—	X	8°C	X	9°C
29/04/2026	18	X	67°C	—	—	X	70°C	X	65°C	X	71°C	X	9°C	X	10°C
30/04/2026	19	X	70°C	—	—	X	68°C	X	63°C	X	69°C	X	8°C	X	11°C

Realizado por:	Mónica Suárez	Verificado por:	Carolina Reyes

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 sirva leguminosa o grano
IILos alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
IIEl producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

24020

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Campo Hermoso Sede B — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	—	6 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 30
ITEM	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	
Canecas de residuos sólidos						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	
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	

SEMANAL

Puertas						N/A					N/A					N/A					N/A				
Estibas/canastillas						N/A					N/A					N/A					N/A				
Paredes						N/A					N/A					N/A					N/A				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						N/A					N/A					N/A					N/A				

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)						N/A																			

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS

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 orgánicos aprovechables		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 —

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

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.

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 física de plagas vivas o muertas		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 —
Alimentos o empaques roídos 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 —

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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 —
COLOR		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 —

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Felipe Fuentes	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24021

UT ALIMENTAR +26

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 ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Campo Hermoso Sede C. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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.

	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
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos		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
Mesones		X X X X X	X X X	X X X X X	X X X X X
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-		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
Baños y Vestier		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
Pisos-guardaescobas		X X X X X	X X X	X X X X X	X X X X X

SEMANAL

	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
Sillas / Sillas		X	X	X	X
Refrigerador / Congelador		X	X	X	X
Extractor		NA	NA	NA	NO
Trampa de grasa		NA	NA	NA	NO

MENSUAL

	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
Angeos					X

TRIMESTRAL

	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

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 I X I	X X X X X	X X X X
Residuos Aprovechables		X X X X X	X X I X I	X X X X X	X X X X
Residuos no aprovechables		X X X X X	X X I X I	X X X X X	X X X X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL Y MONITOREO

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 I NO I	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO NO NO NO NO	NO NO I NO I	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 I NO I	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 I N I	N N N N N	N N N N
COLOR		N N N N N	N N I N I	N N N N N	N N N N
SABOR		N N N N N	N N I N I	N N N N N	N N N N
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		N N N N N	N N I N I	N N N N N	N N N N

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)		7.6	7.6	7.6	7.6
Cloro (0.3 - 2ppm)		1	0.5	1	1

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yanitza Chavez CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Carolina Reyes CARGO: Supervisora

24022

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Campo Hermoso Sede C.	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	Sede C.	MES	ABRI

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS 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)
6/04/2026	1	X	82°C	—	—	X	69°C	X	73°C	—	—	X	7°C	X	4°C
7/04/2026	2	X	69°C	X	6°C	X	78°C	X	90°C	X	85°C	X	5°C	X	7°C
8/04/2026	3	X	70°C	X	4°C	X	82°C	X	77°C	—	6°	X	4°C	X	6°C
9/04/2026	4	X	83°C	—	—	X	74°C	X	69°C	X	92°C	X	6°C	X	7°C
10/04/2026	5	X	92°C	—	—	X	69°C	X	83°C	—	77°C	X	3°C	X	5°C
13/04/2026	6	X	77°C	X	8°C	X	82°C	X	67°C	—	70	X	9°C	X	70°C
14/04/2026	7	X	68°C	—	6°C	X	73°C	X	88°C	—	—	X	10°C	X	8°C
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	X	72°C			X	68°C	X	79°C	X	82°C	X	7°C	X	70°C
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	9	X	69°C	—	—	X	75°C	X	86°C	—	—	X	9°C	X	10°C
21/04/2026	10	X	77°C	—	—	X	80°C	X	66°C	X	91°C	X	6°C	X	8°C
22/04/2026	11	X	67°C	X	8°C	X	82°C	X	72°C	X	81°C	X	7°C	X	9°C
23/04/2026	13	X	77°C	X	6°C	X	69°C	X	83°C	X	92°C	X	11°C	X	12°C
24/04/2026	12	X	68°C	—	—	X	74°C	X	70°C	—	—	X	8°C	X	5°C
27/04/2026	14	X	83°C	—	—	X	69°C	X	91°C	—	—	X	5°C	X	12°C
28/04/2026	Menú Especial	X	72°C	X	8°C	—	—	—	—	—	—	X	7°C	X	9°C
29/04/2026	18	X	68°C	—	—	X	72°C	X	84°C	X	79°C	X	9°C	X	5°C
30/04/2026	19	X	73°C	—	—	X	69°C	X	75°C	X	80°C	X	5°C	X	7°C

Realizado por:	Yaritza Chaver!	Verificado por:	Carolina Reyes

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

24023

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Campo Hermoso / sede C. /

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

REALIZADO POR:	Yarelza Chavez /	VERIFICADO POR:	Carolina Reyes /
CARGO:	Manipuladora /	CARGO:	Supervisora /

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24024

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campo Hermoso sede C.	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGÁNICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LYD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	8 kg	3 kg	—	X
2	7/04/2026	2	6 kg.	6 kg.	200 mL.	X
3	8/04/2026	3	8 kg	7 kg	100 mL	X
4	9/04/2026	4	6 kg.	4 kg	—	X
5	10/04/2026	5	4 kg.	3 kg.	300 mL	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	4 kg	6 kg	—	X
9	14/04/2026	7	6 kg.	3 kg.	—	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	7 kg.	5 kg.	—	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	5 kg.	3 kg.	—	X
16	21/04/2026	10	3kg.	1 kg.	—	X
17	22/04/2026	11	5 kg	1 kg	300 mL	X
18	23/04/2026	13	7 kg.	1 kg.	200 mL.	X
19	24/04/2026	12	5 kg	1 kg	—	X
20	25/04/2026	—	—	—	—	—
21	26/04/2026	—	—	—	—	—
22	27/04/2026	14	4 kg.	1 kg	100 mL	X
23	28/04/2026	especial	5 kg.	1 kg.	100 mL	X
24	29/04/2026	18.	6 kg.	1 kg	100 mL.	X
25	30/04/2026	19.	4 kg.	1 kg.	—	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Yarritza Chavez	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24025

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campo Hermoso Sede C.	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	9 kg.
2	7/04/2026	2	12 kg.
3	8/04/2026	3	10 kg.
4	9/04/2026	4	8 kg.
5	10/04/2026	5	9 kg.
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	4 kg.
9	14/04/2026	7	7 kg.
10	15/04/2026	———	———
11	16/04/2026	8	10 kg.
12	17/04/2026	———	———
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	7 kg.
16	21/04/2026	10	10 kg.
17	22/04/2026	11	7 kg.
18	23/04/2026	13	5 kg.
19	24/04/2026	12	9 kg.
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	6 kg.
23	28/04/2026	Menú especial.	2 kg.
24	29/04/2026	18	7 kg.
25	30/04/2026	19	8 kg.
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Yaretza Chavez	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24026

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Campo Hermoso sede D. / MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM						6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	
	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	—
Canecas de residuos sólidos						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	—
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
SEMANAL																									
Puertas						X	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—	—	—	—	X	—	—	—	—
tibas/canastillas						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Paredes						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Equipos de refrigeración (Si aplica)						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
TRIMESTRAL																									
Techos y Anjeos (Si aplica)						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables						-	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. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

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
resencia física de plagas vivas o muertas						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	—
Alimentos o empaques roídos 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

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	—
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	—

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Alicia Solano Rueda.	CARGO: Manipuladora.
VERIFICADO POR: Carolina Reyes	CARGO: Supervisora

24027

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: I.E. Claveriano Fe y Alegría — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM		6 al 10	13 al 17	20 al 24.	27 al 30
	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.

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Pisos	L M M J V	X X X X X	X X X X /	X X X X X	X X X X /
Canecas de residuos sólidos		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 /
Sillas		X X X X X	X X / X /	X X X X X	X X X X /

SEMANAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Puertas	L M M J V	X	X /	X	X
[illegible]sillas/canastillas		X	X /	X	X
[illegible] refrigeración (Si aplica)		NO	NO /	NO	NO

TRIMESTRAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Techos y Anjeos (Si aplica)	L M M J V	NO			

PROGRAMA DE 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 orgánicos 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. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

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]ica de plagas vivas o muertas		NO NO NO NO NO	NO NO / NO /	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO /
[illegible]u orina señales de presencia de		NO NO NO NO NO	NO NO / NO /	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO /
[illegible]mpaques roídos 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

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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 /
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 /

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Deyy Johana Ordoñez	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24028

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

INSTITUCION EDUCATIVA: Club Unión A. MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

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

ITEM	SEMANA 1 (1 AL 4) L	M	M	J	V	SEMANA 2 (6 AL 10) L	M	M	J	V	SEMANA 3 (13 AL 17) L	M	M	J	V	SEMANA 4 (20 AL 24) L	M	M	J	V	SEMANA 5 (27 AL 30) 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			
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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			
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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

ITEM	SEMANA 1 (1 AL 4) L	M	M	J	V	SEMANA 2 (6 AL 10) L	M	M	J	V	SEMANA 3 (13 AL 17) L	M	M	J	V	SEMANA 4 (20 AL 24) L	M	M	J	V	SEMANA 5 (27 AL 30) 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				
Trampa de grasa						X					X					X					X				

MENSUAL

ITEM	SEMANA 1 (1 AL 4) L	M	M	J	V	SEMANA 2 (6 AL 10) L	M	M	J	V	SEMANA 3 (13 AL 17) L	M	M	J	V	SEMANA 4 (20 AL 24) L	M	M	J	V	SEMANA 5 (27 AL 30) L	M	M	J	V
Angeos									X																	

TRIMESTRAL

ITEM	SEMANA 1 (1 AL 4) L	M	M	J	V	SEMANA 2 (6 AL 10) L	M	M	J	V	SEMANA 3 (13 AL 17) L	M	M	J	V	SEMANA 4 (20 AL 24) L	M	M	J	V	SEMANA 5 (27 AL 30) L	M	M	J	V
Techos						X																				
Lamparas						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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 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			
Excrimiento 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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 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 (ZONA RURAL)						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO			

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
pH (6.5-9.0)								7.3			7.8					7.6					7.8				
Cloro (0.3 - 2ppm)								0.9			0.9					0.9					0.9				

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Erika Diaz CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Lenaro Lozano CARGO: Supervisor

24029

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	club unión A	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENU No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	Menu #1	15	100	0	X
2	7/04/2026	#2	17	100	2	X
3	8/04/2026	#3	20	100	0	X
4	9/04/2026	#4	20	100	0	X
5	10/04/2026	#5	20	100	3.	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	#6	15	100	0	X
9	14/04/2026	#7	16	100	2	X
10	15/04/2026	#8	15	100	0	X
11	16/04/2026	#9	20	100	0	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	#10	15	100	0	X
16	21/04/2026	#11	16	100	0	X
17	22/04/2026	#12	14	100	2	X
18	23/04/2026	#13	15	100	0	X
19	24/04/2026	#14	12	100	0	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	#15	12	100	0	X
23	28/04/2026	Especial	15	100	2	X
24	29/04/2026	#16	15	200	0	X
25	30/04/2026	17.				
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Erika Diaz.	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lagos	CARGO:	Supervisor.

24030

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Club Colon.	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	A	MES	ABRI

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)
6/04/2026	#1	X	90	—	—	X	70	X	75	—	—	X	14	X	13.
7/04/2026	#2	X	70	X	14	X	75	X	90	X	85	X	13	X	14.
8/04/2026	#3	X	80	X	13	X	85	X	90	—	—	X	13	X	13.
9/04/2026	#4	X	75			X	85	X	90	X	80	X	13	X	13
10/04/2026	#5	X	70			X	80	X	91	—	—	X	14	X	13.
13/04/2026	#6	X	80	X	13	X	85	X	75			X	12	X	13.
14/04/2026	#7	X	95			X	80	X	80			X	13	X	14.
15/04/2026	#8	X	90			X	85	X	90	X	75	X	13	X	12.
16/04/2026	#9	X	95			X	90	X	70			X	13	X	14.
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	#10	X	90			X	80	X	75	X	75	X	13	X	14.
21/04/2026	#11	X	90	X	13	X	80	X	70			X	13	X	12
22/04/2026	#12	X	80			X	90	X	85			X	13	X	14.
23/04/2026	#13	X	85	X	14	X	92	X	80	X	70.	X	13	X	14.
24/04/2026	#14	X	80			X	90	X	75			X	13	X	14.
27/04/2026	#15	X	80			X	90	X	70	X	75	X	13	X	14.
28/04/2026	Especial	X	80			X	91					X	12	X	15.
29/04/2026	16	X	80			X	90	X	70	X	75	X	13	X	14.
30/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Realizado por:	Erika Diaz.	Verificado por:	Leonardo Lozano

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

24031

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: club union 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													
4													
5													
6	5.9	6					-16	-17	-18	-18			
7	5.3	5					-17	-18	-18.	16			
8	4.9	5					-16	-17	-17.	18			
9	5.6	4					-18	-17	-16.	18			
10	4.7	5					-18	-16	-16	17			
11													
12													
13	4.5	5					-17	-18	-18	-16			
14	2	5					-18	-16	-18.	17			
15	1	4					-16	-18	-16.	-18			
16	2	6					-16	-18	-17.	-18			
17													
18													
19													
20	3	5					-16	-17	-18	-16			
21	2	3					-16	-18	-16.	-16			
22	3	5					-17	-18	-16	-18			
23	4.5	6					-16	-18	-17.	-18			
24	2.7	6					-16	-18	-16.	-17.			
25													
26													
27	3	6					-16	-17	-16	-18.			
28	2.6	6					-16	-18	-16.	-18			
29	3	6					-16	-18	-16.	-18			
30													
31													

REALIZADO POR:	Erika Diaz.	VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor.

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24032

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club Unión A	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	#1	16.50.
2	7/04/2026	#2	21.00
3	8/04/2026	#3	15.00.
4	9/04/2026	#4	18.00
5	10/04/2026	#5	19.00.
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	#6	20.00
9	14/04/2026	#7	16.00
10	15/04/2026	#8	11.00.
11	16/04/2026	#9	1600
12	17/04/2026		
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	#10	17.00.
16	21/04/2026	#11	18.00.
17	22/04/2026	#12	17.00.
18	23/04/2026	#13	16.00.
19	24/04/2026	#14	17.00.
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	#15	18.00.
23	28/04/2026	Especial	11.00.
24	29/04/2026	#16	18.00
25	30/04/2026		
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Erika Diaz.	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor.

24033

UT ALIMENTAR +26

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 ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: Alta Union B. / MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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.

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Frutas/Verduras /Huevos		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 /
Licuadora / Estufas		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 /
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-		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 /
Baños y Vestier		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 /
Pisos-guardaescobas		X X X X X	X X X X	X X X X X	X X X X /

SEMANAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
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

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Aljeos				X	/

TRIMESTRAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Techos			X		/
Lamparas			X		/

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 /
Residuos Aprovechables		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 /

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 /
...nento 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 /
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 /

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 /
COLOR		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 /
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NA NA NA NA NA	NA NA NA NA /	NA NA NA NA NA	NA NA NA NA /

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)		7.9	7.9	7.8	7.8
Cloro (0.3 - 2ppm)		0.9	0.3	0.6	0.9

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Indri Saavedra / CARGO: Manipuladora /

VERIFICADO POR: Leonardo Cano / CARGO: Supervisor /

24034

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club Unión B	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	# 1	3.45
2	7/04/2026	# 2	2.90
3	8/04/2026	# 3	3.22
4	9/04/2026	# 4	6.01
5	10/04/2026	# 5	3.13
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
	13/04/2026	#6	0.5
9	14/04/2026	#7	0.3
10	15/04/2026	#8	0.1
11	16/04/2026	# 9	2.24
12	17/04/2026		
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	# 10	5.40
16	21/04/2026	# 11	3.10
17	22/04/2026	# 12	3.75
18	23/04/2026	# 13	3.52
19	24/04/2026	# 14	6.40
20	25/04/2026		
	26/04/2026		
22	27/04/2026	# 15	3.75
23	28/04/2026	# 18	2.35
24	29/04/2026	Especial	1.25
25	30/04/2026	# 16	1.0
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Indri Saavedra	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Lorena Cano	CARGO:	Supervisora

24035

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Club unión 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													
4													
5													
6	3	2					-11	-13	-12	-14			
7	2	3					-12	-11	-13	-14			
8	3	4					-11	-13	-12	-13			
9	2	3					-12	-12	-11	-12			
10	3	4					-13	-12	-13	-15			
11													
12													
13	2	3					-11	-13	-12	-13			
14	3	4					-12	-13	-11	-14			
15	2	3					-11	-11	-12	-13			
16	2	2					-10	-12	-11	-13			
17	—	—	—				—		—				
18													
19													
20	3	3					-9	-11	-10	-12			
21	2	2					-11	-12	-13	-10			
22	3	3					-12	-11	-12	-11			
23	2	2					-13	-12	-13	-11			
24	3	3					-12	-13	-12	-12			
25													
26													
27	2	2					-11	-13	-12	-13			
28	3	2					-12	-14	-13	-14			
29	2	4					-13	-12	-11	-13			
30	3	3					-13	-11	-12	-13			
31													

REALIZADO POR:	Indri Yurley Saavedra	VERIFICADO POR:	
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24036

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	club unión B	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	# 1	11	100 gr	1 Lt	X
2	7/04/2026	# 2	8	150 gr	500 ml	X
3	8/04/2026	# 3	23.1	180 gr	-	X
4	9/04/2026	# 4	12.3	210 gr	500 ml	X
5	10/04/2026	# 5	11.2	120 gr	-	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	#6	9	100	1 Lt	x
9	14/04/2026	# 7	7	120 gr		
10	15/04/2026	# 8	3	90 gr		X
11	16/04/2026	# 9	17	100 gr		X
12	17/04/2026					X
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	# 10	7.2	230 gr	-	x
16	21/04/2026	# 11	11.4	110 gr	1 Lt	X
17	22/04/2026	# 12	18.2	80 gr	1 Lt	X
18	23/04/2026	# 13	22.1	125 gr	1 Lt	X
19	24/04/2026	# 14	11.2	55 gr	1 Lt	x.
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	# 15	12.3	125 gr	-	x
23	28/04/2026	# 18	7.4	100 gr	1 Lt	x
24	29/04/2026	# Especial	3.1	74 gr	1 Lt	x
25	30/04/2026	# 16	1.2	51. gr	-	x
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Indri Saavedra	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	[illegible]	CARGO:	[illegible]

24037

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Club Onion	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	B	MES	ABRI

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)
6/04/2026	#1	x	91	—	—	x	72	x	64	—	—	x	-12	x	-10
7/04/2026	#2	x	98	x	-11	x	84	x	61	x	-97.2	x	-10	x	-12
8/04/2026	#3	x	87	x	-12	x	89	x	63	—	—	x	-11	x	-12
9/04/2026	#4	x	86	\		x	92	x	62.1	x	98.1	x	-12	x	-11
10/04/2026	#6	x	71		\	x	76	x	63.2	—	—	x	-16	x	-12
13/04/2026	#5	x	73	x	-11	x	81.2	x	61.7	\		x	-11	x	-11
14/04/2026	#7	x	69	\		x	94	x	69.2		\	x	-10	x	-12
15/04/2026	#8	x	71	\		x	99.1	x	74.2	x	97.1	x	-12	x	-11
16/04/2026	#9	x	82		\	x	81.2	x	69.2	—	—	x	-10	x	-12
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	#10	x	92.3	—	—	x	79.2	x	61.1	x	99.2	x	-11	x	-13
21/04/2026	#11	x	81.3	x	-11	x	81.2	x	64.2	—	—	x	-10	x	-12
22/04/2026	#12	x	94.1	—	—	x	74.6	x	61.3	—	—	x	-12	x	-13
23/04/2026	#13	x	84.7	x	-12	x	92.1	x	62.1	x	99.2	x	-10	x	-12
24/04/2026	#14	x	78.2			x	84.7	x	65.2			x	-11	x	-13
27/04/2026	#15	x	91.3	\		x	73.1	x	61.3	x	98.3	x	-11	x	-12
28/04/2026	#18	x	84.2	\		x	87.1	x	62.3	x	99.7	x	-10	x	-11
29/04/2026	Especial	x	78	\		x	89.2	x	64.2	—	—	x	-11	x	-12
30/04/2026	#16	x	78	—	—	x	89	x	69.	x	98.9	x	-10	x	-11.

Realizado por:	Indri Saavedra	Verificado por:	Fernando Lozano

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 sirva leguminosa o grano
IILos alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
IIIEl producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

24038

UT ALIMENTAR +26	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 ALIMENTAR + 26	

TITUCION EDUCATIVA: Club Unión C. — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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.

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
tas/Verduras /Huevos		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X
nsilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X
uadora / Estufas		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X
sones		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X
ipos de medición de masa (gramera		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X
necas de basura		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X
ños y Vestier		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X
vaplatos y pocetas		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X
os-guardaescobas		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X

SEMANAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
redes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones		X	X	X	X
nastillas y Estibas		X	X	X	X
sas / Sillas		X	X	X	X
frigerador / Congelador		X	X	X	X
tor		X	X	X	X
a de grasa		NO	NO	NO	NO

MENSUAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
geos		– – – – –	– – – – –	– – – – –	X X X X X

TRIMESTRAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
chos					
mparas					

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
siduos organicos aprovechables		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X – –
siduos Aprovechables		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X – –
siduos no aprovechables		X X X X X	X X – X –	X X X X X	X X X – –

SERVACIONES 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 – –
cremento a orina señales de presencia		NO NO NO NO NO	NO NO – NO –	NO NO NO NO NO	NO NO NO – –
esencia de plagas (daños, materia fecal,		NO NO NO NO NO	NO NO – NO –	NO NO NO NO NO	NO NO NO – –

SERVACIONES 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
LOR		N N N N N	N N – N –	N N N N N	N N N – –
OLOR		N N N N N	N N – N –	N N N N N	N N N – –
ABOR		N N N N N	N N – N –	N N N N N	N N N – –
GUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NO NO NO NO NO	NO NO – NO –	NO NO NO NO NO	NO NO NO – –

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera

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
(6.5-9.0)		7.6	7.6	7.8	7.8
oro (0.3 - 2ppm)		0.9	0.9	0.9	0.9

SERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ALIZADO POR: Orisney Lucia Estefan — CARGO: manipuladora

RIFICADO POR: Teodo Lamo — CARGO: Supervisor

24039

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Club union 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													
5													
6	6°C	8°C							-15°C	-17°C			
7	6°C	9°C							-14°C	-16°C			
8	6°C	8°C							-16°C	-18°C			
9	4°C	7°C							-14°C	-13°C			
10	4°C	7°C							-16°C	-12°C			
11													
12													
13	0°C	4°C							-15°C	-14°C			
14	4°C	6°C							-14°C	-13°C			
15	0°C	3°C							—	—			
16	0°C	3°C							-13°C	-14°C			
17	0°C	4°C							-12°C	-12°C			
18													
19													
20	0°C	3°C							-14°C	-15°C			
21	0°C	4°C							-15°C	-16°C			
22	0°C	3°C							-16°C	-17°C			
23	0°C	3°C							-17°C	-17°C			
24	4°C	3°C							-18°C	-16°C			
25													
26													
27	0°C	4°C							-16°C	-14°C			
28	0°C	4°C							-15°C	-13°C			
29	3°C	3°C							-14°C	-11°C			
30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
31													

REALIZADO POR:	Drisney Luciano	VERIFICADO POR:	manipuladora
CARGO:	Lenado Lasano	CARGO:	Sperus —

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24040

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Club Union	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	C /	MES	ABRI

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS 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)
4/6/2026	#1	X	79	—	—	X	82	X	60	—	—	X	15	X	15
4/7/2026	# 2	X	60	X	15	X	60	X	86	X	68	X	15	X	15
4/8/2026	#3	X	60	X	15	X	62	X	68	—	—	X	15	X	15
4/9/2026	#4	X	65	—	—	X	61	X	65	X	68	X	15	X	X5
4/10/2026	#5	X	63	—	—	X	63	X	64	—	—	X	15	X	15
4/13/2026	#6	X	60	X	15	X	60	X	65	—	—	X	15	X	15
4/14/2026	#7	X	62	X	15	X	60	X	60	—	—	X	15	X	15
4/15/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4/16/2026	#8	X	64	X	15	X	57	X	61	X	60	X	15	X	11
4/17/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4/20/2026	#9	X	60	—	—	X	60	X	58	—	—	X	15	X	15
4/21/2026	#10	X	63	X	15	X	62	X	60	X	60	X	15	X	15
4/22/2026	#11	X	61	X	15	X	64	X	61	—	—	X	15	X	15
4/23/2026	#13	X	64	X	15	X	63	X	62	X	62	X	15	X	15
4/24/2026	#12	X	60	—	—	X	60	X	63	X	63	X	11	X	15
4/27/2026	#14	X	60	X	15	X	60	X	58	—	—	X	11	X	11
4/28/2026	#15	X	61	X	15	X	61	X	60	—	—	X	15	X	14
4/29/2026	#16	X	63	—	—	X	60	X	58	X	60	X	15	X	15
4/30/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Realizado por:	Dryney Lucia E /	Verificado por:	Lorena Lozano

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

24041

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	club union	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	4/6/2026	# 1	12.1 kg	1.0 gr	0	x
2	4/7/2026	# 2	13.05 kg	1.0 gr	1	x
3	4/8/2026	# 3	14.01 kg	1.0 gr	1	x
4	4/9/2026	# 4	17 kg	1.0 gr	0	x
5	4/10/2026	# 5	12-13 kg	1.0 gr	0	x
6	4/11/2026					
7	4/12/2026					
8	4/13/2026	# 6	18.70 kg	1.0gr	0	x
9	4/14/2026	# 7	16. kg	1.0 gr	0	x
10	4/15/2026	#	—	—	—	—
11	4/16/2026	# 8	17 kg	1.0 gr	0	x
12	4/17/2026	—	—	—	—	—
13	4/18/2026					
14	4/19/2026					
15	4/20/2026	# 9	10 kilo	1.0 gr	1	x
16	4/21/2026	# 10	12 kilo	1.0	0	x
17	4/22/2026	# 11	9. kilo	1.0	0	x
18	4/23/2026	# 13	8 kilo	1.0	1	x
19	4/24/2026	# 12	7 kilo	1.0	0	x
20	4/25/2026					
21	4/26/2026					
22	4/27/2026	# 14	9 kilo	1.0	0	x
23	4/28/2026	# 15	3 kilo	1.0	0	x
24	4/29/2026	# 16	5. kilo	1.0	1	x
25	4/30/2026	—	—	—	—	—
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Driscy lucia tatiana	CARGO: manipuladora
VERIFICADO POR:	leonardo lozano	CARGO: supervisor

Z4042

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club unión C /	MES	ABRIL /

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	4/6/2026	# 1	3.35 Kilo
2	4/7/2026	# 2	9.05 Kilo
3	4/8/2026	# 3	10.95 Kilo
4	4/9/2026	# 4	11.05 Kilo
5	4/10/2026	# 5	11.65 Kilo
6	4/11/2026		
7	4/12/2026		
8	4/13/2026	# 6	11.50 Kilo
9	4/14/2026	# 7	11.40 Kilo
10	4/15/2026	—	—
11	4/16/2026	# 8	13.15 Kilo
12	4/17/2026	—	—
13	4/18/2026		
14	4/19/2026		
15	4/20/2026	# 9	12. Kilo
16	4/21/2026	# 10	14.5 Kilo
17	4/22/2026	# 11	12.05 Kilo
18	4/23/2026	# 13	13.0 Kilo
19	4/24/2026	# 12	10.05 Kilo
20	4/25/2026		
21	4/26/2026		
22	4/27/2026	# 14	9.08 Kilo
23	4/28/2026	# 15	3 Kilo
24	4/29/2026	# 16	10.8 Kilo
25	4/30/2026	—	—
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Disney Lucia Esteban	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Laura Lorena /	CARGO:	Supervisora

24043

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Cdo Unión D. / **MES:** ABRIL /

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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 Plasticos						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		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones										X										X					
Canastillas y Estibas										X										X					
Mesas / Sillas										X										X					
Refrigerador / Congelador										X										X					
Extractor										X										X					
Trampa de grasa										NA										NA					
MENSUAL																									
Pisos																									
TRIMESTRAL																									
Techos																									
Lamparas																									

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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas						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		
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 (ZONA RURAL)						N	N																		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
PH (6.5-9.0)						\	7.8	\	\	\	7.8	\		\		7.9	\		\		\	7.6	\	\	
Cloro (0.3 - 2ppm)						\	0.9	\	\	\	0.9	\		\		0.9	\		\		\	0.7	\	\	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Hilda Galvis /	CARGO:	Manipuladora /
VERIFICADO POR:	Evaristo Lozano /	CARGO:	Supervisor.

24044

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: club unión 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													
4													
5													
6	3	3					-10	-10	-10	-10			
7	3	3					-10	-10	-10	-10			
8	3	3					-10	-10	-10	-10			
9	3	3					-10	-10	-10	-10			
10	3	3					-10	-10	-10	-10			
11													
12													
13	3	3					-10	-10	-10	-10			
14	3	3					-10	-10	-10	-10			
15	3	3					-10	-11	-10	-11			
16	3	3					-10	-10	-10	-10			
17	—	—					—	—	—	—	—	—	
18													
19													
20	3	3					-10	-10	-10	-10			
21	3	3					-10	-10	-10	-10			
22	3	3					-10	-10	-10	-10			
23	3	3					-10	-10	-10	-10			
24	3	3					-10	-10	-10	-10			
25													
26													
27	3	3					-10	-10	-10	-10			
28	3	3					-10	-10	-10	-10			
29	3	3.					-10	-11	-10	-11			
30	—						—						
31													

REALIZADO POR:	Hilda Garzón /	VERIFICADO POR:	Lorena Lemus
CARGO:	Manipuladora /	CARGO:	Supervisora. /

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24045

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	club unión	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	D	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	X	78°	—	—	X	68°	X	72°	—	—	X	11	X	12
7/04/2026	2	X	68°	X	12	X	71°	X	77°	X	72°	X	12	X	13
8/04/2026	3	X	65°	X	11	X	72°	X	66°	—	—	X	13	X	14
9/04/2026	4	X	77°	—	—	X	74°	X	64°	X	74°	X	12	X	15
10/04/2026	5	X	72°	—	—	X	68°	X	70°	—	—	X	14	X	12
13/04/2026	6	X	76°	X	12	X	72°	X	66	—	—	X	12	X	13
14/04/2026	7	X	78°	—	—	X	66°	X	72°	—	—	X	13	X	12
15/04/2026	8	X	78	—	—	X	66°	X	71	X	78°	X	12	X	11
16/04/2026	8	X	72°	—	—	X	64°	X	68°	X	72°	X	12	X	11
17/04/2026															
20/04/2026	9	X	68°	+	12	X	66°	X	64°	—	—	X	11	X	12
21/04/2026	10	X	62°	—	—	X	67°	X	66	X	70°	X	12	X	13
22/04/2026	11	X	66°	X	11	X	68°	X	68°	—	—	X	13	X	12
23/04/2026	13	X	68°	X	12	X	70°	X	66°	X	68°	X	11	X	12
24/04/2026	12	X	72°	—	—	X	72°	X	70°	—	—	X	14	X	13
27/04/2026	14	X	68°	—	—	X	66°	X	68°	—	—	X	12	X	11
28/04/2026		X	64°	—	—	—	—	X	66	—	—	X	13	X	12
29/04/2026	18	X	70°	—	—	X	68°	X	64°	X	72°	X	14	X	11
30/04/2026															

Realizado por:	Hilda Garzón	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 (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

24046

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	club unión D/	MES	ABRIL /	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	3, K.g.	500 grm	0	X
2	7/04/2026	2	3. Kg	500 grm	0	X
3	8/04/2026	3	4. Kg	500 grm	0	X
4	9/04/2026	4	2. Kg.	500 grm	0	X
5	10/04/2026	5	4. K.g	1000 grm	0	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	3, Kg	500 grm	0	X
9	14/04/2026	7	4, Kg	500 grm	0	X
10	15/04/2026	Y	1 .Kg	500grm.	0	X
11	16/04/2026	8	4, Kg	1000 grm	0	X
12	17/04/2026					
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	3, Kg	500 grm	0	X
16	21/04/2026	10	2, Kg	500 grm	0	X
17	22/04/2026	11	4, Kg	500 grm	0	X
18	23/04/2026	13	4, Kg	1000 grm	0	X
19	24/04/2026	12	4, Kg	500 grm	0	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	4, Kg	500 grm	0	X
23	28/04/2026	Especial.	4, Kg	500 grm	0	X
24	29/04/2026	15	3, Kg	500 grm	0	X
25	30/04/2026					
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Hilda Garzón	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR:	Lorena Lozano	CARGO: Supervisora

24047

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	club unión D	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	4,5 Kg
2	7/04/2026	2	3,5 Kg
3	8/04/2026	3	3,9. K.g
4	9/04/2026	4	4, Kg.
5	10/04/2026	5	3,5 K.g.
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
	13/04/2026	6	3, Kg.
9	14/04/2026	7	3, Kg.
10	15/04/2026	X	0.9 g.
11	16/04/2026	8	3,5 Kg
12	17/04/2026		
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	3, Kg
16	21/04/2026	10	3, Kg.
17	22/04/2026	11	3, Kg
18	23/04/2026	13	3, Kg
19	24/04/2026	12	3, Kg
20	25/04/2026		
	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	2, Kg
23	28/04/2026	Especial.	3, Kg
24	29/04/2026	18	2 Kg.
25	30/04/2026		
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Hilda García	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Lorena Lorena	CARGO:	Supervisor

24048

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

ESTITUCION EDUCATIVA: Club Unión E- MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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.																									
tas/Verduras /Huevos						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
ensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
uadora / Estufas						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
sones						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
uipos de medición de masa (gramera - bascula-						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
necas de basura						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
ños y Vestier						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
vaplatos y pocetas						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
os-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																									
redes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones						X					X					X					X				
nastillas y Estibas						X					X					X					X				
sas / Sillas						X					X					X					X				
frigerador / Congelador						X					X					X					X				
tractor						NA					NA					NA					NA				
mpa de grasa						NA					NA					NA					NA				
MENSUAL																									
ços						X																			
TRIMESTRAL																									
chos																									
mparas																									

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
siduos organicos aprovechables						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
siduos Aprovechables						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
siduos 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
esencia fisica de plagas Vivas o muertas						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
ento u orina señales de presencia de plagas						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
mentos o empaques roidos señales de presencia de gas (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
LOR						N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N		
OLOR						N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N		
ABOR						N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N		
GUA HERVIDA (ZONA RURAL)						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
l (6.5-9.0)							7.6				7.8					7.8					7.8				
oro (0.3 - 2ppm)							0.8				0.9					0.9					0.9				

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Ana Isabel Manrique CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Eduardo Lozano CARGO: Supervisor

24049

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club Union E.	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	8,20 KG
2	7/04/2026	2	13,25 KG
3	8/04/2026	3	9.35 KG
4	9/04/2026	4	10.08 KG
5	10/04/2026	5	10,35 KG
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
	13/04/2026	6	8,60 KG
9	14/04/2026	7	2,50 KG
10	15/04/2026	8	+ Kilos
11	16/04/2026	8	10 Kilos
12	17/04/2026		
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	10,15 KG
16	21/04/2026	10	8,20 KG
17	22/04/2026	11	9,0 KG
18	23/04/2026	13	6,50 KG
19	24/04/2026	12	8,0 KG
20	25/04/2026		
	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	7,10 KG
23	28/04/2026	Menú especial	7,10 KG
24	29/04/2026	18	8,35 KG
25	30/04/2026		
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Ana Isabel Martinez	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Lenardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24050

UT ALIMENTAR 26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: I.E. Club Union Sede E

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													
5													
6	5.2°C	2°C					-2°C	-1°C	-10°C	-18°C	-11°C	-15°C	
7	2°C	3°C					-2°C	-1°C	-18°C	-5°C	-15°C	-18°C	
8	3°C	2°C					-2°C	-1°C	-12°C	-15°C	-19°C	-18°C	
9	4°C	5°C					-1°C	—	-15°C	-15,2°C	-13,2°C	-13°C	
10	3°C	5°C			—	—	—	—	-13°C	-14°C	-14,2°C	-15°C	
11													
12													
13	5,1°C	5,1°C	5.8°	5.9°			—	—	-15°C	-16°C	-15°C	-17°C	
14	5,9°C	6,0°C	5.8°	5.9°			—	—	-16,7°C	-17,8°C	-12°C	-15,7°C	
15	5,9°	6°	5.5°	6.9°			—	—	-16°	-17,8°	-12.°	-15.7°	
16	5.9°	6,0°C	4.5°	5,9°C			—	—	-16°	-17°C	-10°	-13°C	
17					—	—	—	—					
18													
19													
20	2,3°C	2,9°C	2,1°C	1,9°C			—	—	-13°C	-17,1°C	-17,2°C	-15°C	—
21	4,6°C	5,4°C	2,8°C	3,2°C			—	—	-13,7°C	-17,8°C	-3,2°C	-12°C	
22	3,9°C	4,0°C	3,2°C	4,2°C			—	—	-17,9°C	-18°C	-11,7°C	-12°C	
23	3°C	4°C	1°C	3°C			—	—	-12°C	-15°C	-11°C	-13,8°C	
24	1,8°C	3,2°C	4,8°C	5,3°C	—	—	—	—	-9,8°C	-13°C	-8,5°C	-14°C	
25													
26													
27	2,3°C	3°C	2,4°C	3,2°C			—	—	-11,4°C	-16°C	-8,4°C	-12°C	
28	3,5°C	4°C	1°C	2,9°C					-11°C	-15,9°C	-3,4°C	-12°C	
29	2,5°C	3,2°C	1,4°C	3,2°C					-8,9°C	-12°C	-5,5°C	-9,9°C	
30	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	
31													

REALIZADO POR: Ana Isabel Marin | VERIFICADO POR: Leonardo Lopez.

CARGO: Manipuladora | CARGO: Supervisor.

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: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°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.

24051

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	club union sede E	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	12180 kg	0,140 kg	0	X
2	7/04/2026	2	13 kg	0,120 kg	0	X
3	8/04/2026	3	20 kg	0,140 kg	0	X
4	9/04/2026	4	25 kg	0,130 kg	0	X
5	10/04/2026	5	20,05 kg	0,140 kg	1500 ml	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	19,75 kg	0,130 kg	0	X
9	14/04/2026	7	22,20 kg	0,10 kg	0	X
10	15/04/2026	8	12 Kilos	0.10 kg	0	X
11	16/04/2026	8	10 Kilos	0.10 X	0	X
12	17/04/2026					
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	15 kg	0,130 kg	0	X
16	21/04/2026	10	14 kg	0,140 kg	0	X
17	22/04/2026	11	18 kg	0,120 kg	0	X
18	23/04/2026	13	15 kg	0,130 kg	0	X
19	24/04/2026	12	14 kg	0,150 kg	0	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	10 kg	0,2 kg	500 ml	X
23	28/04/2026	Menú especial	11 kg	0,140 kg	0	X
24	29/04/2026	18	10 kg	0,150 kg	0	X
25	30/04/2026					
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Ana Isabel Madrid	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24052

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Club union	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	F	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	x	79°C	x	5°C	x	91°C	x	88°C			x	12°C	x	5,9°C
7/04/2026	2	x	92°C	x	4°C	x	91°C	x	87°C	x	90°C	x	10°C	x	5,8°C
8/04/2026	3	x	90°C	x	5°C	x	98°C	x	79°C			x	10°C	x	7,2°C
9/04/2026	4	x	94°C			x	99°C	x	92°C	x	78°C	x	12°C	x	9,1°C
10/04/2026	5	x	92°C			x	98°C	x	90°C			x	13°C	x	9,2°C
13/04/2026	6	x	90°C	x	4°C	x	98°C	x	82°C			x	18°C	x	7,8°C
14/04/2026	7	x	93°C			x	98°C	x	89°C			x	14°C	x	8,3°C
15/04/2026	8	x	93°C			x	96°C	x	86°C	x	91°C	x	15°C	x	8,8°C
16/04/2026	9	x	98°C			x	89°C	x	91°C	x	92°C	x	14°C	x	8,7°C
17/04/2026															
20/04/2026	9	x	90°C			x	95°C	x	90°C			x	13°C	x	8,1°C
21/04/2026	10	x	95°C			x	89°C	x	85°C	x	93°C	x	11°C	x	7,9°C
22/04/2026	11	x	98°C	x	6°C	x	89°C	x	90°C			x	15°C	x	6,3°C
23/04/2026	13	x	95°C	x	5°C	x	93°C	x	79°C	x	93°C	x	10°C	x	5,9°C
24/04/2026	12	x	97°C			x	101°C	x	88°C			x	11°C	x	7,9°C
27/04/2026	14	x	93°C			x	92°C	x	89°C			x	14°C	x	8,4°C
28/04/2026	mas especial	x	95°C	x	7°C			x	91°C			x	11°C	x	9,1°C
29/04/2026	18	x	90°C			x	96°C	x	90°C	x	99,8°C	x	12°C	x	7,3°C
30/04/2026															

Realizado por:	Ana Isabel Martinez	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 menù 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

24053

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Francisco de Paula Santander A	MES:	ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 al 3					6 al 10					13 al 17					20 al 24					27 al 30				
	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
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X	–	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–
Canecas de residuos sólidos						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	–
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	–	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–
SEMANAL																									
Puertas						–	–	–	–	X	–	–	–	X	–	–	–	–	–	X	–	–	–	X	–
tibas/canastillas						–	–	–	–	X	–	–	–	X	–	–	–	–	–	X	–	–	–	X	–
aredes						–	–	–	–	X	–	–	–	X	–	–	–	–	–	X	–	–	–	X	–
Equipos de refrigeración (Si aplica)						–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
TRIMESTRAL																									
Techos y Anjeos (Si aplica)						–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables						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	–

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.

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 física de plagas vivas o muertas						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	–
Alimentos o empaques roídos 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	–

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	–
COLOR						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	–

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Leidy Katherine Amado Herrera	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Ardila	CARGO:	Supervisora

24054

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

INSTITUCION EDUCATIVA: Francisco de Paula s1/der Sede B MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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

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

geos																									X

TRIMESTRAL

Techos																									
Lamparas																									

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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
...remento u orina señales de presencia de plagas						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
...limentos 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 (ZONA RURAL)						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)						—	—	—	7.5	—	—	—	—	7.5	—	—	—	7.0	—	—	—	—	7.0	—	—
Cloro (0.3 - 2ppm)						—	—	—	1.0	—	—	—	—	1.0	—	—	—	0.5	—	—	—	—	0.5	—	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Yorans Daniela Mora M.	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Monsalve	CARGO:	Supervisora

24055

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Francisco de Paula Santander	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	B	MES	ABRIL

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS 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)
6/04/2026	1	x	69°	-	-	x	70°	+	72	-	-	x	10°	x	12°
7/04/2026	2	x	71°	x	11°	x	69°	x	70°	x	70°	x	11°	x	12°
8/04/2026	3	x	72°	x	12°	x	72°	+	69°	-	-	x	12°	x	10°
9/04/2026	4	x	68°	-	-	x	71°	x	71°	x	72°	x	13°	x	11°
10/04/2026	5	x	69°	-	-	x	69°	+	72°	-	-	x	10°	x	13°
13/04/2026	6	x	70°	x	12°	x	71°	+	71	-	-	x	11°	x	11°
14/04/2026	7	x	72°	-	-	x	69°	+	68°	-	-	x	12°	x	14°
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	x	71°	-	-	x	72°	x	69°	x	68°	x	13°	x	12°
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	9	x	69°	-	-	x	71°	+	72°	-	-	x	12°	x	14°
21/04/2026	10	x	70°	-	-	x	69°	x	72°	x	70°	x	14°	x	12°
22/04/2026	11	x	72°	x	12°	x	70°	+	68°	-	-	x	13°	x	11°
23/04/2026	13	x	71°	x	10°	x	73°	x	71°	x	72°	x	10°	x	13°
24/04/2026	12	x	68°	-	-	x	68°	+	70°	-	-	x	11°	x	14°
27/04/2026	14	x	70°	-	-	x	72°	x	69°	-	-	x	13°	x	12°
28/04/2026	Especial	x	69°	x	12°	—	—	x	71°	-	-	x	12°	x	14°
29/04/2026	18	x	72°	-	-	x	73°	x	68°	x	72°	x	13°	x	10°
30/04/2026	19	x	70°	-	-	x	69°	x	72°	x	70°	x	12°	x	11°

Realizado por:	Zoraida Zamora	Verificado por:	Daniela Fonseca

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

24056

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Francisco de Paula Santander Sede B	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	3 Kg
2	7/04/2026	2	1 ½ kg
3	8/04/2026	3	1 Kg
4	9/04/2026	4	2 kg
5	10/04/2026	5	1 kg
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	1 ½ kg
9	14/04/2026	7	2 kg
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	8	1 ½ kg
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	1 ½ kg
16	21/04/2026	10	2 kg
17	22/04/2026	11	1 kg
18	23/04/2026	13	1 ½ kg
19	24/04/2026	12	1 kg
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	1 kg
23	28/04/2026	Especial	1 kg
24	29/04/2026	18	6 kg
25	30/04/2026	19	2 kg
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Zoraida Barrera	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Arenas	CARGO:	Supervisora

24057

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 05/01/2025

MES: ABRIL AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: J.F. Francisco de Paula Santander: 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													
4													
5													
6	4°	4°	6°	5°			-15.3°	-15.1°	-14.2°	-16.3°	-15.4°	-15.5°	
7	5°	6°	5°	6°			-16.2°	-16.3°	-15°	-15.5°	-14°	-15.2°	
8	6°	6°	5°	6°			-15.7°	-15.9°	-17.3°	-17.5°	-16.1°	-16.9°	
9	4°	5	5°	6°			-15.2°	-15.8°	-15.8°	-16.1°	-16.8°	-17.1°	
10	6°	6°	4°	5°			-14.1°	-16.2°	-16.3°	-17.2°	-15.1°	-16.3°	
11													
12													
13	5°	6°	4°	5°			-16.1°	-15.9°	-17.2°	-16.3°	-15.4°	-15.1°	
14	3°	5°	4°	6°			-15.2°	-15.6°	-16.3°	-15.1°	-16.3°	-16.3°	
15	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	
16	4°	5°	5°	6°			-16.3°	-16.8°	-15.4°	-16.4°	-15.3°	-16.3°	
17	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	
18													
19													
20	3°	4°	5°	5°			-14.2°	-15.3°	-16.4°	-15.3°	-14.3°	-16.3°	
21	3°	5°	5°	6°			-16.1°	-14.1°	-15.4°	-16.3°	-15.6°	-16.5°	
22	4°	6°	6°	6°			-15.3°	-16.3°	-16.7°	-14.9°	-15.8°	-14.3°	
23	3°	4°	4°	5°			-14.1°	-16.1°	-14.1°	-15.6°	-14.6°	-15.3°	
24	5°	6°	4°	5°			-15.3°	-15.8	-14.8°	-14.9	-15.7°	-16.3°	
25													
26													
27	5°	6°	4°	6°			-16.2	-16.7	-17°	-17.3	-16.4	-16.8	
28	3°	5°	5°	6°			-15.3	-15.8	-14.9	-15.6	-16.5	-16.8	
29	3°	5°	5°	6°			-15.6	-15.9	-15.6	-15.9	-16	-16.2	
30	4°	5°	5°	6°			-17°	-18	-16.8	-17	-16.9	-17	
31													

REALIZADO POR:	Zoranis Ramos	VERIFICADO POR:	Daniela Tarazona
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24058

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Francisco de Paula Sltder Sede B.	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	1 ½ kg	1 k	—	X
2	7/04/2026	2	2 kg	100 gr	200 ml	X
3	8/04/2026	3	1½ kg	150 gr	100 ml	X
4	9/04/2026	4	2 kg	200 gr	100 ml	X
5	10/04/2026	5	2 kg	1 k	200 ml	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	2 kg	1K	200 ml	X
9	14/04/2026	7	1 kg	2 K	100 ml	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	2 kg.	2 k	—	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	1 ½ kg	1 k	100 ml	X
16	21/04/2026	10	2 kg	2 k	—	X
17	22/04/2026	11	1 kg	1 k	—	X
18	23/04/2026	13	1½ kg	2 k	100 ml	X
19	24/04/2026	12	1 kg	200 grs	200 ml	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	1½ kg.	1 k.	—	X.
23	28/04/2026	Especial	3 kg	200 grs	—	X
24	29/04/2026	18	1 kg	½ kg	100 ml	X
25	30/04/2026	19	2 kg	100 grs.	—	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Zoraida Ramos	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca	CARGO:	Supervisora

24059

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E. Francisco de Paula. Sede C	MES:	ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM						6 al 10					13 al 17					20 al 24					27 al 30				
	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
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Canecas de residuos sólidos						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	—
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—

SEMANAL

Puertas						NA					NA					NA					NA				
Estibas/canastillas						NA					NA					NA					NA				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA					NA					NA				

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)						—					—					—					—				

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables						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	—

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.

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 física de plagas vivas o muertas						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	—
Alimentos o empaques roídos 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	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	—
COLOR						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	—

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Floripes Jaimes	CARGO: Manipuladora.
VERIFICADO POR: Daniela Arenas	CARGO: Supervisora

24060

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: Gustavo Cote Uribe — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 a 4	6 a 10	13 a 17	20 a 24	27 a 30
	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
Canecas de residuos sólidos						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
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

SEMANAL

Puertas						X					X					X					X				
Estibas/canastillas						X					X					X					X				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA					NA					NA				NA

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)						—	—	—			—	—	—	—			—	—	—	—

PROGRAMA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

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 orgánicos aprovechables		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 INTEGRAL DE PLAGAS

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.

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
resencia física de plagas vivas o muertas		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
Alimentos o empaques roídos 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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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
COLOR		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

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Ivon katherine ordoñez	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24061

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

INSTITUCION EDUCATIVA: Estado Caferino — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	
Mesones						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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	
Baños y Vestier						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos y pocelas						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	
SEMANAL																									
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																									
Lamparas																									
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	
Residuos Aprovechables						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	V	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	
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	
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (pelos, materia fecal, ruidos)						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	
COLOR						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	
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
ANALISIS FISICOQUIMICO:																									
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.																									
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
pH (6.5-9.0)						7.8								7.8			7.8							7.9	
Cloro (0.3 - 2ppm)						0.9								0.9			0.8							0.9	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Tatiana Saavedra	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Lenaido Lozano	CARGO:	Operativo

24062

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Gustavo Cote Uribe	MES	ABRIL

No	FECHA	MENU No	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	15 K
2	7/04/2026	2	8 K
3	8/04/2026	3	12 K
4	9/04/2026	4	18 k
5	10/04/2026	5	15 K
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
	13/04/2026	6	18 K
9	14/04/2026	7	19 K
10	15/04/2026	8	16 K
11	16/04/2026	9	14 K
12	17/04/2026	\	\
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	11	19 k
16	21/04/2026	12	20 k
17	22/04/2026	13	15 K
18	23/04/2026	14	20 k
19	24/04/2026	15	18 K.
20	25/04/2026		
	26/04/2026		
22	27/04/2026	17	19 k
23	28/04/2026	MENU ESPECIAL	20 k
24	29/04/2026	18	18 k
25	30/04/2026	19	20 k
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Tatiana Saavedra	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Lenardo Lozano	CARGO:	Supervisor.

24063

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Gustavo Cote Uribe

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													
5													
6													
7	6	5	6	5			-18C	-17C	-18C	-16C	-18C	-18C	
8	5	6	5	5			-18C	-17C	-17C	-16C	-18C	-15C	
9	6	5	5	5			-18C	-18C	-17C	-17C	-18C	-15C	
10	5	5	5	6			-18C	-17C	-18C	-16C	-17C	-16C	
11													
12													
13	6	5	6	4			-18C	-17C	-18C	-17C	-17C	-17C	
14	6	5	5	5			-18C	-17C	-17C	-18C	-18C	-18C	
15	6	4	6	5			-17C	-16C	-18C	-17C	-17C	-16C	
16	5	5	6	4			-18C	-15C	-18C	-16C	-18C	-15C	
17													
18													
19													
20	6	4	6	5			-17C	-16C	-17C	-15C	-18C	-17C	
21	5	4	5	5			-18C	-17C	-18C	-16C	-17C	-18C	
22	6	4	5	4			-18C	-18C	-17C	-18C	-18C	-16C	
23	6	6	6	5			-18C	-17C	-16C	-15C	-18C	-16C	
24	5	4	6	6			-16C	-15C	-17C	-17C	-18C	-16C	
25													
26													
27	6	4	5	5			-18C	-16C	-17C	-16C	-17C	-15C	
28	5	4	6	4			-17C	-15C	-16C	-17C	-18C	-17C	
29	6	5	6	3			-18C	-16C	-18C	-16C	-16C	-16C	
30	5	5	5	6			-16C	-17C	-18C	-15C	-17C	-15C	
31													

REALIZADO POR:	Tatiana Sarmiento	VERIFICADO POR:	Lenardo Lacno
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisor

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: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°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.

24064

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Gustavo Cote Uribe	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENU No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	12	8	0	X
2	7/04/2026	2	6	4	1Lt	X
3	8/04/2026	3	9	5	1Lt	X
4	9/04/2026	4	7	9	1Lt	X
5	10/04/2026	5	10	6	0	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	15	8	1Lt	X
9	14/04/2026	7	14	7	1Lt	X
10	15/04/2026	8	12	5	1Lt	X
11	16/04/2026	9	10	6	0	X
12	17/04/2026					
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	11	8	5	1Lt	X
16	21/04/2026	12	9	7	1Lt	X
17	22/04/2026	13	10	8	1Lt	X
18	23/04/2026	14	7	9	1Lt	X
19	24/04/2026	15	8	10	1Lt	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	17	9	7	1Lt	X
23	28/04/2026	MENU ESPECIAL	8	5	1Lt	X
24	29/04/2026	18	7	5	1Lt	X
25	30/04/2026	19	10	8	0	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Tatiana Saavedra	CARGO: manipuladora
VERIFICADO POR:	Lenub Lopez	CARGO: Supervisor.

24065

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Gustavo cote Uribe	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	A	MES	ABRIL

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)
6/04/2026	1	x	80.4	X	11	x	74.0	x	68.3	—	—	x	10	x	11
7/04/2026	2	X	76.2	\	\	X	72.4	X	70.0	X	78.4	X	11	X	11
8/04/2026	3	X	72.6	X	11	X	74.2	X	72.0	—	—	X	10	X	12
9/04/2026	4	X	73.4	\	\	X	74.3	X	78.0	X	79.0	X	10	X	11
10/04/2026	5	x	785	\	\	x	68.4	x	72.0	—	—	x	11	x	12
13/04/2026	6	X	80.4	X	11	X	74.2	X	67.0	\	\	X	12	X	11
14/04/2026	7	X	78.2	\	\	X	70.4	X	72.4	\	\	X	11	X	12
15/04/2026	8	X	78.4	\	\	X	74.8	X	69.2	X	72.0	X	10	X	12
16/04/2026	9	X	76.6	X	11	X	78.4	X	70.1	—	—	X	11	X	10
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	11	X	78.6	x	10	x	79.4	x	72.4	\	\	x	10	x	12
21/04/2026	12	x	76.4	\	\	x	80.0	x	74.6	\	\	x	11	x	11
22/04/2026	13	x	784	X	9	x	80.2	x	76.4	x	79.2	X	11	x	12
23/04/2026	14	X	79.0	X	10	X	80.1	X	78.4	—	—	X	10	X	11
24/04/2026	15	x	78.1	\	\	x	78.6	x	77.1	x	78.2	x	10	x	12
27/04/2026	17	X	80.0	\	\	x	79.6	x	77.0	\	\	x	11	x	10
28/04/2026	MENÚ ESPECIAL	X	78.0	x	10	x	76.1	x	79.0	\	\	x	12	X	10
29/04/2026	18	x	79.1	x	9	x	78.4	x	8.00	x	80.1	x	10	x	11
30/04/2026	19	x	80.1	\	\	x	80.1	x	79.1	x	74.0	x	11	x	10

Realizado por:	Tatiana Saavedra	Verificado por:	Leonardo Lozano

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 sl 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

24066

UT ALIMENTAR +26	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 ALIMENTAR + 26	
INSTITUCION EDUCATIVA:	JORGE ELIECER GAITAN A.	MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

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

ITEM	SEMANA 1 (1 AL 4)					SEMANA 2 (6 AL 10)					SEMANA 3 (13 AL 17)					SEMANA 4 (20 AL 24)					SEMANA 5 (27 AL 30)				
	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	—
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	—
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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																									
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				X	—
Trampa de grasa										NA				NA	—					NA				X	—
MENSUAL																									
Aseos						—	—	—	—	X	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
TRIMESTRAL																									
Techos																									
Lamparas																									

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	—
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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—	NO	—	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—
Alimento 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 (ZONA RURAL)						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	—	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)						7.6	—	—	—	—	7.2	—	—	—	—	7.2	—	—	—	—	7.6	—	—	—	—
Cloro (0.3 - 2ppm)						0.3	—	—	—	—	0.3	—	—	—	—	0.3	—	—	—	—	0.3	—	—	—	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	MYRIAM FORERO	CARGO:	MANIPULADOR
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado.	CARGO:	Supervisor.

24067

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN.	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	GAITAN A	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	X	63°	—	—	X	62°	X	65°	X	—	X	14°	X	13°
7/04/2026	2	X	64°	X	14°	X	63°	X	64°	X	63°	X	13°	X	12°
8/04/2026	3	X	65°	X	15°	X	64°	X	63°	X	64°	X	12°	X	14°
9/04/2026	4	X	66°	—	—	X	65°	X	62°	X	65°	X	14°	X	13°
10/04/2026	5	X	64°	—	—	X	63°	X	64°	—	—	X	13°	X	12°
13/04/2026	6	X	65°	X	14°	X	64°	X	62°	—	—	X	12°	X	13°
14/04/2026	7	X	66°	—	—	X	65°	X	63°	—	—	X	14°	X	13°
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	X	64°	—	—	X	63°	X	64°	X	64°	X	13°	X	14°
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	9	X	63°	—	—	X	64°	X	64°	—	—	X	12°	X	13°
21/04/2026	10	X	62°	—	—	X	65°	X	63°	X	62°	X	14°	X	12°
22/04/2026	11	X	65°	X	14°	X	63°	X	64°	—	—	X	13°	X	14°
23/04/2026	13	X	64°	X	13°	X	64°	X	63°	X	64°	X	12°	X	13°
24/04/2026	12	X	65°	—	—	X	63°	X	62°	—	—	X	13°	X	14°
27/04/2026	14	X	64°	—	—	X	65°	X	63°	—	—	X	14°	X	13°
28/04/2026	18	X	63°	—	—	X	64°	X	62°	X	65°C	X	13°	X	14°
29/04/2026	MENU ESPECIAL	X	62°	X	13°	X	60°	X	63°	—	—	X	12°	X	13°
30/04/2026	19	X	63°	—	—	X	65°	X	63°	X	—	X	12°	X	12°

Realizado por:	MYRIAM FORERO	Verificado por:	Andrés Alvarado

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

24068

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan A.

DÍA	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													
5													
6	6°	4°	—	—	—	—	-17°	-16°	-16°	-15°	—	—	—
7	5°	5°	—	—	—	—	-18°	-17°	-17°	-16°	—	—	—
8	6°	5°	—	—	—	—	-16°	-15°	-17°	-17°	—	—	—
9	5°	4°	—	—	—	—	-18°	-16°	-18°	-17°	—	—	—
10	6°	5°	—	—	—	—	-17°	-16°	-17°	-16°	—	—	—
11													
12													
13	6°	4°	—	—	—	—	-18°	-15°	-17°	-16°	—	—	—
14	5°	5°	—	—	—	—	-17°	-16°	-18°	-17°	—	—	—
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	6°	5°	—	—	—	—	-18°	-17°	-17°	-16°	—	—	—
17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18													
19													
20	6°	5°	—	—	—	—	-18°	-16°	-17°	-18°	—	—	—
21	5°	4°	—	—	—	—	-17°	-17°	-17°	-17°	—	—	—
22	6°	5°	—	—	—	—	-17°	-16°	-18°	-16°	—	—	—
23	6°	5°	—	—	—	—	-18°	-17°	-17°	-17°	—	—	—
24	5°	4°	—	—	—	—	-18°	-16°	-18°	-16°	—	—	—
25													
26													
27	6°	5°	—	—	—	—	-18°	-17°	-18°	-17°	—	—	—
28	5°	4°	—	—	—	—	-17°	-16°	-18°	-16°	—	—	—
29	6°	5°	—	—	—	—	-18°	-17°	-17°	-17°	—	—	—
30	5°	5°	—	—	—	—	-17°	-16°	-18°	-16°	—	—	—
31													

REALIZADO POR:	Myriam Forero	VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado
CARGO:	Manipulador	CARGO:	Supervisor.

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: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°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.

24069

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	JORGE ELIECER GAITAN A.	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	2.1 K.	1.5 kg	— o —	+
2	7/04/2026	2	2.0 K.	2.5 kg	— o —	X
3	8/04/2026	3	3.0 k	3.2 kg	— o —	X
4	9/04/2026	4	2.8 k.	2.5 kg	— o —	X
5	10/04/2026	5	1.5 k	2.6 kg	— o —	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	2.5 kg	2.0 kg	— o —	X
9	14/04/2026	7	2.0 kg	3.0 kg	— o —	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	3.0 kg	2.5 kg	— o —	X.
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	3.5 kg	2.4 kg	— o —	X
16	21/04/2026	10	2.1 kg	1.5 kg	— o —	X
17	22/04/2026	11	2.0 kg	2.1 kg	— o —	X.
18	23/04/2026	13	3.2 kg	3.5 kg	— o —	X.
19	24/04/2026	12	3.5 kg	3.0 kg	— o —	X.
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	3.0 kg	2.5 kg	— o —	X.
23	28/04/2026	18	2.5 kg	2.0 kg	— o —	X.
24	29/04/2026	MENU ESPECIAL	3.2 kg	2.5 kg	— o —	X.
25	30/04/2026	19	2.5 kg.	2.5 kg	— o —	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	MYRIAM FORERO	CARGO: MANIPULADOR.
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO: Supervisor.

24070

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	JORGE ELIECER GAITAN A.	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	2.5 kg.
2	7/04/2026	2	3.2 kg.
3	8/04/2026	3	2.0 kg.
4	9/04/2026	4	2.5 kg.
5	10/04/2026	5	3.0 kg.
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	2.5 kg.
9	14/04/2026	7	2.0 kg.
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	8.	2.5 kg.
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	2.8 kg.
16	21/04/2026	10	2.5 kg.
17	22/04/2026	11	3.6 kg.
18	23/04/2026	13.	3.8 kg.
19	24/04/2026	12	3.5 kg.
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	2.5 kg.
23	28/04/2026	18	2.8 kg.
24	29/04/2026	MENU ESPECIAL.	2.5 kg.
25	30/04/2026	19.	2.4 kg.
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	MYRIAM FORERO /	CARGO:	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado /	CARGO:	Supervisor /

24071

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: PCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitán Sede B. **MES:** ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

ITEM	SEMANA 1 (01 AL 04) L	M	M	J	V	SEMANA 2 (06 AL 10) L	M	M	J	V	SEMANA 3 (13 AL 17) L	M	M	J	V	SEMANA 4 (20 AL 24) L	M	M	J	V	SEMANA 5 (27 AL 30) 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	—
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	—
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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

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																									
Lamparas																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 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	—
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	—
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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 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 (ZONA RURAL)						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	—	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
pH (6.5-9.0)						7.6	—	—	—	—	7.2	—	—	—	—	—	7.6	—	—	—	7.2	—	—	—	—
Cloro (0.3 - 2ppm)						0.5	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	0.3	—	—	—	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Adelaida Quintero	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado.	CARGO:	Supervisor.

24072

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitán 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													
4													
5													
6	6°C	4°C	—	—	—	—	-10°C	-11°C	-10°C	-11°C	—	—	—
7	6°C	5°C	—	—	—	—	-10°C	-12°C	-10°C	-11°C	—	—	—
8	8°C	5°C	—	—	—	—	-12°C	-11°C	-12°C	-11°C	—	—	—
9	6°C	4°C	—	—	—	—	-10°C	-11°C	-10°C	-11°C	—	—	—
10	6°C	5°C	—	—	—	—	-10°C	-12C	-10°C	-12°C	—	—	—
11													
12													
13	6°C	5°C	—	—	—	—	-10C	-12°C	-10°C	-12°C	—	—	—
14	6°C	4°C	—	—	—	—	-10°C	-11°C	-10C	-12°C	—	—	—
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	6°C	3°C	—	—	—	—	-10°C	-12°C	-10°C	-12°C	—	—	—
17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18													
19													
20	6°C	4°C	—	—	—	—	-10°C	-14°C	-10C	-14°C	—	—	—
21	6°C	5°C	—	—	—	—	-10°C	-12°C	-10°C	-12°C	—	—	—
22	6°C	4°C	—	—	—	—	-10C	-11°C	-10°C	-11°C	—	—	—
23	5°C	5°C	—	—	—	—	-10°C	-14°C	-10°C	-13C	—	—	—
24	6°C	3°C	—	—	—	—	-10C	-15°C	-10°C	-15°C	—	—	—
25													
26													
27	6°C	4°C	—	—	—	—	-10°C	-12C	-10°C	-12°C	—	—	—
28	5°C	5°C	—	—	—	—	-10°C	-15°C	-10°C	-15°C	—	—	—
29	4°C	4°C	—	—	—	—	-10°C	-12°C	-10°C	-12°C	—	—	—
30	6°C	3°C	—	—	—	—	-10°C	-14°C	-10°C	-14°C	—	—	—
31													

REALIZADO POR:	Adelaida Quintero.	VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor.

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24073

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jorge Eliecer Gaitán.	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	Sede B.	MES	ABRIL

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)
06/04/2026	1	X	75°C	—	—	X	65°C	X	65°C	—	—	X	10°C	X	10°C
07/04/2026	2	X	65°C	X	10°C	X	65°C	X	64°C	X	65°C	X	12°C	X	12°C
08/04/2026	3	X	75°C	X	10°C	X	65°C	X	65°C	—	—	X	10°C	X	12°C
09/04/2026	4	X	65°C	—	—	X	75°C	X	65°C	X	65°C	X	12°C	X	10°C
10/04/2026	5.	X	75°C	—	—	X	65°C	X	65°C	X	65°C	X	10°C	X	10°C
13/04/2026	6	X	75°C	X	12°C	X	75°C	X	65°C	—	—	X	10°C	X	10°C
14/04/2026	7	X	65°C	—	—	X	62°C	X	64°C	—	—	X	11°C	X	13°C
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	X	62°C	—	—	X	61°C	X	60°C	X	63°C	X	12°C	X	12°C
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	9	X	64°C	—	—	X	64°C	X	63°C	—	—	X	14°C	X	15°C
21/04/2026	10	X	65°C	—	—	X	65°C	X	62°C	X	65°C	X	10°C	X	14°C
22/04/2026	11	X	65°C	X	10°C	X	64°C	X	60°C	—	—	X	12°C	X	12°C
23/04/2026	13	X	60°C	X	12°C	X	63°C	X	60°C	X	62°C	X	12°C	X	12°C
24/04/2026	12	X	60°C	—	—	X	65°C	X	62°C	—	—	X	10°C	X	10°C
27/04/2026	14	X	65°C	—	—	X	65°C	X	60°C	—	—	X	12°C	X	12°C
28/04/2026	18	X	60°C	—	—	X	62°C	X	62°C	X	65°C	X	12°C	X	12°C
29/04/2026	19	X	65°C	—	—	X	65°C	X	65°C	X	65°C	X	10°C	X	10°C
30/04/2026	Especial.	X	65°C	X	10°C	—	—	X	65°C	—	—	X	10°C	X	12°C

Realizado por:	Adelaida Quintero	Verificado por:	Andrés Alvarado

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

24074

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDÚCATIVA:	Jorge Eliecer Gaitán Sede B.	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGÁNICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	06/04/2026	1	300g	300g.	0	X
2	07/04/2026	2	200g	200g	0	X
3	08/04/2026	3	600g	200g	0	X
4	09/04/2026	4	600g	200g.	0	X
5	10/04/2026	5.	800g	100g.	1Lt	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	800g	100g	1Lt	X
9	14/04/2026	7	800g.	200g.	0	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	400g	200g.	0	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	700g	300g	0	X
16	21/04/2026	10	200g	200g.	0	X
17	22/04/2026	11	900g.	200g	500 ml	X
18	23/04/2026	13	1000g	125g.	300 ml	X
19	24/04/2026	12	1000g.	130g.	500 ml	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	850g.	200g	350 ml	X
23	28/04/2026	18	150g.	300g.	500 ml	X
24	29/04/2026	19	200g.	200g	0	X
25	30/04/2026	Especial.	300g	300g	500ml	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Adelaida Quintero.	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado.	Supervisor.

24075

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Jorge Eliecer Gaitán Sede B	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	06/04/2026	1	1K
2	07/04/2026	2	1K
3	08/04/2026	3	1K
4	09/04/2026	4	1K
5	10/04/2026	5	2K
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	1K
9	14/04/2026	7	1K
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	8	2K
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	2K
16	21/04/2026	10	1K
17	22/04/2026	11	1 1/2K
18	23/04/2026	13	1K
19	24/04/2026	12	1K
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	2K
23	28/04/2026	18	1K
24	29/04/2026	19	1K
25	30/04/2026	Especial.	2K
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Adelaida Quintero. ✓	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado ✓	CARGO:	Supervisor. ✓

2 4076

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA	
	UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Las Américas Primaria.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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.

	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 -
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos		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 -
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-		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

	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		X	X	X	X
Trampa de grasa		NA	NA	NA	NA

MENSUAL

	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
Pisos		X - - - -	- - - - -	- - - - -	- - - - -

TRIMESTRAL

	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			

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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		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 -
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 -
COLOR		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 -
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NA NA NA NA NA	NA NA - NA -	NA NA NA NA NA	NA NA NA NA -

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)		7.6 - - - -	7.2 - - - -	7.6 - - - -	7.6 - - - -
Cloro (0.3 - 2ppm)		0.5 - - - -	0.5 - - - -	0.5 - - - -	0.5 - - - -

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Yesica Yasmin Pinto Pinto	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor.

24077

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Las Américas Primaria.	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	Primaria	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	X	71	—	—	X	65	X	61	—	—	X	14	X	10
7/04/2026	2	X	75	X	10	X	65	X	61	X	75	X	14	X	10
8/04/2026	3	X	72	X	11	X	65	X	60	—	—	X	14	X	10
9/04/2026	4	X	74	—	—	X	62	—	—	X	75	X	14	X	10
10/04/2026	5	X	75	—	—	X	62	X	65	—	—	X	14	X	10
13/04/2026	6	X	71	X	10	X	62°	X	65	—	—	X	14	X	10
14/04/2026	7	X	75	X	10	X	62°	X	65	X	75	X	14	X	10
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	X	75	X	10°	X	65°	X	60°	X	71	X	14	X	10
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	9	X	75	X	10°	X	65°	X	60°	X	75°	X	14	X	10
21/04/2026	10	X	75	X	10°	X	65°	X	60°	X	70°	X	14	X	10
22/04/2026	11	X	75	X	10°	X	65°	X	60°	—	—	X	14	X	10
23/04/2026	13	X	75	X	10°	X	65°	X	60°	X	70°	X	14	X	10
24/04/2026	12	X	73	—	—	X	68°	X	75°	—	—	X	14	X	10
27/04/2026	14	X	75	—	—	X	68	X	60°	—	—	X	14°	X	10°
28/04/2026	Especial	X	75	X	10°	—	—	X	60°	—	—	X	14°	X	10
29/04/2026	18	X	75	—	—	X	65°	X	60°	X	75°	X	14°	X	10
30/04/2026	19	X	75	—	—	X	65°	X	60°	X	75°	X	14°	X	10

Realizado por:	Yesica Yessmin Pinto P.	Verificado por:	Andrés Alvarado.

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

Z4078

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Las Américas Primaria

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													
5													
6	3°C	4°	5C°	3C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	
7	3°C	5C	4C°	4°C	—	—	-12	-12	—	—	—	—	—
8	2°C	4C	4°C	4°C	—	—	-13	-13	—	—	—	—	—
9	4°C	2C	3C	3C	—	—	-13	-13	—	—	—	—	—
10	2°C	3C	3°C	3°C	—	—	-13	-12	—	—	—	—	—
11													
12													
13	2C	3°	3°C	3C	—	—	-13	-12	—	—	—	—	—
14	2°C	3°	3C	3°C	—	—	-13	-12	—	—	—	—	—
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	2°C	3°	3°C	3°C	—	—	-13	-12	—	—	—	—	—
17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18													
19													
20	2°C	3°	3°C	3°C	—	—	-13	-12	—	—	—	—	—
21	3°C	2°	3C°	2C	—	—	-13	-12°	—	—	—	—	—
22	3°C	2°	3C°	2C°	—	—	-13	-12°	—	—	—	—	—
23	3°C	2°	3C°	2C°	—	—	-13°	-12°	—	—	—	—	—
24	2°C	3°	4°C	3°C	—	—	-14°	-14°	—	—	—	—	—
25													
26													
27	2°C	3°	3°C	3°C	—	—	-13	-12	—	—	—	—	—
28	3°C	3°	3°C	2°C	—	—	-13°	-12°	—	—	—	—	—
29	3°C	4°	3°C	2C	—	—	-13°	-12°	—	—	—	—	—
30	3°C	4°	3°C	2°C	—	—	-13°	-12°	—	—	—	—	—
31													

REALIZADO POR:	Yesica Yasmin Pinto P.	VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24079

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Las Américas Primaria.	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	25kg	—	—	X
2	7/04/2026	2	25kg	—	0.5 Lt.	X
3	8/04/2026	3	26kg	—	—	X
4	9/04/2026	4	27kg	—	0.5 Lt	X
5	10/04/2026	5	25kg	—	—	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	24kg	—	—	X
9	14/04/2026	7	25k	—	0.5 Lt.	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	25k	—	—	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	25kg	—	—	X
16	21/04/2026	10	24kg	—	—	X
17	22/04/2026	11	25kg	—	1 Lt.	X
18	23/04/2026	13	26kg	—	—	X
19	24/04/2026	12	23 Kg	—	1,5 Lt	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	#14	25kg	—	—	X
23	28/04/2026	#Especial	25kg	—	—	X
24	29/04/2026	#18	24kg	—	2 Lt.	X
25	30/04/2026	#19	26 kg	—	—	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Manly Martinez C.	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado.	CARGO:	Supervisor

24080

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026
INSTITUCION EDUCATIVA:	AMERICAS Primaria 1	MES: ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	# 1	25 kg
2	7/04/2026	# 2	25 kg
3	8/04/2026	# 3	26 kg
4	9/04/2026	# 4	27 kg
5	10/04/2026	# 5	25 kg
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	# 6	20 kg
9	14/04/2026	# 7	27 kg
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	# 8	27 kg
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	# 9	20 kg
16	21/04/2026	# 10	20 kg
17	22/04/2026	# 11	27 kg
18	23/04/2026	# 13	27 kg
19	24/04/2026	# 14	23 Kg.
20	26/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	# 14	27 kg
23	28/04/2026	MENU Especial 1	25 kg
24	29/04/2026	# 18	26 Kg.
25	30/04/2026	# 19	23 Kg
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Yesica Yasmin Pinto Pinto	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andres Alvarado	CARGO:	Supervisor

24081

UT ALIMENTAR +26

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 ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: Luis Ameivas Baquilerato — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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.

	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
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos		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
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-		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

	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 -
Trampa de grasa		- - - - NA	- - - NA -	- - - NA -	- - - NA -

MENSUAL

	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
...os		- - - - X	- - - - -	- - - - -	- - - - -

TRIMESTRAL

	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					
Lamparas					

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
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		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 -
...entos 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 (ZONA RURAL)		NA NA NA NA NA	NA NA - NA -	NA NA NA NA NA	NA NA NA NA -

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)		7.6 - - - -	7.6 - - - -	7.2 - - - -	7.6 - - - -
Cloro (0.3 - 2ppm)		0.5 - - - -	0.5 - - - -	0.5 - - - -	0.5 - - - -

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Tatiana Madrano Zerate	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andres Alvarado	CARGO:	Supervisor

24082

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Las Américas	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	Bachillerato	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	x	71	-	-	x	65	x	61	-	-	x	14	x	10
7/04/2026	2	x	75	x	10	x	65	x	61	x	75	x	14	x	10
8/04/2026	3	x	72	-	-	x	65	x	60	-	-	x	14	x	10
9/04/2026	4	x	74	-	-	x	65	x	65	x	75	x	14	x	10
10/04/2026	5	x	75	-	-	x	65	x	67	-	-	x	14	x	10
13/04/2026	6	x	75	x	10	x	75	x	69	-	-	x	14	x	10
14/04/2026	7	x	85	-	-	x	68	x	66	-	-	x	14	x	10
15/04/2026	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16/04/2026	8	x	85	-	-	x	65	x	75	-	-	x	14	-	10
17/04/2026	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20/04/2026	9	x	88	-	-	x	85	x	79	-	-	x	14	x	10
21/04/2026	10	x	89	-	-	x	79	x	67	x	89	x	14	x	10
22/04/2026	11	x	91	x	10	x	75	x	68	x	89	x	14	x	10
23/04/2026	13	x	85	x	10	x	65	x	65	-	-	x	14	x	10
24/04/2026	12	x	91	-	-	x	80	x	67	-	-	x	14	x	10
27/04/2026	14	x	95	-	-	x	80	x	79	-	-	x	14	x	10
28/04/2026	Especial #3	x	75	x	10	x	72	x	76.	-	-	x	13	x	12
29/04/2026	18	x	91	-	-	x	85	x	75	x	80	x	14	x	10
30/04/2026	19	x	85	-	-	x	81	x	90	x	85	x	14	x	10

Realizado por:	Tatiana Hedrano Z.	Verificado por:	Andrés Alvarado.

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

24083

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Las Américas Bachillerato.

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													
5													
6	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
7	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
8	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
9	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-10	—	—	—	—	—
10	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-10	—	—	—	—	—
11													
12													
13	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
14	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18													
19													
20	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
21	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
22	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
23	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
24	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
25													
26													
27	3°C	3°C	3°C	3°C	3°C	3°C	-14	-14	—	—	—	—	—
28	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
29	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
30	3°C	3°C	3°C	3°C	—	—	-14	-14	—	—	—	—	—
31													

REALIZADO POR:	Tatiana Medrano Z.	VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24084

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Las Américas Bachillerato.	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	25 Kg	—	—	—
2	7/04/2026	2	24,5 KG	—	—	—
3	8/04/2026	3	25,6 KG	—	—	—
4	9/04/2026	4	27 KG	—	—	—
5	10/04/2026	5	18 Kg	—	—	—
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	21 Kg	—	—	—
9	14/04/2026	7	20 Kg	—	—	—
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	25,8 KG	—	—	—
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	21,9 Kg	—	—	—
16	21/04/2026	10	18,5 KG	—	—	—
17	22/04/2026	11	15,8 KG	—	5 Lt	—
18	23/04/2026	13	14,5 KG	—	—	—
19	24/04/2026	12	21,5 Kg	—	—	—
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	19,9 KG	—	—	—
23	28/04/2026	Especial #3	10,5 KG	—	—	—
24	29/04/2026	18	21,5 KG	—	—	—
25	30/04/2026	19	15,5 KG	—	—	—
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Tatiana Medrano Z	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor.

24085

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL UT ALIMENTAR +26		AÑO: 2026
INSTITUCION EDUCATIVA:	Las Americas Bachillerato	MES: Abril

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	06/04/26	#1	25 Kg
2	07/04/26	#2	24,8 Kg
3	08/04/26	#3	25,6 Kg
4	09/04/26	#4	23 Kg
5	10/04/26	#5	18 Kg
6	11/04/26	—	—
7	12/04/26	—	—
8	13/04/26	#6	21 Kg
9	14/04/26	#7	20 Kg
10	15/04/26	—	—
11	16/04/26	#8	25,8 Kg
12	18/04/26	—	—
13	19/04/26	—	—
14	20/04/26	#9	21,9 Kg
15	21/04/26	#10	18,5 Kg
16	22/04/26	#11	15,8 Kg
17	23/04/26	#13	14,5 Kg
18	24/04/26	#12	21,5 Kg
19	25/04/26	—	—
20	26/04/26	—	—
21	27/04/26	#14	19,9 Kg
22	28/04/26	Especial #3	16,5 Kg
23	29/04/26	#18	21,5 Kg
24	30/04/26	#17	15,5 Kg
25	—	—	15,9 Kg
26	—	—	—
27	—	—	—
28	—	—	—
29	—	—	—
30	—	—	—
31	—	—	—

REALIZADO POR:	Tatiana Medrano Zarate	CARGO:	Manipladora
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor.

24086

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: LAS AMERICAS — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	~~~					06 al 10					13 al 17					20 al 24					27 al 30				
	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	–
Canecas de residuos sólidos						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	–
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	–	X	–	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–
SEMANAL																									
Puertas						NA					NA					NA					NA				
Estibas/canastillas						X					X					X					X				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA					NA					NA				
TRIMESTRAL																									
Techos y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE 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 orgánicos 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. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

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 física de plagas vivas o muertas						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	–
Alimentos o empaques roídos 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

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PÁRAMETRO 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	–
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	–

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Sol Peñaranda B.	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Andrés Alvarado.	CARGO: Supervisor.

24087

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	LICEO PARRA	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	—	6 - 10	13 - 17	20 - 24	29 al 30

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

ITEM	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
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas de residuos sólidos						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	
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	

SEMANAL

ITEM	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
Puertas						X					X					X					X				
Estibas/canastillas						X					X					X					X				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)																									

TRIMESTRAL

ITEM	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 y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables						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	

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.

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 física de plagas vivas o muertas						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	
Alimentos o empaques roídos 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	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	
COLOR						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	

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	LAURA MARCELA GUERRERO RIVERA	CARGO:	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor.

24088

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

INSTITUCION EDUCATIVA: Los Colorados — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
ITEM	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	Y	Y	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	Y	X	X	—
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	—
Mesones						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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	—
Baños y Vestier						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	—
Pisos-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones										X					—					X					—
Canastillas y Estibas										X					—					X					—
Mesas / Sillas										X					—					X					—
Refrigerador / Congelador										X					—					X					—
Extractor										X					—					X					—
Trampa de grasa										X					—					X					—
MENSUAL																									
Angeos																									
TRIMESTRAL																									
Techos																									
Lamparas																									

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	—
Residuos Aprovechables						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	—

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	—
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	—
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	—

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	—
COLOR						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	—
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)										7.6	7.8									7.8			7.8		
Cloro (0.3 - 2ppm)										1	0.3									0.3			0.3		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yamile Sanchez CARGO: Manipuladora Alimentos

VERIFICADO POR: Carolina Reyes CARGO: Supervisora

24089

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Los Colorados	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	108 Kilos
2	7/04/2026	2	90 Kilos
3	8/04/2026	3	103 Kilos
4	9/04/2026	4	77 Kilos
5	10/04/2026	5	97 Kilos
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	90 Kilos
9	14/04/2026	7	104 Kilos
10	15/04/2026	8	56 Kilos
11	16/04/2026	9	70 Kilos
12	17/04/2026		
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	10	72 Kilos
16	21/04/2026	11	99 Kilos
17	22/04/2026	12	104 Kilos
18	23/04/2026	13	97 Kilos
19	24/04/2026	14	98 Kilos
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	17	97 Kilos
23	28/04/2026	18	117 Kilos
24	29/04/2026	19	118 Kilos
25	30/04/2026	Menu Especial	98 Kilos
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Yomile Sanchez	CARGO:	Manipuladora Alimentos
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24090

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Los colorados

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													
5													
6	3.1	2.9	4.0	3.1			10°	10°	10°	12°	12°	10°	
7	3.1	2.8	3.0	3.1			10°	12°	12°	10°	10°	12°	
8	3.1	2.8	3.0	3.1			12°	10°	12°	12°	10°	10°	
9	2.9	2.8	2.9	2.9			11°	11°	10°	10°	11°	11°	
10	3.0	3.1	3.0	2.9			11°	12°	11°	14°	11°	12°	
11													
12													
13	2.9	3.1	3.1	5.1			10°	12°	12°	10°	12°	12°	
14	2.9	4.1	4.0	5.0			10°	10°	12°	12°	10°	10°	
15	2.9	5.1	4.0	5.0			10°	10°	12°	13	10°	10°	
16	3.1	2.9	2.9	4.0			10°	10°	10°	12°	10°	12°	
17													
18													
19													
20	3.1	2.9	2.8	2.9	—	—	10°	10°	12°	11°	12°	11°	
21	3.0	2.9	3.0	3.1			11°	11°	11°	10°	12	13°	
22	2.8	3.1	3.1	2.8			10°	10°	10°	12°	12°	10°	
23	3.0	2.8	2.9	3.1			11°	10°	10°	12°	12°	16	
24	2.9	3.1	2.8	3.1			10°	10°	12°	12°	14°	14°	
25													
26													
27	2.8	4.0	3.0	2.9			12°	10°	10°	12°	10°	12°	
28	2.9	3.1	4.0	4.1			10°	10°	12°	12°	10°	12°	
29	2.8	2.9	3.1	4.1			10°	12°	12°	10°	12°	10°	
30	3.1	2.8	2.8	5.1			10°	12°	12°	10°	12°	12°	
31													

REALIZADO POR:	Yomile Sanchez	VERIFICADO POR:	Carolina Peres
CARGO:	Manipuladora Alimentos	CARGO:	Supervisora

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACION: 0°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.

24091

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Las coloraditos	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	50	1	x	x
2	7/04/2026	2	20	1	4	x
3	8/04/2026	3	60	1	x	x
4	9/04/2026	4	20	1	2	x
5	10/04/2026	5	50	1	x	x
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	45	1	9	x
9	14/04/2026	7	60	1	x	x
10	15/04/2026	8	52	1	x	x
11	16/04/2026	9	59	1	x	x
12	17/04/2026					
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	10	30	1	x	x
16	21/04/2026	11	60	1	4	x
17	22/04/2026	12	68	1	4	x
18	23/04/2026	13	70	1	4	x
19	24/04/2026	14	76	1	x	x
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	17	82	1	4	x
23	28/04/2026	18	30	1	x	x
24	29/04/2026	19	68	1	5	x
25	30/04/2026	M. Especial	87	2	4	x
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Yamile Sanchez M	CARGO: Manipuladora Alimentos
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO: Supervisora

24092

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Los colorados	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	Unica	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	x	87			x	89	x	90	—	—	x	16	x	9
7/04/2026	2	x	90	x	8	x	85	x	91	x	90	x	15	x	8
8/04/2026	3	x	90	x	8	x	89	x	90	—	—	x	16	x	9
9/04/2026	4	x	90	—	—	x	90	x	85	x	90	x	15	x	8
10/04/2026	5	x	85	—	—	x	89	x	90	—	—	x	15	x	8
13/04/2026	6	x	90	x	14	x	85	x	90	—	—	x	14	x	8
14/04/2026	7	x	85	—	—	x	90	x	81	—	—	x	18	x	4
15/04/2026	8	x	87	—	—	x	97	x	80	x	82	x	19	x	2
16/04/2026	9	x	90	—	—	x	83	x	85	—	—	x	16	x	6
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	10	x	85	—	—	x	92	x	88	x	89	x	17	x	6
21/04/2026	11	x	90	x	8	x	92	x	89	—	—	x	18	x	8
22/04/2026	12	x	85	—	—	x	87	x	89	—	—	x	16	x	8
23/04/2026	13	x	92	x	4	x	85	x	78	x	89	x	14	x	6
24/04/2026	14	x	87	—	—	x	80	x	72	—	—	x	16	x	5
27/04/2026	17	x	90	x	7	x	97	x	82	—	—	x	19	x	4
28/04/2026	18	x	96	—	—	x	94	x	87	x	92	x	18	x	7
29/04/2026	19	x	92	—	—	x	87	x	88	x	85	x	17	x	6
30/04/2026	Menú Especial	x	85	x	6	x	95	x	92	—	—	x	10.	x	6
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Realizado por:	Yomile Sarabia	Verificado por:	Carolina Reyes

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

24093

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Kalipare sede A	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	1 al 4	6 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 30

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
DIARIO					
Pisos		X X X X X	X X X X	X X X X X	X X X X
Canecas de residuos sólidos		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
Sillas		X X X X X	X X X X	X X X X X	X X X X
SEMANAL					
Puertas		X	X	X	X
Canastillas		X	X	T	X
Paredes		X	X	X	X
Equipos de refrigeración (Si aplica)		—	—	—	—
TRIMESTRAL					
Techos y Anjeos (Si aplica)		—	—	—	X

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
Residuos orgánicos aprovechables		— X X X X	— X X X	X X X Y Y	X X X X
Residuos no aprovechables		— X X √ X	— X X X	Y X X Y √	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.

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
Presencia física de plagas vivas o muertas		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
Alimentos o empaques roídos 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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
OLOR		N N N N N	N N N N	N N N NO N	N N N N
COLOR		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

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Diana Paola Arteaga	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Leonardo Lozano	CARGO: Supervisor

24094

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Mappore sede B.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 al 4	6 al 10	13 al 17	20 al 24	27 a 30

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Canecas de residuos sólidos						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	—
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	—

SEMANAL

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Puertas						X								X			X					X			
tibas/canastillas						X								X			X					X			
Paredes						X								X			X					X			
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA								NA			NA					NA			

TRIMESTRAL

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Techos y Anjeos (Si aplica)						—	—	—	—	—	—	—	—	X		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Residuos orgánicos aprovechables						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	

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.

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
esencia física de plagas vivas o muertas						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	
Alimentos o empaques roídos 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	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
OLOR						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	
SABOR						N	N	N	N	N	N	N	N	N	—	N	N	N	N	N	N	N	N	N	

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yamile Arenas	CARGO: manipuladora
VERIFICADO POR: Lenarda Lozano	CARGO: Supervisora.

24095

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Mcalpore sede C.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 al 4	6 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 30
	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
Pisos		X X X X X	X X X X	X X X X X	X X X X
Canecas de residuos sólidos		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
Sillas		X X X X X	X X X X	X X X X X	X X X X

SEMANAL

Puertas	X	X	X	X
Estibas/canastillas	X	X	X	X
Paredes	X	X	X	X
Equipos de refrigeración (Si aplica)	NA	NA	NA	X

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)	X			

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables		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

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.

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 física de plagas vivas o muertas		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
Alimentos o empaques roídos 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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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
COLOR		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

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Rosibel Rodriguez M	CARGO: MANIPULADORA
VERIFICADO POR: Leonardo Lozano	CARGO: Supervisor

24096

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Sede A Oriente Miraflores	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	———	06 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 30
	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	—
Canecas de residuos sólidos						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	—
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—

SEMANAL

Puertas						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	NO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—
stibas/canastillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Paredes						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	NO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables		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 —

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.

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
resencia física de plagas vivas o muertas		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 —
Alimentos o empaques roídos 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 —

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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 —
COLOR		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 —

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Otelia Montero Ardila	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor

24097

UT ALIMENTAR +26	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 ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Oriente Mira Flores C — MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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	—
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	—
Mesones						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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	—
Baños y Vestier						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	—
Pisos-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
SEMANAL																									
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						N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Trampa de grasa						N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
MENSUAL																									
...os						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—
TRIMESTRAL																									
Techos						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lamparas						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

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	—
Residuos Aprovechables						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	—

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	—
...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	—
...entos 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	—

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	—
COLOR						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	—
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)						N	N	N	N	N	N	N	N	N	—	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)						—	7.6	—	—	—	—	—	—	7.6	—	7.2	—	—	—	—	—	7.2	—	—	—	—
Cloro (0.3 - 2ppm)						—	0.5	—	—	—	—	—	—	0.5	—	0.5	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yuri Maldonado — CARGO: Manipuladora A.

VERIFICADO POR: Andres Alvarado. — CARGO: Supervisor.

24098

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Oriente Miraflores	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	Sede C	MES	ABRI

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)
6/04/2026	01	X	61°	X	11°	X	62°	X	60°	—	—	X	12°	X	11°
7/04/2026	02	X	60°	X	10°	X	61°	X	60°	X	63°	X	13°	X	10°
8/04/2026	03	X	62°	X	10°	X	60°	X	60°	—	—	X	12°	X	12°
9/04/2026	04	X	60°	—	—	X	61°	X	60°	X	61°	X	12°	X	13°
10/04/2026	05	X	61°	—	—	X	60°	X	60°	—	—	X	12°	X	11°
13/04/2026	06	X	62°	X	10°	X	61°	X	61°	—	—	X	10°	X	10°
14/04/2026	07	X	61°	—	—	X	62°	X	63°	—	—	X	11°	X	11°
15/04/2026	08	X	62°	X	X	X	63°	X	61°	X	63°	X	12°	X	12°
16/04/2026	09	X	63°	X	10°	X	61°	X	60°	—	—	X	12°	X	10°
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	10	X	62°	—	—	X	64°	X	60°	X	63°	X	14°	X	13°
21/04/2026	11	X	61°	X	10°	X	62°	X	61°	—	—	X	13°	X	12°
22/04/2026	12	X	60°	—	—	X	61°	X	62°	—	—	X	12°	X	10°
23/04/2026	13	X	62°	X	12°	X	63°	X	60°	X	60°	X	14°	X	12°
24/04/2026	14	X	61°	X	11°	X	62°	X	62°	—	—	X	13°	X	12°
27/04/2026	15	X	62°	X	X	X	61°	X	60°	X	60°	X	14°	X	13°
28/04/2026	Especial	X	63°	X	10°	X	60°	X	62°	—	—	X	12°	X	10°
29/04/2026	17	X	61°	X	11°	X	62°	X	63°	—	—	X	10°	X	12°
30/04/2026	18	X	63°	—	—	X	61°	X	62°	X	64°	X	11°	X	10°

Realizado por:	Yuri Mahuares F	Verificado por:	Andrés Alvarado

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

24099

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Oriente Miraflores 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													
5													
6	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-9°C	-5°C	-6°C	—	—	—
7	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-9°C	-5°C	-6°C	—	—	—
8	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-9°C	-5°C	-6°C	—	—	—
9	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	8°C	-9°C	-5°C	-6°C	—	—	—
10	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	8°C	-9°C	-5°C	-6°C	—	—	—
11													
12													
13	3.9°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-6°C	-7°C	-4°C	-6°C	—	—	—
14	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
15	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
16	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18													
19													
20	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
21	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
22	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
23	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
24	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
25													
26													
27	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
28	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
29	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
30	4°C	5°C	4°C	5°C	—	—	-8°C	-7°C	-5°C	-6°C	—	—	—
31													

REALIZADO POR:	Yuri Maluares F.	VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado
CARGO:	Manipuladora Alimentos	CARGO:	Supervisor.

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: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°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.

24100

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Oriente Miraflores C	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	01	4.2 KG	80 Gr	—	X
2	7/04/2026	02	4.7 KG	60 Gr	—	X
3	8/04/2026	03	4.1 KG	7.3 Gr	—	X
4	9/04/2026	04	4.3 KG	63 Gr	—	X
5	10/04/2026	05	6.1 KG	100 Gr	—	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	06	5.0 KG	100 Gr	X	X
9	14/04/2026	07	4.8 KG	80 Gr	X	X
10	15/04/2026	08	5.0 KG	90 Gr	X	X
11	16/04/2026	09	3.7 KG	70 Gr	—	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	10	4.8 KG	100 Gr	—	X
16	21/04/2026	11	3.9 KG	80 Gr	—	X
17	22/04/2026	12	4.3 KG	70 Gr	X	X
18	23/04/2026	13	3.9 KG	80 Gr	X	X
19	24/04/2026	14	4.1 KG	60 Gr	—	—
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	15	4.7 KG	61 Gr	—	X
23	28/04/2026	Especial.	3.3 KG	100 Gr	—	X
24	29/04/2026	17	4.3 KG	90 Gr	—	X
25	30/04/2026	18	6.1 KG	80 Gr	—	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Yuri Malcuares Ferrer	CARGO:	Manipuladora Alimentos
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor.

24101

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Oriente Miraflores C	MES	ABRIL

No	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	01	5.2 KG
2	7/04/2026	02	4.1 KG
3	8/04/2026	03	3.7 KG
4	9/04/2026	04	4.1 KG
5	10/04/2026	05	6.3 KG
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	06	6.0 KG
9	14/04/2026	07	6.9 KG
10	15/04/2026	08	6.8 KG
11	16/04/2026	09	6.1 KG
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	10	5.7 KG
16	21/04/2026	11	6.1 KG
17	22/04/2026	12	6.3 KG
18	23/04/2026	13	6.9 KG
19	24/04/2026	14	1.9 KG
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	15	5.3 KG
23	28/04/2026	/Especial.	3.1 KG
24	29/04/2026	17	5.0 KG
25	30/04/2026	18	6.6 KG
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Mirí Maluares F	CARGO:	Manipuladora Alimentos
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor

24102

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Oriente sede D. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	-	6 - 10	13 - 17	20 - 24	27 - 30
	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	-
Canecas de residuos sólidos						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	-
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-

SEMANAL

Puertas						X					X					X					X				
Estibas/canastillas						X					X					X					X				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA					NA					NA				

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE 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 orgánicos 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. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

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 física de plagas vivas o muertas		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 -
Alimentos o empaques roídos 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 -

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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 -
COLOR		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 -

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Jessica Paola Flórez	CARGO: Manipuladora.
VERIFICADO POR: Andrés Alvarado	CARGO: Supervisor.

24103

UT ALIMENTAR +26	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 ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Oriente Miraflores Sede E / MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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	—
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	—
Mesones						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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	—
Baños y Vestier						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	—
Pisos-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
SEMANAL																									
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					X					X					X				
MENSUAL																									
Techos						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—	—	—	—	—	—	—
TRIMESTRAL																									
Techos						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lamparas						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
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	—
Residuos Aprovechables						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	—
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.																									
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	—
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	—
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	—
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)																									
OLOR						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	—
SABOR						N	N	N	N	N	N	N	N	N	—	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)						Na	Na	Na	Na	Na	Na	Na	Na	Na	—	Na	Na	Na	Na	Na	Na	Na	Na	Na	—
ANALISIS FISICOQUIMICO:																									
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.																									
pH (6.5-9.0)						—	7.2	—	—	—	7.2	—	—	—	—	—	7.6	—	—	—	—	—	7.2	—	—
Cloro (0.3 - 2ppm)						—	0.3	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	0.3	—	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Rosalba Ortiz	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor

24104

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Oriente Miraflores sede E.

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													
5													
6	12	11	—	—	—	—	11	12	13	11	—	—	—
7	10	13	—	—	—	—	12	11	11	13	—	—	—
8	11	12	—	—	—	—	13	10	12	11	—	—	—
9	13	11	—	—	—	—	11	12	13	10	—	—	—
10	12	13	—	—	—	—	13	10	11	13	—	—	—
11													
12													
13	11	12	—	—	—	—	12	11	13	12	—	—	—
14	10	13	—	—	—	—	11	12	12	13	—	—	—
15	11	12	—	—	—	—	13	11	11	12	—	—	—
16	13	11	—	—	—	—	12	13	12	10	—	—	—
17	12	13	—	—	—	—	11	12	13	12	—	—	—
18													
19													
20	11	12	—	—	—	—	12	11	13	12	—	—	—
21	13	11	—	—	—	—	11	13	12	11	—	—	—
22	10	12	—	—	—	—	12	11	13	12	—	—	—
23	12	13	—	—	—	—	13	12	11	13	—	—	—
24	10	12	—	—	—	—	11	13	13	12	—	—	—
25													
26													
27	11	13	—	—	—	—	13	11	12	13	—	—	—
28	10	12	—	—	—	—	11	12	13	13	—	—	—
29	12	11	—	—	—	—	13	11	12	11	—	—	—
30	10	11	—	—	—	—	11	10	12	12	—	—	—
31													

REALIZADO POR:	Rosalba Ortiz	VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor.

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24105

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Oriente Miraflores	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	Sede E.	MES	ABRI

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)
6/04/2026	#1	X	97	X	95	X	99	X	96	—	—	X	13	X	12
7/04/2026	#2	X	99	X	97	X	96	X	97	X	98	X	12	X	11
8/04/2026	#3	X	96	X	99	X	97	X	97	—	—	X	13	X	12
9/04/2026	#4	X	99	X	96	X	98	X	96	X	99	X	12	X	13
10/04/2026	#5	X	98	X	99	X	99	X	99	—	—	X	13	X	12
13/04/2026	#6	X	99	X	97	X	96	X	97	—	—	X	12	X	13
14/04/2026	#7	X	97	X	99	X	98	X	99	—	—	X	13	X	12
15/04/2026	#8	X	99	X	97	X	96	X	98	X	97	X	12	X	11
16/04/2026	#9.	X	96	X	95	X	99	X	96	—	—	X	11	X	13
17/04/2026	——	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	#10	X	97	X	95	X	99	X	95	—	—	X	13	X	12
21/04/2026	#11	X	99	X	97	X	95	X	98	X	99	X	12	X	13
22/04/2026	# 12	X	99	X	95	X	97	X	99	—	—	X	13	X	12
23/04/2026	# 13	X	97	X	99	X	96	X	95	X	98	X	12	X	13
24/04/2026	# 14	X	99	X	97	X	95	X	96	—	—	X	13	X	12
27/04/2026	# 15	X	98	X	96	X	99	X	98	X	99	X	12	X	13
28/04/2026	Especial	X	92	X	10	X	91	X	90	—	—	X	12	X	11
29/04/2026	#17	X	95	X	10	X	93	X	93	—	—	X	10	X	12
30/04/2026	# 18	X	90	—	—	X	92	X	91	X	90	X	11	X	12

Realizado por:	Rosalba Ortiz.	Verificado por:	Andrés Alvarado.

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

24106

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Sede E. Oriente Miraflores	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	2 K	3 K	—	X
2	7/04/2026	2	1 K	2 K	100 Ml	X
3	8/04/2026	3	1 K	1 K	—	X
4	9/04/2026	4	2 K	3 K	—	X
5	10/04/2026	5	3 K	2 K	50 ml	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	2 K	2 K	100 Ml	X
9	14/04/2026	7	3 K	3 K	50 ml.	X
10	15/04/2026	8	2 K	2 K	—	X
11	16/04/2026	9	3 K	3 K	—	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	10	2 K	1 K	—	X
16	21/04/2026	11	3 K	3 K	—	X
17	22/04/2026	12	2 K	1 K	—	X
18	23/04/2026	13	3K	2 K	—	X
19	24/04/2026	14	2 K	1 K	100 ml.	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	15	2 K	2 K	—	X
23	28/04/2026	16	3 K	2 K	100 ml	X
24	29/04/2026	17	3 K	3 K	20 ml.	X
25	30/04/2026	18	3 K	2 K		X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Rosalba Ortiz	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor

24107

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL UT ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Concentración Mixta Claveles Sede E	MES	Abril

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	# 1	2 1/2 Kilos
2	7/04/2026	# 2	4 Kilos
3	8/04/2026	# 3	2 1/2 Kilos
4	9/04/2026	# 4	3 1/2 Kilos
5	10/04/2026	# 5	3 Kilos
6	13/04/2026	# 6	2 Kilos
7	14/04/2026	# 7	2 1/2 Kilos
8	15/04/2026	# 8	2 1/2 Kilos
9	16/04/2026	# 9	3 Kilos
10	—	—	—
11	20/04/2026	# 10	3 1/2 Kilos
12	21/04/2026	# 11	2 Kilos.
13	22/04/2026	# 12	2 1/2 Kilos
14	23/04/2026	# 13	1 1/2 Kilo.
15	24/04/2026	# 14	2 1/2 Kilos
16	—	—	—
17	—	—	—
18	27/04/2026	# 15	4 Kilos.
19	28/04/2026	# 16	1 1/2 Kilos
20	29/04/2026	# 17	2 Kilos
21	30/04/2026	# 18	3 Kilos
22	—	—	—
23	—	—	—
24	—	—	—
25	—	—	—
26	—	—	—
27	—	—	—
28	—	—	—
29	—	—	—
30	—	—	—
31	—	—	—

REALIZADO POR:	Rosalba Ortiz	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor.

24108

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Oriente Miraflores Sede F.	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	—	06 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 30

DIARIO

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

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Canecas de residuos sólidos						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	—
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—

SEMANAL

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Puertas						NA					NA				—	NA					NA				—
Estibas/canastillas						X					X				—	X					X				—
Paredes						X					X				—	X					X				—
uipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA				—	NA					NA				—

TRIMESTRAL

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Techos y Anjeos (Si aplica)						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

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

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Residuos orgánicos aprovechables						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	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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.

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Presencia física de plagas vivas o muertas						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 agas						No	No	No	No	No	No	No	No	No	—	No	No	No	No	No	No	No	No	No	—
imentos o empaques roídos 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	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
OLOR						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	—
SABOR						N	N	N	N	N	N	N	N	N	—	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Kevin Jaimes	CARGO:	Manipulador.
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor,

24109

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: Politecnico Sede A — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	/	6 al 10 /	13 a 17 /	20 a 24 /	27 al 30 /
	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	–
Canecas de residuos sólidos						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	–
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	–	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–

SEMANAL

Puertas						X					X					X					X				
Estibas/canastillas						X					X					X					X				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA					NA					NA				

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)						X																			

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables		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 –

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.

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 física de plagas vivas o muertas		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 –
Alimentos o empaques roídos 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 –

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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 –
COLOR		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 –

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Nykoll Acuña	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca	CARGO:	supervisora

24110

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

INSTITUCION EDUCATIVA: Politecnico B — MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

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

ITEM	SEMANA 1 (1 AL 4) L	M	M	J	V	SEMANA 2 (6 AL 10) L	M	M	J	V	SEMANA 3 (13 AL 17) L	M	M	J	V	SEMANA 4 (20 AL 24) L	M	M	J	V	SEMANA 5 (27 AL 30) 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	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	
Mesones						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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	
Baños y Vestier						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	
Pisos-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	

SEMANAL

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

Avisos										X															

TRIMESTRAL

Techos														X											
Lamparas														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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 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	
Residuos Aprovechables						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	

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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 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	
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	
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	

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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
OLOR						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	
SABOR						N	N	N	N	N	N	N	N	N	—	N	N	N	N	N	N	N	N	N	
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	N	NO	—	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
pH (6.5-9.0)						7.6	—	—	—	—	7.2	—	—	—	—	7.5	—	—	—	—	7.2	—	—	—	—
Cloro (0.3 - 2ppm)						0.5	—	—	—		0.5	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Ailenis Vidales CARGO: Ailenis Vidales

VERIFICADO POR: Daniela Fonseca CARGO: Supervisora

24111

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026
INSTITUCION EDUCATIVA:	Politecnico B	MES: ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	#01	0.7 Kg
2	7/04/2026	#02	0.6 Kg
3	8/04/2026	# 03	0.7 Kg
4	9/04/2026	# 04	0.5 Kg
5	10/04/2026	#05	0.4 Kg
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	#06	0.5Kg
9	14/04/2026	#07	0 7 Kg
10	15/04/2026	# 08	0.5 Kg
11	16/04/2026	#09	0.7 Kg
12	17/04/2026	11	0.6 Kg
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	#10	0.6 Kg
16	21/04/2026	#11	0.5 Kg
17	22/04/2026	#12	0.4 Kg
18	23/04/2026	#13	0.6 Kg
19	24/04/2026	#14	0 5 Kg
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	#15	0.7 Kg
23	28/04/2026	Menú Especial	0.5 Kg
24	29/04/2026	# 17	0.8 Kg
25	30/04/2026	# 18	0.5Kg
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Arleny Vedales	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca	CARGO:	Supervisora

24112

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Politecnico B	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	B	MES	ABRI

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)
6/04/2026	#01	X	82°C	—	—	X	90°C	X	81°C	—	—	X	10°C	X	9°C
7/04/2026	#02	X	78°C	X	9°C	X	87°C	X	76°C	X	91°C	X	9°C	X	8°C
8/04/2026	#03	X	77°C	X	10°C	X	90°C	X	82°C	—	—	X	10°C	X	9°C
9/04/2026	#04	X	80°C	—	—	X	89°C	X	75°C	X	91°C	X	9°C	X	8°C
10/04/2026	#05	X	81°C	—	—	X	86°C	X	70°C	—	—	X	10°C	X	9°C
13/04/2026	#06	X	76°C	X	9°C	X	80°C	X	69°C	—	—	X	9°C	X	8°C
14/04/2026	#07	X	78°C	—	—	X	82°C	X	71°C	—	—	X	10°C	X	9°C
15/04/2026	#08	X	79°C	—	—	X	80°C	X	82°C	X	89°C	X	9°C	X	8°C
16/04/2026	#09	X	81°C	—	—	X	82°C	X	79°C	—	—	X	10°C	X	9°C
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	#10	X	79°C	—	—	X	83°C	X	76°C	X	85°C	X	9°C	X	8°C
21/04/2026	#11	X	85°C	X	9°C	X	80°C	X	75°C	—	—	X	10°C	X	9°C
22/04/2026	#12	X	80°C	—	—	X	86°C	X	79°C	—	—	X	9°C	X	9°C
23/04/2026	#13	X	77°C	X	10°C	X	89°C	X	77°C	X	86°C	X	10°C	X	8°C
24/04/2026	#14	X	83°C	—	—	X	90°C	X	78°C	—	—	X	9°C	X	9°C
27/04/2026	#15	X	77°C	—	—	X	86°C	X	75°C	X	87°C	X	10°C	X	8°C
28/04/2026	Menu Especial	X	76°C	X	9°C	X	75°C	X	76°C	—	—	X	9°C	X	7°C
29/04/2026	#17	X	78°C	X	9°C	X	80°C	X	78°C	—	—	X	10°C	X	8°C
30/04/2026	#18	X	80°C	—	—	X	75°C	X	74°C	X	90°C	X	9°C	X	8°C

Realizado por:	Arleny Hidalgo	Verificado por:	Daniela Gonzalez

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
IILos alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
IIEl producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

24113

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Politecnico 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													
4													
5													
6	3°C	4°C					-12°C	-13°C	-11°C	-12°C			
7	4°C	5°C					-11°C	-12°C	-10°C	-11°C			
8	3°C	3°C					-10°C	-11°C	-9°C	-10°C			
9	4°C	5°C					-11°C	-10°C	-10°C	-11°C			
10	3°C	4°C					-12°C	-13°C	-9°C	-10°C			
11													
12													
13	3°C	4°C					-13°C	-12°C	-8°C	-9°C			
14	4°C	5°C					-12°C	-13°C	-9°C	-10°C			
15	3°C	4°C					-11°C	-12°C	-10°C	-11°C			
16	4°C	5°C					-10°C	-11°C	-11°C	-12			
17													
18													
19													
20	4°C	5°C					-11°C	-12°C	-10°C	-11°C			
21	3°C	4°C					-12°C	-13°C	-13°C	-14°C			
22	4°C	5°C					-11°C	-12°C	-12°C	-13°C			
23	3°C	4°C					-10°C	-11°C	-11°C	-12°C			
24	5°C	6°C					-11°C	-12°C	-12°C	-13°C			
25													
26													
27	3°C	4°C					-10°C	-11°C	-9°C	-10°C			
28	4°C	5°C					-11°C	-10°C	-10°C	-11°C			
29	5°C	6°C					-10°C	-11°C	-9°C	-10°C			
30	4°C	5°C					-13°C	-14°C	-12°C	-11°C			
31													

REALIZADO POR:	Arlenis Vidales	VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

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: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°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.

24114

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Politecnico B	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	#01	1.7 Kg	300 gr	0 ml	X
2	7/04/2026	#02	900 gr	300 gr	0 ml	X
3	8/04/2026	#03	1.6 Kg	350 gr	0 ml	X
4	9/04/2026	#04	900 gr	300 gr	0 ml	X
5	10/04/2026	#05	1.9 Kg	300 gr	0 ml	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	#06	1.2 Kg	300 gr	0 ml	X
9	14/04/2026	#07	1.7 Kg	500 gr	0 ml	X
10	15/04/2026	#08	1.8 Kg	300 gr	0 ml	X
11	16/04/2026	#09	1.9 Kg	300 gr	0 ml	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	#10	1.00 Kg	300 gr	0 ml	X
16	21/04/2026	#11	2.5 Kg	300 gr	0 ml	X
17	22/04/2026	#12	1.1 Kg	500 gr	0 ml	X
18	23/04/2026	#13	1.6 Kg	900 gr	0 ml	X
19	24/04/2026	#14	1.7 Kg	300 gr	0 ml	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	#15	1.1 Kg	300 gr	0 ml	X
23	28/04/2026	Menú Especial	1.7 Kg	400 gr	0 ml	X
24	29/04/2026	#17	1.9 Kg	300 gr	0 ml	X
25	30/04/2026	#18	1.7 Kg	800 gr	0 ml	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Arlenes Vedales	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Rosero	CARGO: Supervisora

24115

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E Politécnico - Sede C	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM		6 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 30

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Canecas de residuos sólidos						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	—
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—

SEMANAL

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Puertas										NA					NA					NA					NA
Ollas/canastillas										X					X					X					X
Paredes										NA					NA					NA					NA
Equipos de refrigeración (Si aplica)										NA					NA					NA					NA

TRIMESTRAL

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Techos y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Residuos orgánicos aprovechables						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	—

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.

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Presencia física de plagas vivas o muertas						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	—
Alimentos o empaques roídos 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	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
OLOR						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	—
SABOR						N	N	N	N	N	N	N	N	N	—	N	N	N	N	N	N	N	N	N	—

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Claudia Gomez	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Dayra Ardila	CARGO:	Nutricionista

24116

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: J.E Politecnico. Sede D. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM						6 al 10					13 al 17					20 al 24					27 al 30				
	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	V	V	V	X	V	V	X	—	X	V	V	V	V	V	V	X	V	—
Canecas de residuos sólidos						V	V	V	V	V	V	V	V	X	—	V	V	V	V	V	V	V	X	V	—
Mesa / Mesones						V	V	V	V	V	V	V	V	V	—	V	V	V	V	V	V	V	V	V	—
Sillas						V	V	V	V	V	V	V	V	V	—	V	V	V	V	V	V	V	V	V	—
SEMANAL																									
Puertas																									
Estibas/canastillas										X				X						X				X	
Paredes																									
Equipos de refrigeración (Si aplica)																									
TRIMESTRAL																									
Techos y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE MANEJO 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 orgánicos aprovechables						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	V	V	V	—
Residuos no aprovechables						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 PLAGAS

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.

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 física de plagas vivas o muertas						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	—
Alimentos o empaques roídos 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	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	—
COLOR						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	—

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Yenny Alfonso.	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Diela Fontes	CARGO:	Supervisora

24117

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E POLITÉCNICO SEDE E	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 - 3	6 - 10	13 - 17	20 - 24	27 - 30

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
DIARIO					
Pisos		X X X X X	X X X X /	X X X X X	X X X X —
Canecas de residuos sólidos		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 —
Sillas		X X X X X	X X X X /	X X X X X	X X X X —
SEMANAL					
Puertas		X / / / /	X / / / /	X / / / /	X / / / —
tibas/canastillas		X / / / /	X / / / /	X / / / /	X / / / —
aredes		X / / / /	X / / / /	X / / / /	X / / / —
Equipos de refrigeración (Si aplica)		/ / / / /	/ / / / /	/ / / / /	/ / / / —
TRIMESTRAL					
Techos y Anjeos (Si aplica)		/ / / / /	/ / / / /	/ / / / /	/ / / / —

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
Residuos orgánicos aprovechables		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 —

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.

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
resencia física de plagas vivas o muertas		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 —
Alimentos o empaques roídos 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 —

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1 (L M M J V)	SEMANA 2 (L M M J V)	SEMANA 3 (L M M J V)	SEMANA 4 (L M M J V)	SEMANA 5 (L M M J V)
OLOR		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 —
SABOR		N N N N N	N N N N /	N N N N N	N N N N —

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Stella Diaz Pama	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Daniela Arteaga	CARGO: Supervisora

24118

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rafael García Herreros	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	—	06-10.	13 - 17	20 - 24	27 - 30

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
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas de residuos sólidos						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	
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	

SEMANAL

	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
Puertas						X					X					X					X				
Estibas/canastillas						X					X					X					X				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						X					X					X					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 y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables						X	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
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. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

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 física de plagas vivas o muertas						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	—
Alimentos o empaques roídos 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	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	
COLOR						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	

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Káren Dayhana Chivata Parra	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24119

UT ALIMENTAR +26

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 ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: Rural Ujagual Sede A. **MES:** ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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.

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Frutas/Verduras /Huevos		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
Licuadora / Estufas		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
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-		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
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
Pisos-guardaescobas		X X X X -	X X - X -	X X X X X	X X X X

SEMANAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
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		N/A	N/A -	N/A	N/A
Trampa de grasa		X	X -	X	X

MENSUAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Angeos				X	

TRIMESTRAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Techos					X
Lamparas					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
Residuos Aprovechables		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

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
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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

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
COLOR		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
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		Si Si Si Si -	Si Si - Si -	Si Si Si Si Si	Si Si Si Si

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)		7.9	7.8	7.8	7.8
Cloro (0.3 - 2ppm)		0.3	0.3	0.3	0.3

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Selsa Cruz	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24120

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural Vijagual Sede A.	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	15 kilos.
2	7/04/2026	2	14 kilos.
3	8/04/2026	3	12 kilos.
4	9/04/2026	4.	10 kilos.
5	10/04/2026	—	—
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
	13/04/2026	5.	10 kilos.
9	14/04/2026	6.	12 kilos
10	15/04/2026	—	
11	16/04/2026	8	15 kilos.
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	7	14 kilos
16	21/04/2026	9	15 kilos.
17	22/04/2026	10	14 kilos.
18	23/04/2026	13	12 kilos.
19	24/04/2026	11.	15 kilos.
20	25/04/2026		
	26/04/2026		
22	27/04/2026	14.	15 kilos.
23	28/04/2026	18.	14 kilos.
24	29/04/2026	12.	13 kilos
25	30/04/2026	E	1 kilo.
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Selsa cruz	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24121

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Rural Vijagual 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													
4													
5													
6	5-	6-	5-	6-	5-	6-	17-	18-	17-	18-	17-	18-	
7	6-	5-	5-	6-	6-	5-	18	17-	17-	17-	18-	19-	
8	6-	5-	6-	5-	6-	5-	17-	18-	17-	18-	17-	18	
9	5-	6-	5-	6-	5-	6-	18-	17-	18-	17-	18-	17-	
10													
11													
12													
13	6-	5-	6-	5-	6-	5-	18-	17-	18-	17-	18-	17-	
14	5-	6-	5-	6-	5-	6-	17-	18-	17-	18-	17-	18-	
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
16	6-	5-	6-	5-	6-	5-	18-	17-	18-	17-	18-	17-	
17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
18													
19													
20	6-	5-	6-	5-	6-	5-	17-	18-	17-	18-	17-	18-	
21	5-	6-	5-	6-	5-	6-	18-	17-	18	17-	18-	17-	
22	6-	5-	6-	5-	5-	5-	18	17-	17-	17-	18	17-	
23	6	5-	6	5-	6	5-	17	18-	17	18-	17	18-	
24	5-	6-	5-	6-	5-	6-	18-	17-	18-	17-	18-	17-	
25													
26													
27	6-	5-	6-	5-	6-	5-	17-	18-	17-	18-	17-	18-	
28	5-	6-	5-	6-	5-	6-	18-	17-	18-	17-	18-	17-	
29	6-	5-	6-	5-	6-	5-	18-	17-	18-	17-	18-	17-	
30	5-	6-	5-	6-	5-	6-	17	18-	17-	18-	17-	18-	
31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

REALIZADO POR:	Selsa Cruz	VERIFICADO POR:	Carolina Reyes
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

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: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°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.

24122

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural vija Gual A.	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	15 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
2	7/04/2026	2	14 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
3	8/04/2026	3	12 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
4	9/04/2026	4	10 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
5	10/04/2026					
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	5	10 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
9	14/04/2026	6	12 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	13 Kilos	2 Kilos	500 ml	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	7	14 Kilos	2 Kilos	500 ml	X
16	21/04/2026	9	13 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
17	22/04/2026	10	12 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
18	23/04/2026	13	12 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
19	24/04/2026	11	14 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	15 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
23	28/04/2026	18	14 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
24	29/04/2026	12	13 Kilos	1 Kilo	500 ml	X
25	30/04/2026	E	15 Kilos	2 Kilos	500 ml	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

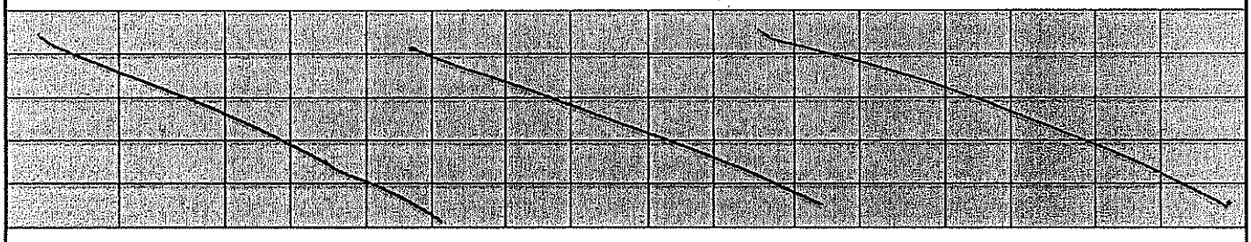
REALIZADO POR:	Selsa Cruz	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24123

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Rural Ujaque Sede A	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	A.	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	X	90-	—	-	X	89-	X	87-	—	—	X	10-	X	11-
7/04/2026	2	X	87	X	11-	X	91-	X	80-	X	79-	X	12-	X	13-
8/04/2026	3	X	93	X	10-	X	89-	X	79-	—	—	X	10-	X	12-
9/04/2026	4.	X	90	—	-	X	90-	X	85-	X	80	X	11-	X	13.
10/04/2026	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13/04/2026	5	X	89-	—	-	X	79-	X	90-	-	-	X	10-	X	13.
14/04/2026	6.	X	90	X	11-	X	80	X	92-	-	-	X	12-	X	11-
15/04/2026	—	—	-	—	—	-	-	—	-	-	—	—	—	—	—
16/04/2026	8.	X	91-	—	-	X	89-	X	80-	X	79-	X	12-	X	10-
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	-	—	—	—	-	—	—
20/04/2026	7	X	90-	—	-	X	88-	X	90.	-	—	X	10-	X	12.
21/04/2026	9.	X	88.	—	-	X	90-	X	79-	—	-	X	11-	X	13-
22/04/2026	10	X	92.	—	-	X	88-	X	90-	X	77.	X	13-	X	12.
23/04/2026	13	X	90-	X	12-	X	89-	X	92-	X	87-	X	10.	X	13.
24/04/2026	11.	X	90-	X	10-	X	80-	X	79-	—	-	X	12	X	11-
27/04/2026	14	X	92-	—	-	X	87-	X	90-	—	—	X	10-	X	13-
28/04/2026	18	X	90	—	-	X	89-	X	92-	X	90-	X	11-	X	12-
29/04/2026	12	X	87.	-	-	X	90-	X	79-	—	-	X	12-	X	10-
30/04/2026	E	X	90-	X	10-	X	80	X	90-	—	-	X	10-	X	11-
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—



Realizado por:	Selsa cruz	Verificado por:	Carolina Reyes

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 sl sirva leguminosa o grano
!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaiadas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

24124

UT ALIMENTAR +26

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

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

STITUCION EDUCATIVA: vijagual B **MES:** ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
ITEM	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.																									
tas/Verduras /Huevos						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
ensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
uadora / Estufas						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
sones						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
uipos de medición de masa (gramera - bascula-						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
necas de basura						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
ños y Vestier						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
vaplatos y pocetas						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
os-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
SEMANAL																									
redes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones										X				X	—					X				X	—
nastillas y Estibas										X				X	—					X				X	—
sas / Sillas										X				X	—					X				X	—
frigerador / Congelador										X				X	—					X				X	—
ractor										NA				NA	—					Na				Na	—
mpa de grasa										NA				Na	—					Na				NA	—
MENSUAL																									
																			X						
TRIMESTRAL																									
chos														X	—										
mparas														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
siduos organicos aprovechables						X	X	X	X	X	X	X	/	X	/	X	X	X	X	X	X	/	X	X	/
siduos Aprovechables						X	X	X	X	X	X	X	/	X	/	X	X	X	X	X	X	/	X	X	/
siduos no aprovechables						X	X	X	X	X	X	X	/	X	/	X	X	X	X	X	X	/	X	X	/

SSERVACIONES 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						N	N	N	N	N	N	N	/	N	/	N	N	N	N	N	N	/	N	N	/
to u orina señales de presencia de plagas						N	N	N	N	N	N	N	/	N	/	N	N	N	N	N	N	/	N	N	/
mentos o empaques roidos señales de presencia de gas (daños, materia fecal, ruidos)						N	N	N	N	N	N	N	/	N	/	N	N	N	N	N	N	/	N	N	/

SSERVACIONES 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
OR						N	N	N	N	N	N	N	/	N	/	N	N	N	N	N	N	/	N	N	/
OLOR						N	N	N	N	N	N	N	/	N	/	N	N	N	N	N	N	/	N	N	/
BOR						N	N	N	N	N	N	N	/	N	/	N	N	N	N	N	N	/	N	N	/
UA HERVIDA (ZONA RURAL)						Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	/	Si	/	Si	Si	Si	Si	Si	Si	/	Si	Si	/

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
(6.5-9.0)								7.6						7.6					7.6					7.6	
oro (0.3 - 2ppm)								0.3						0.3					0.3					0.3	

SSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ALIZADO POR:	Nelly Sofia Gonzalez Cala	CARGO:	manipuladora
RIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24125

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Vijagual B	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	970 gramos
2	7/04/2026	2	1171 gramos
3	8/04/2026	3	608 gramos
4	9/04/2026	4	904 gramos
5	10/04/2026	5	701 gramos
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	600 gramos
9	14/04/2026	7	606 gramos
10	15/04/2026		
11	16/04/2026	8	723 gramos
12	17/04/2026		
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	820 gramos
16	21/04/2026	10	1126 gramos
17	22/04/2026	11	1020 gramos
18	23/04/2026	12	509 gramos
19	24/04/2026	13	735 gramos
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	506 gramos
23	28/04/2026		
24	29/04/2026	19	939 gramos
25	30/04/2026	Especial	0
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Iveth Sofia Gonzalez Cala	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24126

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Yagual 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													
4													
5													
6	5.3	6.0					-10.0	-10.0					
7	4.0	5.0					-12.0	-12.0					
8	6.0	6.0					- 8	-12.0					
9	5.0	6.0					-11	-12.0					
10	4.3	5.0					-10.	- 8					
11	—	—					—	—	—	—	—	—	—
12	—	—					—	—	—	—	—	—	—
13	6.0	6.0					-11.	- 9.					
14	4.0	6.0					-14	-14					
15	/	/					—	/					
16	4.0	5.0					-12	-12					
17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18													
19													
20	4.0	5.0					-14.	-10					
21	4.0	6.0					-14	-12					
22	6.0	6.0					-10	-12					
23	3.0	5.0					-11	-11					
24	3.0	4.2					-9	-10					
25													
26													
27	6.0	6.0					-12	-14					
28	—	—					—	—					
29	2.0	4.0					-14	-14					
30	4.0	3.0					-14	-12					
31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

REALIZADO POR:	Iveth Sofia Gonzalez	VERIFICADO POR:	Carolina Reyes
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisora

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: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°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.

24127

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Viyagual B	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	0.6	0.01		X
2	7/04/2026	2	1.8	0.01		X
3	8/04/2026	3	2.3	0.01		X
4	9/04/2026	4	1.0	0.1		X
5	10/04/2026	5	3.0	0.1		X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	2.0	0.1		X
9	14/04/2026	7	1.0	0.1		X
10	15/04/2026					
11	16/04/2026	8	2.0	0,1		X
12	17/04/2026					
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	1.0	0.01		X
16	21/04/2026	10	1.5	0.01		X
17	22/04/2026	11	3.0	0.03		X
18	23/04/2026	12	1.5	0.01		X
19	24/04/2026	13	0.5	0.01		X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	2.0	0.01		X
23	28/04/2026					
24	29/04/2026	19	4.0	0.1		X
25	30/04/2026	Especial	1.0	0.1		X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Ivett Sofia Gonzalez Cala	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24128

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Villagual	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	B	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	X	72	/	/	X	72	X	60	/	/	X	10.0	X	5.0
7/04/2026	2	X	75	/	/	X	70	X	60	X	72	X	80	X	5.3
8/04/2026	3	X	70	/	/	X	68	X	62	/	/	X	7.0	X	6.0
9/04/2026	4	X	69	/	/	X	65	X	63	X	70	X	9.0	X	5.0
10/04/2026	5	X	63	/	/	X	69	X	65	/	/	X	9.0	X	5.0
13/04/2026	6	X	72	/	/	X	68	X	63	/	/	X	7.0	X	4.0
14/04/2026	7	X	73	/	/	X	72	X	67	/	/	X	8.2	X	5.0
15/04/2026	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
16/04/2026	8	X	60	/	/	X	66	X	68	X	75	X	7.0	X	3.0
17/04/2026	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
20/04/2026	9	X	73	/	/	X	72	X	63	/	/	X	7.0	X	4.2
21/04/2026	10	X	73	/	/	X	70	X	63	X	73	X	7.0	X	5.0
22/04/2026	11	X	71	/	/	X	68	X	65	/	/	X	10	X	10
23/04/2026	13	X	70	/	/	X	69	X	65	X	75	X	14	X	14
24/04/2026	12	X	70	/	/	X	72	X	60	/	/	X	11	X	10
27/04/2026	14	X	72	/	/	X	70	X	62	/	/	X	6.0	X	6.0
28/04/2026	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	/	
29/04/2026	19	X	70	/	/	X	71	X	65	X	75	X	5.0	X	4.0
30/04/2026	ESPECIAL	/	/	/	/	/	/	/	/	-	/	/	/	/	/
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

Realizado por:	Ivefn Gonzalez	Verificado por:	Carolina Reyes

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

24129

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA	
	UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

STITUCION EDUCATIVA:	Rural Vijagual Sede D	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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.

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
utas/Verduras /Huevos		X X X X X	X X — X —	X X X X X	X — X X —
ensilios / Menaje / Recipientes Plasticos		X X X X X	X X — X —	√ X X X X	X — X X —
uadora / Estufas		X X X X X	X X — X —	X X X X X	X — X X —
esones		X X X X X	X X — X —	X X X X X	X — X X —
uipos de medición de masa (gramera - bascula-		X X X X X	X X — √ —	X X X X X	X — X X —
necas de basura		X X X X X	X X — X —	X X X √ X	X — X X —
ños y Vestier		X X X X X	X X — X —	X √ X √ X	X — X X —
vaplatos y pocetas		X X X X X	X √ — X —	X X X √ X	X — X X —
os-guardaescobas		X X X X X	X X — X —	X X X √ X	X — √ X —

SEMANAL

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
redes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones		X	X —	X	X —
nastillas y Estibas		X	X —	X	X —
sas / Sillas		X	X —	X	X —
frigerador / Congelador		X	X —	X	X —
ractor		NA	NA —	NA	NA —
mpa de grasa		NA	NA —	NA	NA —

MENSUAL

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
					X —

TRIMESTRAL

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
chos					X —
mparas					X —

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
siduos organicos aprovechables		X X X X X	X X — X —	X X X X X	X — X X —
siduos Aprovechables		X X X X X	X X — X —	X X X X X	X — X X —
siduos no aprovechables		X X X X X	X X — X —	X X X X X	X — X X —

SERVACIONES 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 —
o u orina señales de presencia de plagas		NO NO NO NO NO	NO NO — NO —	NO NO NO NO NO	NO — NO NO —
nentos o empaques roidos señales de presencia de as (daños, materia fecal, ruidos)		NO NO NO NO NO	NO NO — NO —	NO NO NO NO NO	NO — NO NO —

SERVACIONES 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
OR		N N N N N	N N — N —	N N N N N	N — N N —
LOR		N N N N N	N N — N —	N N N N N	N — N N —
BOR		N N N N N	N N — N —	N N N N N	N — N N —
UA HERVIDA (ZONA RURAL)		SI SI SI SI SI	SI SI — SI —	SI SI SI SI SI	SI — SI SI —

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
6.5-9.0)		7.2	7.2	4.2	7.2
o (0.3 - 2ppm)		0.3	0.3	0.3	0.3

SERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

LIZADO POR: Yaslet Uribe Leal	CARGO: Manipuladora de Alimentos
IFICADO POR: Carolina Reyes	CARGO: Supervisora

24130

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural Vijagual Sede D.	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	250 gr.
2	7/04/2026	2	300 gr
3	8/04/2026	3	350 gr
4	9/04/2026	4	230 gr
5	10/04/2026	5	300 gr
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	0,3 k
9	14/04/2026	7	0,35 k
10	15/04/2026		
11	16/04/2026	8	0,4 k
12	17/04/2026		
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	0,28 k
16	21/04/2026	10	1.0
17	22/04/2026	11	0.5
18	23/04/2026	13	0.5
19	24/04/2026	12	0.5
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	0,5
23	28/04/2026		
24	29/04/2026	19	1.0
25	30/04/2026	Especial	0.2
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Yasley Uribe Leal	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24131

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Rural Vijagual 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													
4													
5													
6	4	6					-4	-10					
7	6	21					0	-2					
8	4	6					-10	-10					
9	2	0					-6	-8					
10	4	6					-4	-10					
11													
12													
13	4	6					0	0					
14	6	4					-8	-8					
15	—	—					—	—					
16	4	6					-12	-10					
17	—	—					—	—					
18													
19													
20	4	6					-16	-10					
21	6	6					-12	-10					
22	6	6					-4	-0					
23	4	6					-6	-8					
24	4	6					-4	-8					
25													
26													
27	4	4					-4	-8					
28	—	—					—	—					
29	4	2					-4	-2					
30	4	2					-2	0					
31													

REALIZADO POR:	Yasley Uribe T	VERIFICADO POR:	Carolina Reyes
CARGO:	Manipuladora de Alimentos	CARGO:	Supervisora

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24132

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Vijagual Sede D	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENU No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	1520 gr	300 gr	—	X
2	7/04/2026	2	1080 gr	280 gr	0	X
3	8/04/2026	3	750 gr	180 gr	—	X
4	9/04/2026	4	1080 gr	280 gr	—	X
5	10/04/2026	5	1.000 gr	310 gr	—	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	1.5 k°	0,3 k	0	X
9	14/04/2026	7	1.8	0,4	0	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	1.2	0,38	—	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	1.0	0.3		X
16	21/04/2026	10	0.8	0.4		X
17	22/04/2026	11	1.2	038	0	X
18	23/04/2026	13	1.0	0,28	0	X
19	24/04/2026	12	0,8	0,4	0	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	0,8	0,35	0	X
23	28/04/2026	—	—	—	—	—
24	29/04/2026	19	1.0	0,18		X
25	30/04/2026	Especial	1.2	0,3	0	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Yasley Uribe Leal	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24133

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Rural Vijagual sede D/	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	San Cayetano.	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	x	65	X	10	X	68	X	62	—	—	X	14	X	10
7/04/2026	2	x	68	x	12	x	70	x	60	x	70	x	14	x	8
8/04/2026	3	x	60°	x	12	x	70	x	65	—	—	x	12	x	8
9/04/2026	4	x	65	—	—	x	70	x	60	x	70	x	12	x	6
10/04/2026	5	x	62	—	—	x	68	x	65	—	—	x	13	x	8
13/04/2026	6	x	70	x	11	x	68	x	60	—	—	x	12	x	6
14/04/2026	7	x	68	—	—	x	70	x	62	—	—	x	13	x	8
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	x	65	x	—	x	68	x	65	x	70	x	12	x	10
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	9	x	68	x	8	x	65	x	65	—	—	x	13	x	8
21/04/2026	10	x	65	x	—	x	68	x	62	x	68	x	14	x	8
22/04/2026	11	x	68	x	12	x	68	x	60	x	70	x	12	x	6
23/04/2026	13	x	62	x	10	x	70	x	60	x	70	x	13	x	8
24/04/2026	12	x	62	—	—	x	70	x	60	—	—	x	11	x	6
27/04/2026	14	x	62	x	13	x	68	x	62	—	—	x	12	x	8
28/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
29/04/2026	19	x	65	—	—	x	70	x	65	x	70	x	14	x	8
30/04/2026	Especial	x	60	x	12	x	60	x	62	—	—	x	15	x	6
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Realizado por:	Yasleth Uribe L.	Verificado por:	Carolina Reyes

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

24134

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA	
	UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural Vijagual Sede E	MES:	ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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	–
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	–
Mesones						X	X	X	X	X	X	X	–	X	–	X	X	X	X	X	X	–	X	X	–
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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	–
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	–
Pisos-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	–	X	–	X	X	X	X	X	X	–	X	X	–

SEMANAL

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

MENSUAL

Ar[illegible]os																		X							

TRIMESTRAL

Techos																		X							
Lamparas																		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 –
Residuos Aprovechables		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 –

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 –
E[illegible]nento u orina señales de presencia de plagas		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 –

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 –
COLOR		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 –
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)		Si Si Si Si Si	Si Si – Si –	Si Si Si Si Si	Si – Si Si –

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)		7.6	7.6 –	7.6	7.6
Cloro (0.3 - 2ppm)		0.3	0.3 –	0.3	0.3

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Elizabeth Sánchez Gamboa	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24135

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural Vijagual sede E	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	720 Gramos
2	7/04/2026	2	802 Gramos
3	8/04/2026	3	405 Gramos
4	9/04/2026	4	322 Gramos
5	10/04/2026	5	380 Gramos
6	11/04/2026	—	—
7	12/04/2026	—	—
8	13/04/2026	6	215 Gramos
9	14/04/2026	7	200 Gramos
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	8	112 Gramos
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026	—	—
14	19/04/2026	—	—
15	20/04/2026	9	98 Gramos
16	21/04/2026	10	110 Gramos
17	22/04/2026	11	358 Gramos
18	23/04/2026	13	203 Gramos
19	24/04/2026	12	82 Gramos
20	26/04/2026	—	—
21	26/04/2026	—	—
22	27/04/2026	14	132 Gramos
23	28/04/2026		
24	29/04/2026	19	89 Gramos
25	30/04/2026	Menú especial	0 Gramos
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Elizabeth Sánchez Gamboa	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24136

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: I.E Rural Vijagual sede E

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													
5													
6	5°	5°					-9°	-10°					
7	5°	3°					-10°	-9°					
8	6°	4°					-10°	-10°					
9	5°	4°					-9°	-11°					
10	5°	4°					-10°	-9°					
11													
12													
13	5°	5°					-12°	-13°					
14	6°	5°					-10°	-12°					
15	—	—					—	—					
16	6°	5°					-10°	-11°					
17	—	—					—	—					
18													
19													
20	6°	5°					-9°	-12°					
21	6°	4°					-11°	-13°					
22	6°	5°					-9°	-11°					
23	6°	4°					-9°	-13°					
24	5°	5°					-12°	-12°					
25													
26													
27	5°	5°					-8°	-12°					
28	6°	6°					-13°	-12°					
29	6°	5°					-9	-11					
30	6°	5°					-12°	-12					
31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

REALIZADO POR:	Elizabeth Sánchez G	VERIFICADO POR:	Carolina Reyes
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

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: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°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.

24137

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural Vijagual "E"	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	0,4	0,01		X
2	7/04/2026	2	0,3	0,01		X
3	8/04/2026	3	0,2	0,01		X
4	9/04/2026	4	0,3	0,01		X
5	10/04/2026	5	0,2	0,01		X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	0,2	0,00		X
9	14/04/2026	7	0,2	0,01		X
10	15/04/2026	—	—	—		
11	16/04/2026	8	0,2	0,01		X
12	17/04/2026	—	—	—		—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	0,2	0,01		X
16	21/04/2026	10	0,2	0,01		X
17	22/04/2026	11	0,1	0,01		X
18	23/04/2026	13	0,1	0,01		X
19	24/04/2026	12	0,1	0,01		X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	0,1	0,01		X
23	28/04/2026	—	—	—		—
24	29/04/2026	19	0,1	0,01		X
25	30/04/2026	ME	0,1	0,01		X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Elizabeth Sánchez Bamboá	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24138

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Rural Yagual	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	E San Ignacio	MES	ABRIL

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)
6/04/2026	1	X	72	—	—	X	69	X	62	—	—	X	10	X	12°
7/04/2026	2	X	70	X	10	X	72	X	69	X	72	X	10	X	11°
8/04/2026	3	X	71	X	10	X	70	X	64	—	—	X	10	X	12°
9/04/2026	4	X	70	—	—	X	69	X	63	X	72	X	10	X	11°
10/04/2026	5	X	67	—	—	X	68	X	65	—	—	X	10	X	12°
13/04/2026	6	X	68	X	10	X	65	X	68	—	—	X	10	X	11°
14/04/2026	7	X	68	—	—	X	70	X	65	—	—	X	10	X	10°
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	X	66	—	—	X	69	X	63	X	70	X	10	X	10°
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	9	X	68	—	—	X	65	X	70	—	—	X	10	X	10
21/04/2026	10	X	69	—	—	X	63	X	65	X	70	X	10	X	11°
22/04/2026	11	X	65	X	10	X	68	X	63	—	—	X	10	X	10
23/04/2026	13	X	67	—	—	X	62	X	60	X	70	X	10	X	10
24/04/2026	12	X	63	—	—	X	65	X	70	—	—	X	10	X	10
27/04/2026	14	X	66			X	69	X	63	—	—	X	10	X	11
28/04/2026	—	—	—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
29/04/2026	19	X	63			X	68	X	70	X	70	X	10	X	10
30/04/2026	NE	X	66			X	—	X	65	—	—	X	10	X	10
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Realizado por:	ELIZA GAMBOA	Verificado por:	Carolina Reyes

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

24139

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Rural Vijagual Sede F / MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	—					6 - 10					13 - 17					20 - 24					27 - 30				
	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	/
Canecas de residuos sólidos						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	/
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	/	X	X	X	X	X	X	X	X	X	/
SEMANAL																									
Puertas						/	/	/	/	X	/	/	/	X	/	/	/	/	/	X	/	/	/	X	/
Canastas/canastillas						/	/	/	/	X	/	/	/	X	/	/	/	/	/	X	/	/	/	X	/
Paredes						/	/	/	/	X	/	/	/	X	/	/	/	/	/	X	/	/	/	X	/
Equipos de refrigeración (Si aplica)						/	/	/	/	X	/	/	/	X	/	/	/	/	/	X	/	/	/	X	/
TRIMESTRAL																									
Techos y Anjeos (Si aplica)						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables						/	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	/

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.

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 física de plagas vivas o muertas						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	—
Alimentos o empaques roídos 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	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	/	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—
COLOR						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	/	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—
SABOR						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	/	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Nancy Ramos /	CARGO: Manipuladora /
VERIFICADO POR: Carolina Reyes /	CARGO: Supervisora /

24140

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: Vijagual Sede G — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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	—
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
Cocinadora / Estufas						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	—
Basureros-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
Canastillas y Estibas						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
Mesas / Sillas						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
Refrigerador / Congelador						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	—	X	X	—
Extractor						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	—	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	NA	—
Trampa de grasa						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	—	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	NA	—
MENSUAL																									
Lamparas						X																			
TRIMESTRAL																									
Techos																								X	—
Lamparas																								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	—
Residuos Aprovechables						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	—

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	—
Excremento u orina señales de presencia de plagas						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	—

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	—
COLOR						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	—
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)						SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	—	SI	—	SI	SI	SI	SI	SI	SI	—	SI	SI	—

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Sonia A Hernandez — CARGO: manipuladora

VERIFICADO POR: Carolina Reyes — CARGO: Supervisora

24141

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Vijagual sede G

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													
5													
6	4	5					-9	-10					
7	4	5					-9	-12					
8	4	5					-10	-12					
9	5	5					-12	-10					
10	4	6					-9	-14					
11													
12													
13	4	6					-10	-12					
14	5	5					-9	-12					
15	—	—					—	—					
16	4	5					-9	-10					
17													
18													
19													
20	5	6					-10	-12					
21	5	6					-10	-12					
22	4	6					-9	-12					
23	4	5					-10	-12					
24	4	5					-9	-10					
25													
26													
27	4	5					-10	-12					
28	—	—					—	—					
29	4	5					-10	-12					
30	4	5					-9	-10					
31	—	—					—	—					

REALIZADO POR:	Sonia A H	VERIFICADO POR:	Carolina Reyes
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisora

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24142

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Vijagual	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	6	MES	Abril

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)
6/04/26	1	x	70°	—	—	x	75	x	70	—	—	x	9	x	9
7/04/26	2	x	75°	x	10	x	70	x	75	x	75	x	9	x	10
8/04/26	3	x	70°	x	10	x	75	x	70	—	—	x	10	x	9
9/04/26	4	x	75°	—	—	x	70	x	70	x	70	x	9	x	9
10/04/26	5	x	70°	—	—	x	75	x	75	—	—	x	10	x	9
13/04/26	6	x	70	x	10	x	75	x	70	—	—	x	9	x	10
14/04/26	7	x	70	—	—	x	75	x	70	—	—	x	9	x	9
15/04/26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/26	8	x	70°	—	—	x	75°	x	70°	x	75	x	9	x	9
17/04/26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/26	9	x	70°	—	—	x	75°	x	70°	—	—	x	9	x	10
21/04/26	10	x	75	—	—	x	75	x	70°	x	75	x	9	x	9
22/04/26	11	x	70°	x	12	x	70°	x	75°	—	—	x	10	x	9
23/04/26	13	x	75°	x	12	x	70°	x	75°	x	70°	x	9	x	9
24/04/26	12	x	70	—	—	x	75°	x	70°	—	—	x	9	x	9
27/04/26	14	x	70°	x	—	x	75°	70	70°	—	—	x	9	x	9
29/04/26	19	x	70°	—	—	x	70°	x	70°	x	75°	x	10	x	9
30/04/26	Especial	x	70°	—	—	—	—	x	75°	—	—	—	—	x	9

Realizado por:	Sonia A G	Verificado por:	Carolina Reyes

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
IILos alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
IIEl producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

24143

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Visagual Sede G	MES	Abril

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	0
2	7/04/2026	2	0
3	8/04/2026	3	0
4	9/04/2026	4	0
5	10/04/2026	5	0
6	11/04/2026	—	—
7	12/04/2026	—	—
8	13/04/2026	6	0
9	14/04/2026	7	0
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	8	0
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026	—	—
14	19/04/2026	—	—
15	20/04/2026	9	0
16	21/04/2026	10	0
17	22/04/2026	11	0
18	23/04/2026	13	0
19	24/04/2026	12	0
20	27/04/2026	14	0
21	29/04/2026	19	0
22	30/04/2026	Especial	0
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Sonia A H	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24144

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Ujaqual Sede 6	MES	Abril	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	500 gramos	5 gramos	0	X
2	7/04/2026	2	200 gramos	10 gramos	0	X
3	8/04/2026	3	300 gramos	5 gramos	0	X
4	9/04/2026	4	500 gramos	6 gramos	0	X
5	10/04/2026	5	700 gramos	10 gramos	0	X
6	11/04/2026	—	—	—	—	—
7	12/04/2026	—	—	—	—	—
8	13/04/2026	6	600 gramos	5 gramos	0	X
9	14/04/2026	7	500 gramos	10 gramos	0	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	600 gramos	5 gramos	0	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026	—	—	—	—	—
14	19/04/2026	—	—	—	—	—
15	20/04/2026	9	500 gramos	10 gramos	0	X
16	21/04/2026	10	600 gramos	5 gramos	0	X
17	22/04/2026	11	800 gramos	10 gramos	0	X
18	23/04/2026	13	1.000 gramos	20 gramos	0	X
19	24/04/2026	12	900 gramos	10 gramos	0	X
20	27/04/2026	14	600 gramos	5 gramos	0	X
21	29/04/2026	19	500 gramos	10 gramos	0	X
22	30/04/2026	Especial	600 gramos	5 gramos	0	X
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Sonia A H	manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	Supervisora

24145

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Rural Vijagual Sede H. — MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1	2	3			6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	
	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
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X	–	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–
Canecas de residuos sólidos						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	–
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	–	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–

SEMANAL

Puertas						X					X					X					X				–
Estibas/canastillas						X					X					X					X				–
Paredes						X					X					X					X				–
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA					NA					NA				–

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables						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	–

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.

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 física de plagas vivas o muertas						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	–
Alimentos o empaques roídos 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	–

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	–	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	–
COLOR						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	–	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	–
SABOR						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	–	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	–

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Liliana Martinez Moreno	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Carolina Reyes	CARGO: Supervisora

24146

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Villagual I — MES: ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

ITEM	SEMANA 1 (1 AL 4) L	M	M	J	V	SEMANA 2 (6 AL 10) L	M	M	J	V	SEMANA 3 (13 AL 17) L	M	M	J	V	SEMANA 4 (20 AL 24) L	M	M	J	V	SEMANA 5 (27 AL 30) L	M	M	J	V
Frutas/Verduras /Huevos						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	—	
Licuadora / Estufas						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	—	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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	—	
Baños y Vestier						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	—	
Pisos-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	—	X	X	—	

SEMANAL

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				N.A.	—					N.A.				N/A	—	
Trampa de grasa									NA				N.A.	—					N.A.				N/A	—	

MENSUAL

Aseos																			X	—					—

TRIMESTRAL

Techos																							X	—	
Lamparas																							X		

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables						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	—
Residuos no aprovechables						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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 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	—
Excremento u orina señales de presencia de plagas						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	—

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 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
OLOR						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	—
SABOR						N	N	N	N	N	N	N	—	N	—	N	N	N	N	N	N	—	N	N	—
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)						Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	—	Si	—	Si	Si	Si	Si	Si	Si	—	Si	Si	—

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

ITEM	SEMANA 1 L	M	M	J	V	SEMANA 2 L	M	M	J	V	SEMANA 3 L	M	M	J	V	SEMANA 4 L	M	M	J	V	SEMANA 5 L	M	M	J	V
pH (6.5-9.0)									7.8	—			7.8						7.8	—			7.8		
Cloro (0.3 - 2ppm)									0.3	—			0.3						0.3	—			0.3		

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Isabel Villarreal López	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24.147

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26			AÑO: 2026
INSTITUCION EDUCATIVA:	Villagual I	MES	ABRIL

No:	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	700 gr.
2	7/04/2026	2	900 gr.
3	8/04/2026	3	1 Kgr.
4	9/04/2026	4	300 gr.
5	10/04/2026	5	900 gr.
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
	13/04/2026	6	1 Kgr.
9	14/04/2026	7	1 Kgr.
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	8	1,2. Kgr.
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	1,5. Kgr.
16	21/04/2026	10	600 gr.
17	22/04/2026	11	1.2. Kgr.
18	23/04/2026	13	500 gr.
19	24/04/2026	12	800 gr.
20	25/04/2026		
1	26/04/2026		
22	27/04/2026	14 Arrastre	700 gr.
23	28/04/2026	—	—
24	29/04/2026	19	900 gr.
25	30/04/2026	Especial	0.
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Isabel Villarreal Lopez	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO:	Supervisora

24148

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Vijagual I

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													
5													
6	8°	8°	6°	6°			-10°	-10°	-2°	-2°			
7	8°	8°	6°	6°			-10°	-10°	-2°	-2°			
8	8°	8°	6°	6°			-8°	-8°	-2°	-2°			
9	6°	6°	4°	4°			-8°	-8°	-2°	-2°			
10	6°	6°	4°	4°			-10°	-10°	-2°	-2°			
11													
12													
13	6°	6°	4°	4°			-10°	-10°	-4°	-4°			
14	10°	10°	2°	2°			-10°	-10°	-2°	-2°			
15	—	—	—	—			—	—	—	—			
16	6°	6°	2°	2°			-8°	-8°	-2°	-2°			
17	—	—	—	—			—	—	—	—			
18													
19													
20	8°	8°	2°	2°			-10°	-10°	-4°	-4°			
21	8°	8°	2°	2°			-10°	-10°	-4°	-4°			
22	6°	6°	2°	2°			-8°	-8°	-2°	-2°			
23	8°	6°	2°	2°			-8°	-8°	-2°	-2°			
24	10°	10°	4°	4°			-8°	-8°	-4°	-4°			
25													
26													
27	8°	8°	2°	2°			-10°	-10°	-2°	-2°			
28	6°	6°	2°	2°			-10°	-10°	-2°	-2°			
29	8°	8°	2°	2°			-8°	-8°	-2°	-2°			
30	8°	8°	2°	2°			-8°	-8°	-2°	-2°			
31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

REALIZADO POR:	Isabel Villarreal Lopez	VERIFICADO POR:	Carolina Reyes
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisora

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24149

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Villagual I	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	800 gr			X
2	7/04/2026	2	3. Kgr.			—
3	8/04/2026	3	3 Kgr			X
4	9/04/2026	4	600 gr.			—
5	10/04/2026	5	0,7. Kgr.			X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	1 Kgr.			—
9	14/04/2026	7	0,9 Kgr.			X
10	15/04/2026	—	—			—
11	16/04/2026	8	1,5gr.			X
12	17/04/2026	—	—			—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	3 Kgr			X
16	21/04/2026	10	1 Kgr.			—
17	22/04/2026	11	2 Kgr.			—
18	23/04/2026	13	4 Kgr.			X
19	24/04/2026	12	2 Kgr.			—
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	2 Kgr			X
23	28/04/2026	—	—			—
24	29/04/2026	19	3. Kgr.			—
25	30/04/2026	Menú Especial	0.9. Kgr			X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Isabel Villarreal López	CARGO: manipuladora.
VERIFICADO POR:	Carolina Reyes	CARGO: Supervisora

24150

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Vijagual	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	I	MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	X	70°	—	—	X	66°	X	64°	—	—	X	14°	X	10°
7/04/2026	2	X	70°	X	12°	X	64°	X	62°	X	70°	X	14°	X	12°
8/04/2026	3	X	66°	X	14°	X	64°	X	62°	—	—	X	14°	X	10°
9/04/2026	4	X	66°	—	—	X	66°	X	64°	X	70°	X	14°	X	10°
10/04/2026	5	X	66°	—	—	X	64°	X	68	—	—	X	14°	X	10°
13/04/2026	6	X	70°	X	14°	X	62°	X	64°	—	—	X	14°	X	12°
14/04/2026	7	X	68°	—	—	X	68°	X	62°	—	—	X	15°	X	12°
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	X	66°	—	—	X	66°	X	62°	X	70°	X	14°	X	10°
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	9	X	68°	—	—	X	66°	X	70°	—	—	X	15°	X	10°
21/04/2026	10	X	68°	—	—	X	66°	X	62°	X	70°	X	14°	X	10°
22/04/2026	11	X	68°	X	12°	X	64°	X	62°	X	—	X	14°	X	12°
23/04/2026	13	X	64°	X	14°	X	66°	X	62°	X	70°	X	14°	X	10°
24/04/2026	12	X	68	—	—	X	64°	X	62°	—	—	X	14°	X	10°
27/04/2026	Arrastre 14	X	70°	—	—	X	66°	X	64°	—	—	X	14°	X	12°
28/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
29/04/2026	19	X	70°	—	—	X	66°	X	62°	X	70°	X	15°	X	12°
30/04/2026	Especial	X	70°	—	—	X	60°	X	64°	—	—	X	15°	X	10°

Realizado por:	Isabel Villarreal	Verificado por:	Carolina Reyes

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

24151

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: I.E San Francisco de Asis - MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

	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
Pisos						—	X	X	X	X	X	X	X	F	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Canecas de residuos sólidos						—	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	—
Sillas						—	X	X	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—

SEMANAL

Puertas																									
Estibas/canastillas						X					X					V					X				
Paredes																									
Equipos de refrigeración (Si aplica)																									

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables	— X 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 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.

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
resencia física 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 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 NO —
Alimentos o empaques roídos 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 NO —

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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 N —
COLOR	— N 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 N —

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Angie Quintero	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Arteaga	CARGO:	Nutricionista

24152

UT ALIMENTAR +26

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 ALIMENTAR + 26

INSTITUCION EDUCATIVA: I E San francisco de Asis | MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	
Mesones						X	X	X	X		X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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	
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	
Pisos-guardaescobas						NA	NA	NA	NA		NA	NA		NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones									X					X					X					X	
Enlastillas 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																									
Lamparas																									

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	
Residuos Aprovechables							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	

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	
Excremento u orina señales de presencia de plagas							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	

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	
COLOR							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	
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)							NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)						-	-	7.5	-	-	-	7.5	-	-	-	-	7.0	-	-	-	-	-	7.5	-	-
Cloro (0.3 - 2ppm)						-	-	1.0	-	-	-	1.0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	1.0	-	-

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Omaira Gomez CARGO: manipuladora

VERIFICADO POR: Daniela Ramirez CARGO: manipuladora

24153

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2025

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: I.E San Francisco de Asis

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													
5													
6													
7	4C	4C	3 C	3C			-15C	14C	-12C	-13C			
8	3 C	3C	4C	4C			-13C	-12C	-13C	-13C			
9	3C	3C	4C	5C			-14C	-13C	-17C	-14C			
10	3 C	3C	4C	5C			-13C	-14C	-16C	-18C			
11													
12													
13	5C	4C	4C	3C			-15C	12 C	13 C	-14C			
14	4C	3C	4C	4C			-14C	-14C	-13C	-12C			
15													
16	3C	3C	3C	4C			-13C	-15C	-13C	-14C			
17													
18													
19													
20	4C	4C	3C	4C			-14C	12C	-13C	-13C			
21	3C	4C	3C	3C			-15C	-12C	-13C	-13C			
22	4C	4C	3C	3C			-15C	-14C	-13C	-14C			
23	4C	4C	4C	3C			-16C	-15C	-14C	-13C			
24	3C	3C	4C	4C			-15C	-13C	-14C	-13C			
25													
26													
27	4C	4C	3C	3C			-15C	-12C	-14C	-13C			
28	3C	3C	3C	4C			-14C	-13C	-12C	-14C			
29	4°C	5°C	4°C	6°C			-13C	-11°C	-10C	-12C			
30	3°C	3°C	4°C	4°C			-14°C	-13°C	-14°C	-15°C			
31													

REALIZADO POR:	Omaira Gomez	VERIFICADO POR:	Daisela fonseca
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisora

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24154

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E San Francisco de Asis	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	—	—	—	—	—
2	7/04/2026	1	10.325 kg	100 gr	0	X
3	8/04/2026	2	12.250 kg	110 gr	1 lt	X
4	9/04/2026	3	11 456 kg	100 gr	2 lt	X
5	10/04/2026	4	10.260 kg	100 gr	1 lt	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	12 320 kg	100 gr	0	X
9	14/04/2026	5	10.260 kg	100 gr	0	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	13 kg	100 gr	0	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	10.250 kg	100 gr	0	X
16	21/04/2026	10	9.260 kg	100 gr	0	X
17	22/04/2026	11	12.355 kg	110 gr	1 Lt	X
18	23/04/2026	13	10.230 kg	110 gr	1 Lt	X
19	24/04/2026	12	11.455 kg	110 gr	1 Lt	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	10.260 kg	100 gr	1 Lt	X
23	28/04/2026	Especial	10.265 kg	120 gr	1 Lt	X
24	29/04/2026	18	11.230 kg	100 gr	1 Lt	X
25	30/04/2026	19	9.3 kg	110 gr	1 Lt	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Omaira Gomez	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Pinzon	CARGO:	Supervisora

24155

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E San Francisco de Asís	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	—	—
2	7/04/2026	1	18 Kg
3	8/04/2026	2	17 Kg
4	9/04/2026	3	15 Kg
5	10/04/2026	4	16 Kg
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	14 Kg
9	14/04/2026	5	15 Kg
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	8	13 Kg
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	14 Kg
16	21/04/2026	10	13 Kg
17	22/04/2026	11	16 Kg
18	23/04/2026	13	15 Kg
19	24/04/2026	12	16 Kg
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	13 Kg
23	28/04/2026	Especial	8 Kg
24	29/04/2026	18	10 Kg
25	30/04/2026	19	12 Kg
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Omaira Gomez	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca	CARGO:	Supervisora

24156

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E san Francisco de Asis	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	A	MES	ABRI

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS 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)
6/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7/04/2026	1	x	64	x	10	x	63	x	65	-	-	x	12	x	16
8/04/2026	2	x	63	x	10	x	64	x	62	x	65	x	11	x	12
9/04/2026	3	x	64	x	11	cx	63	x	63	-	-	x	12	x	12
10/04/2026	4	x	63	-	-	x	65	x	62	x	63	x	12	x	12
13/04/2026	6	x	64	x	10	x	63	x	62	-	-	x	11	x	12c
14/04/2026	5	x	65	-	-	x	63	x	63	-	-	x	12	x	11
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	x	65	-	-	x	63	x	63	x	63	x	12	x	10
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	9	x	65	x	10	x	62	x	64	-	-	x	12	x	10
21/04/2026	10	x	64	-	-	x	62	x	62	x	65	x	12	x	11
22/04/2026	11	x	65	x	10	x	63	x	62	-	-	y	11	x	12
23/04/2026	13	x	65	x	11	y	62	x	61	x	65	x	12	y	12
24/04/2026	12	y	64	-	-	x	65	x	62	-	-	x	10	y	11
27/04/2026	14	x	65	x	10	x	63	x	63	-	-	x	12	x	10
28/04/2026	Especial	x	63	—	—	—	—	x	62	-	-	x	10	x	12
29/04/2026	18	x	64	-	-	x	64	x	63	x	64	x	12	x	10
30/04/2026	19	x	65	-	-	x	64	x	62	x	63	x	10	x	11

Realizado por:	Omairo Gomez	Verificado por:	Paola Fonseca

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

24157

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Nacional de Comercio Sede A — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	—	06 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 01

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

ITEM	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
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X	–	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–
Canecas de residuos sólidos						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	–
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	–	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–

SEMANAL

ITEM	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
Puertas						NA					NA					NA					NA					
Estibas/canastillas						X					X					X					X				
Paredes						X					X					X					X				
Equipos de refrigeración (Si aplica)						NA					NA					NA					NA				

TRIMESTRAL

ITEM	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 y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables						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	–

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.

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 física de plagas vivas o muertas						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	–
Alimentos o empaques roídos 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	–

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	–
COLOR						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	–

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Sergio Y. Ardila G.	CARGO:	Manipulador
VERIFICADO POR:	Andrés Alvarado	CARGO:	Supervisor

2 4158

UT ALIMENTAR +26	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 ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA: Eloy Valenzuela Sede A. MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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
1. 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	—
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	—
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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																									
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																									
ngeos																								X	—
TRIMESTRAL																									
Techos																								X	—
Lamparas																								X	—

2. PROGRAMA DE CONTROL CONTRA LOS 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:																									

3. 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	—
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	—
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:																									

4. 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 (ZONA RURAL)						NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—	NO	—	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—
ANALISIS FISICOQUIMICO:																									
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.																									
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
pH (6.5-9.0)						—	—	7.5	—	—	—	—	—	7.5	—	—	—	7.5	—	—	—	—	—	7.5	—
Cloro (0.3 - 2ppm)						—	—	1.0	—	—	—	—	—	1.0	—	—	—	1.0	—	—	—	—	—	1.0	—
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR:	Adriana Ayala	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca	CARGO:	Supervisora

24159

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Eby Valenzela A	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENU No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	# 1	8 kg	1 kg	0 ml	X
2	7/04/2026	# 2	7 kg	1 kg	100 ml	X
3	8/04/2026	# 3	8 kg	1 kg	100 ml	X
4	9/04/2026	# 4	7 kg	1 kg	100 ml	X
5	10/04/2026	# 5	7 kg	1 kg	100 ml	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	#6	6 kg	1 kg	100 ml	X
9	14/04/2026	# 7	8 kg	1 kg	100 ml	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	#8	8 kg	1 kg	0 ml	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	# 9	8 kg	1 kg	0 ml	X
16	21/04/2026	#10	8 kg	1 kg	0 ml	X
17	22/04/2026	# 11	6 kg	1 kg	0 ml	X
18	23/04/2026	# 13	8 kg	1 kg	100 ml	X
19	24/04/2026	# 12	10 kg	1 kg	100 ml	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	# 14	9 kg	1 kg	100 ml	X
23	28/04/2026	Especial	8 kg	1 kg	100 ml	X
24	29/04/2026	# 19	7 kg	1 kg	0 ml	X
25	30/04/2026	# 18	8 kg	1 kg	100 ml	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Daiana Acuña	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca	CARGO:	Supervisora

24160

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Eby Valenzuela 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													
4													
5													
6	4°C	2°C	2°C	4°C			-16°C	-18°C	-18°C	-8°C	-18°C	-16°C	
7	2°C	4°C	4°C	6°C			-18°C	-18°C	-18°C	-16°C	-18°C	-16°C	
8	4°C	6°C	2°C	4°C			-18°C	-16°C	-16°C	-6°C	-18°C	-18°C	
9	6°C	4°C	4°C	6°C			-18°C	-16°C	-16°C	-18°C	-18°C	-18°C	
10	2°C	4°C	4°C	6°C			-18°C	-18°C	-16°C	-16°C	-18°C	-18°C	
11													
12													
13	6°C	6°C	4°C	6°C			-12°C	-5°C	-18°C	-16°C	-18°C	-18°C	
14	2°C	4°C	4°C	6°C			-15°C	-16°C	-18°C	-16°C	-16°C	-16°C	
15	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	
16	2°C	4°C	2°C	4°C			-12°C	-16°C	-16°C	-16°C	-18°C	-18°C	
17	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	
18													
19													
20	2°C	4°C	4°C	6°C			-15°C	-18°C	-18°C	-16°C	-18°C	-16°C	
21	4°C	6°C	4°C	6°C			-15°C	-14°C	-18°C	-16°C	-18°C	-18°C	
22	4°C	6°C	2°C	4°C			-12°C	-15°C	-18°C	-16°C	-16°C	-18°C	
23	2°C	4°C	4°C	6°C			-12°C	-16°C	-16°C	-18°C	-18°C	-18°C	
24	2°C	4°C	4°C	6°C			-16°C	-16°C	-18°C	-18°C	-16°C	-18°C	
25													
26													
27	2°C	2°C	4°C	6°C			-16°C	-18°C	-18°C	-16°C	-15°C	-16°C	
28	4°C	4°C	2°C	4°C			-18°C	-16°C	-16°C	-18°C	-12°C	-15°C	
29	4°C	6°C	2°C	4°C			-18°C	-16°C	-16°C	-18°C	-15°C	-15°C	
30	2°C	4°C	4°C	6°C			-18°C	-18°C	-18°C	-16°C	-12°C	-15°C	
31													

REALIZADO POR:	Daiana cuña	VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisora

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24161

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	Eloy Valenzuela sede A	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	# 1	2 Kg
2	7/04/2026	# 2	2 Kg
3	8/04/2026	# 3	2 Kg
4	9/04/2026	# 4	2 Kg
5	10/04/2026	# 5	2 Kg
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	# 6	1 Kg
9	14/04/2026	# 7	2 Kg
10	15/04/2026	—	—
11	16/04/2026	# 8	2 Kg
12	17/04/2026	—	—
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	# 9	2 Kg
16	21/04/2026	# 10	2 Kg
17	22/04/2026	# 11	2 Kg
18	23/04/2026	# 13	2 Kg
19	24/04/2026	# 12	2 Kg
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	# 14	1 Kg
23	28/04/2026	# Especial	2 Kg
24	29/04/2026	# 19	1 Kg
25	30/04/2026	# 18	2 Kg
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Dayana Ferro	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Pinto	CARGO:	Supervisora

24162

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Eloy Valenzuela sede A.	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	A	MES	ABRI

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LÁCTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRÍA 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)
6/04/2026	#	X	65°C	—	—	X	70°C	X	63°C	—	—	X	12°C	X	10°C
7/04/2026	#	X	65°C	X	10°C	X	65°C	X	63°C	X	70°C	X	10°C	X	10°C
8/04/2026	#	X	65°C	—	—	X	70°C	X	63°C	—	—	X	12°C	X	12°C
9/04/2026	#	X	63°C	—	—	X	65°C	X	63°C	X	70°C	X	12°C	X	10°C
10/04/2026	#	X	65°C	—	—	X	70°C	X	63°C	—	—	X	10°C	X	10°C
13/04/2026	# 6	X	65°C	X	10°C	X	65°C	X	63°C	—	—	X	10°C	X	10°C
14/04/2026	# 7	X	70°C	—	—	X	70°C	X	63°C	—	—	X	12°C	X	12°C
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	# 8	X	63°C	—	—	X	70°C	X	63°C	X	70°C	X	12°C	X	10°C
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	# 9	X	70°C	—	—	X	70°C	X	65°C	—	—	X	15°C	X	13°C
21/04/2026	# 10	X	65°C	—	—	X	65°C	X	63°C	X	65°C	X	12°C	X	13°C
22/04/2026	# 11	X	65°C	X	10°C	X	70°C	X	63°C	—	—	X	13°C	X	10°C
23/04/2026	# 13	X	63°C	X	10°C	X	70°C	X	63°C	X	65°C	X	12°C	X	12°C
24/04/2026	# 12	X	65°C	—	—	X	65°C	X	65°C	—	—	X	15°C	X	10°C
27/04/2026	# 14	X	63°	—	—	X	65°C	X	65°C	—	—	X	13°C	X	10°C
28/04/2026	Especial	X	63°C	X	10°	—	—	X	65°C	—	—	X	15°C	X	10°C
29/04/2026	# 19	X	63°C	—	—	X	63°C	X	65°C	X	70°C	X	12°C	X	10°C
30/04/2026	# 18	X	63°C	—	—	X	65°C	X	63°C	X	70°C	X	13°C	X	10°C

Realizado por:	Daniela Acero	Verificado por:	Daniela Fonseca

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

24163

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E.T Salesiano Eloy Valenzuela : B	MES:	ABRIL

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM						6 al 10					13 al 17					20 al 24					27 al 1				
	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
DIARIO																									
Pisos						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	—
Canecas de residuos sólidos						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																									—
Estibas/canastillas						X						X						X						X	—
Paredes																									—
Equipos de refrigeración (Si aplica)																									—
TRIMESTRAL																									
Techos y Anjeos (Si aplica)																									

PROGRAMA DE 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 orgánicos 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.

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 física 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 roídos 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

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	-

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Eliana Sanabria	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Daniela Jaimes	CARGO:	Supervisora

24164

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	
INSTITUCION EDUCATIVA:	Nacional de Comercio Sede B	MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	———	06 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 30
	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	–
Canecas de residuos sólidos						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	–
Sillas						X	X	X	X	X	X	X	X	X	–	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–

SEMANAL

Puertas						X	\	\	\	\	X	\	\	\	\	X	\	\	\	\	X	\	\	\	\
Estibas/canastillas						X				\	X				\	X				\	X				\
Paredes						X				\	X				\	X				\	X				\
Equipos de refrigeración (Si aplica)						–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

TRIMESTRAL

Techos y Anjeos (Si aplica)						X	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

PROGRAMA DE 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 orgánicos aprovechables		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 –

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.

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 física de plagas vivas o muertas		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 –
Alimentos o empaques roídos 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 –

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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 –
COLOR		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 –

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A E.S.P

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Paula Barragan	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Andrés Alvarado.	CARGO: Supervisor.

24165

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR + 26	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

INSTITUCION EDUCATIVA: I.E.T Salesiano Hay Valenzuela - Sede C — MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1 AL 4					6 AL 10					13 AL 17					20 AL 24					27 AL 30				
	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	—
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos						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	—
Mesones						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	X	—	X	—
Equipos de medición de masa (gramera - bascula-						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	—
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	—
Pisos-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X	—	X	—	X	X	X	X	X	X	X	—	X	—
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones																				X				X	
Canastillas y Estibas																				X				X	
Mesas / Sillas																				X				X	
Refrigerador / Congelador																				X				X	
Extractor																				X				X	
Trampa de grasa																				X				X	
MENSUAL																									
Aljibes																								X	—
TRIMESTRAL																									
Techos																				X	—	—	—	—	—
Lamparas																				V	—	—	—	—	—

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	—
Residuos Aprovechables						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	—

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	—
Excremento u orina señales de presencia de plagas						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	—

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	—
COLOR						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	—
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)						NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	—	NA	—

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
pH (6.5-9.0)						7.5	—	—	—	—	7.5	—	—	—	—	—	7.5	—	—	—	—	7.0	—	—	—
Cloro (0.3 - 2ppm)						1.0	—	—	—	—	1.0	—	—	—	—	—	1.0	—	—	—	—	1.0	—	—	—

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Edward Giovanny Herrera Ascanio. CARGO: Manipulador

VERIFICADO POR: Daniela Bolaños CARGO: Supervisora

24166

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: I.E.T Salesiano Eloy Valenzuela - 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													
5													
6	4°	5°	5°	6°			-17°	-16°					
7	4°	5°	5°	5°			-16°	-16°					
8	4°	5°	5°	6°			-16°	-16°					
9	4°	5°	5°	6°			-17°	-16°					
10	4°	6°	5°	5°			-16°	-16°					
11													
12													
13	4°	5°	5°	6°			-16°	-16°					
14	4°	5°	6°	6°			-16°	-16°					
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	4°	5°	6°	6°	—	—	-16°	-17°					
17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18													
19													
20	4°	5°	5°	6°			-16°	-16°					
21	4°	5°	5°	5°			-16°	-16°					
22	4°	5°	5°	6°			-16°	-17°					
23	4°	6°	5°	6°			-15°	-16°					
24	4°	5°	5°	6°			-15°	-16°					
25													
26													
27	4°	5°	6°	6°			-16°	-16°					
28	4°	6°	5°	5°			-16°	-17°					
29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30	4°	6°	5°	5°			-15°	-16°					
31													

REALIZADO POR:	Edward Herrera	VERIFICADO POR:	Pamela Londoño
CARGO:	Manipulador	CARGO:	Supervisora

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

REFRIGERACIÒN: 0°C A 6°C CONGELACIÒN: 0°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.

24167

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026

INSTITUCION EDUCATIVA:	IET Salesiano Hogar Valenzuela - Sede C	MES	ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	2.5kg
2	7/04/2026	3	2 kg
3	8/04/2026	2	3kg
4	9/04/2026	4	2.5kg
5	10/04/2026	5	3kg
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
	13/04/2026	6	2kg
9	14/04/2026	7	2kg
10	15/04/2026	———	———
11	16/04/2026	8	2.5kg
12	17/04/2026	———	———
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	11	3kg
16	21/04/2026	12	2kg
17	22/04/2026	9	2kg
18	23/04/2026	10	2kg
19	24/04/2026	15	2kg
20	25/04/2026		
	26/04/2026		
22	27/04/2026	16	3kg
23	28/04/2026	Menú Especial 1	2.5kg.
24	29/04/2026	———	———
25	30/04/2026	13	2kg
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Edward Herrera	CARGO:	Manipulador
VERIFICADO POR:	Daniela Parra	CARGO:	Supervisor

24168

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E.T Salesiano Flay C	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	2kg	1kg	700 ml.	X
2	7/04/2026	3	2kg	1kg.	1.L	X
3	8/04/2026	2	2kg	1kg	1,5L.	X
4	9/04/2026	4	3.5kg	1,5kg	1.5L	X
5	10/04/2026	5	2kg	1kg	1L.	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	2kg	1kg	1L	X
9	14/04/2026	7	2kg	1kg	700ml	X
10	15/04/2026	—	—	—	—	—
11	16/04/2026	8	2.5kg.	2kg	—	X
12	17/04/2026	—	—	—	—	—
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	11	2kg	2kg	—	X
16	21/04/2026	12	2kg	1kg	600ml.	X
17	22/04/2026	9	1,5kg	700gr	600ml	X
18	23/04/2026	10	1kg.	400gr	800ml	X
19	24/04/2026	15	1.5kg	380gr	850ml	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	16	1.5kg	300gr	850ml	X
23	28/04/2026	Especial 1	3kg	1kg	1.5L.	X
24	29/04/2026	—	—	—	—	—
25	30/04/2026	13	2kg	1kg	700ml	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Edward Herrera	CARGO:	Manipulador
VERIFICADO POR:	Daniela Fonseca	CARGO:	Supervisora

24169

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	J.E.T Salesiano Eloy Valenzuela	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA		MES	ABRI

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)
6/04/2026	1	X	60°	X	60°	X	63°	—	—	—	—	—	—	X	64°
7/04/2026	3	—	—	X	62°	X	62°	—	—	—	—	—	—	X	13°
8/04/2026	2	—	—	X	60°	X	60°	—	—	—	—	—	—	X	63°
9/04/2026	4	X	63°	—	—	X	63°	—	—	—	—	—	—	X	14°
10/04/2026	5	—	—	X	62°	X	62°	—	—	—	—	—	—	X	14°
13/04/2026	6	X	62°	X	62°	X	62°	—	—	—	—	—	—	X	63°
14/04/2026	7	—	—	X	60°	X	60°	—	—	—	—	—	—	X	64°
15/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16/04/2026	8	X	30°	X	30°	X	24°	—	—	—	—	—	—	X	13°
17/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20/04/2026	11	X	30°	X	30°	X	24°	—	—	—	—	—	—	X	14°
21/04/2026	12	—	—	X	63°	X	63°	—	—	—	—	—	—	X	64°
22/04/2026	9	X	55°	—	—	X	63°	—	—	—	—	—	—	X	12°
23/04/2026	10	—	—	—	—	X	63°	—	—	—	—	—	—	X	13°
24/04/2026	15	X	56°	—	—	X	62°	—	—	—	—	—	—	X	61°
27/04/2026	16	X	56°	—	—	X	60°	—	—	—	—	—	—	X	65°
28/04/2026	Especial	X	52°	X	36°	X	24°	X	67°	—	—	—	—	X	14°
29/04/2026	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30/04/2026	13	X	57°	—	—	X	62°	—	—	—	—	—	—	X	13°

Realizado por:	Edward Herrera	Verificado por:	Daniela Fonseca

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

UT ALIMENTAR +26

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 ALIMENTAR + 26

TITUCION EDUCATIVA: Villas de San Ignacio · MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 AL 4	6 AL 10	13 AL 17	20 AL 24	27 AL 30
	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.

as/Verduras /Huevos						X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
isilios / Menaje / Recipientes Plasticos						X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
adora / Estufas						X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ones						X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ipos de medición de masa (gramera - bascula-						X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ecas de basura						X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
os y Vestier						X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
aplatos y pocetas						X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
s-guardaescobas						X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	

SEMANAL

edes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones						X					X					X					X				
astillas y Estibas						X					X					X					X				
sas / Sillas						X					X					X					X				
rigerador / Congelador						X					X					X					X				
actor						X					X					X					X				
nna de grasa						X					X					X					X				

MENSUAL

os																									X

TRIMESTRAL

hos																									X
nparas																									

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
siduos organicos aprovechables		X X X X X	X X	X X X X X	X X X X X
siduos Aprovechables		X X X X X	X X	X X X X X	X X X X X
siduos no aprovechables		X X X X X	X X	X X X X X	X X X X X

SERVACIONES 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
ento u orina señales de presencia de plagas		NO NO NO NO NO	NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO
mentos o empaques roidos señales de presencia de as (daños, materia fecal, ruidos)		NO NO NO NO NO	NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO

BSERVACIONES 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
LOR		N N N N N	N N	N N N N N	N N N N
OLOR		N N N N N	N N	N N N N N	N N N N
ABOR		N N N N N	N N	N N N N N	N N N N
GUA HERVIDA (ZONA RURAL)		NO NO NO NO NO	NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga y se toma pH y cloro en las sedes educativas de manera semanal.

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
H (6.5-9.0)		7.6	7.6	7.6	7.6
oro (0.3 - 2ppm)		0.9	0.9	0.9	0.9

BSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

EALIZADO POR: Eva Sandrith Rodriguez CARGO: manipuladora

ERIFICADO POR: Leonardo Lozano CARGO: Supervisor

24171

UT ALIMENTAR +26

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
05/01/2026

MES: ABRIL | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Villas de San Ignacio

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													
5													
6													
7	3°	4°	2°	5°			-4°	-10°	-5°	-9°	-3°	-9°	
8	2°	3°	2°	4°			-3°	-9°	-4°	-10°	-3°	-9°	
9	2°	4°	3°	4°			-5°	-10°	-3°	-12°	-4°	-11°	
10	3°	5°	3°	4°			-4°	-11°	-5°	-8°	-3°	-10°	
11													
12													
13	2°	5°	2°	4°			-5°	-13°	-3°	-11°	-3°	-10°	
14	3°	4°	2°	4°			-4°	-10°	-5°	-13°	-4°	-12°	
15	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—	
16	3°	5°	3°	5°			-3°	-11°	-5°	-13°	-6°	-11°	
17	—		—	—			—						
18													
19													
20	2°	3°	2°	4°			-2°	-11°	-3°	-13°	-2°	-10°	
21	3°	5°	3°	5°			-3°	-12	-2°	-11°	-2°	-10°	
22	2°	4°	2°	3°			-2°	-11°	-3°	-12	-3°	-11°	
23	2°	5°	2°	4°			-4°	-12°	-3°	-11°	-4°	-13°	
24	3°	4°	1°	5°			-3°	-13°	-2°	-14°	-2°	-11°	
25													
26													
27	3°	5°	2°	-4°			-4°	-11°	-3°	-10°	-5°	-12	
28	2°	4°	3°	4°			-3°	-12	-4°	-13°	-4°	-11°	
29	3°	5°	4°	5°			-2°	-10°	-3°	-11°	-4°	-12°	
30	2°	3°	2°	5°			-2°	-1°	-2°	-12°	-3°	-13°	
31													

REALIZADO POR:	Eva rodriguez	VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisor.

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: 0°C A 6°C CONGELACIÓN: 0°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.

24172

UT ALIMENTAR +28	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 05/01/2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Villa de San Ignacio	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA		MES	ABRIL

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)
6/04/2026	1	X	110°	—		X	114°	X	100°	—		X	4°	X	5°
7/04/2026	2	X	99°	X	-3°	X	98°	X	101°	X	97°	X	3°	X	4°
8/04/2026	3	X	102°	X	-5°	X	96°	X	111°	—		X	5°	X	3°
9/04/2026	4	X	98°			X	99°	X	112°	X	111°	X	3°	X	2°
10/04/2026	5	X	96°			X	111°	X	99°	—		X	2°	X	2°
13/04/2026	6	X	113°	X	6°	X	109°	X	90°			X	3°	X	5°
14/04/2026	7	X	100°			X	90°	X	87°			X	5°	X	4°
15/04/2026	—	—													
16/04/2026	8	X	100°			X	99°	X	98°	X	100°	X	5°	X	4°
17/04/2026	—	—													
20/04/2026	9	X	96°			X	101°	X	96°			X	4°	X	2°
21/04/2026	10	X	97°			X	98°	X	112°	X	99°	X	5°	X	3°
22/04/2026	11	X	101°	X	4°	X	103°	X	100°			X	3°	X	5°
23/04/2026	13	X	99°	X	5°	X	96°	X	101°	X	96°	X	5°	X	3°
24/04/2026	12	X	99°			X	97°	X	98°	—		X	8°	X	5°
27/04/2026	14	X	98°	—		X	95°	X	66°			X	4°	X	4°
28/04/2026	Especial	X	101°	X	4°	—		X	83°			X	5°	X	4°
29/04/2026	18	X	97°			X	96°	X	80°	X	100°	X	3°	X	2°
30/04/2026	19	X	102°			X	86°	X	97°	X	98°	X	5°	X	6°

Realizado por:	Eva Sandrith Rodriguez	Verificado por:	Lenado Tarazo

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 menù correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menù correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano
IILos alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
IIEl producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

24173

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26

INSTITUCION EDUCATIVA:	Villas de San Ignacio	MES	ABRIL	AÑO	2026

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) gr/kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) gr/kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) ml/lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	6/04/2026	1	40 K	3K	0	X
2	7/04/2026	2	45 K	2 k	2	X
3	8/04/2026	3	39 K	1 K	1	X
4	9/04/2026	4	47 K	1 K	2	X
5	10/04/2026	5	38 K	0	0	X
6	11/04/2026					
7	12/04/2026					
8	13/04/2026	6	34 K	1 K	2	X
9	14/04/2026	7	40 K	1 K	1	X
10	15/04/2026	\	\	\	\	\
11	16/04/2026	8	39 K	2 K	0	X
12	17/04/2026	\	\	\	\	\
13	18/04/2026					
14	19/04/2026					
15	20/04/2026	9	26 K	2 K	0	X
16	21/04/2026	10	15 K	1 K	1	X
17	22/04/2026	11	30 K	2 K	1	X
18	23/04/2026	13	25 K	2 K	1	X
19	24/04/2026	12	19 K	1 K	0	X
20	25/04/2026					
21	26/04/2026					
22	27/04/2026	14	28 K	2 K	2 L	X
23	28/04/2026	especial	18 K	2 K	0	X
24	29/04/2026	18	30 K	2 K	2 L	X
25	30/04/2026	19	29 K	0	0	X
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:	Eva Sandrith Rodriguez	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Lozano	CARGO:	Supervisor

24174

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		AÑO: 2026
INSTITUCION EDUCATIVA:	Villas de San Ignacio	MES: ABRIL

No.	FECHA	MENU No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	6/04/2026	1	75.10 K
2	7/04/2026	2	77.09K
3	8/04/2026	3	87.90K
4	9/04/2026	4	70.0 K
5	10/04/2026	5	89.0 K
6	11/04/2026		
7	12/04/2026		
8	13/04/2026	6	43.60K
9	14/04/2026	7	49.71K
10	15/04/2026		
11	16/04/2026	8	50.23K
12	17/04/2026		
13	18/04/2026		
14	19/04/2026		
15	20/04/2026	9	46.36K
16	21/04/2026	10	50.00K
17	22/04/2026	11	56.00K
18	23/04/2026	13	61.96K
19	24/04/2026	12	70.0 K
20	25/04/2026		
21	26/04/2026		
22	27/04/2026	14	73.02 K
23	28/04/2026	especial	82.85K
24	29/04/2026	18	60.45K
25	30/04/2026	19	72.80K
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:	Eva sandrith rodriguez	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Leonardo Cerano	CARGO:	Supervisor

24175

INFORME DE OBLIGACIONES N°4 ABRIL 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

REMISIONES DE ELEMENTOS DE ASEO

ABRIL 2026

UT ALIMENTAR +26

24176

COLEGIO	SEDE	MODALIDAD
CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	JMJT
CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE A: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	REFRIGERIO
CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE B: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA I	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA	SEDE B: LA HORMIGA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE L	JMJT
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	SEDE A:INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS N1	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS N2	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	REFRIGERIO
NSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE H: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE I: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	REFRIGERIO
NSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	REFRIGERIO
ISTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALEN	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	ALMUERZO
NSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALEN	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	REFRIGERIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALEN	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	JMJT
INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO	ALMUERZO
Total general		

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

24177

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	**SEDE EDUCATIVA:**	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	4,00	4,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	8,00	8,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	8,00	8,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	9,00	9,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	2,00	2,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	4,00	4,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	40,00	40,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	2,00	2,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	3,00	3,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Andrea Pun	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Leonardo Palomino Santos
CARGO: manipuladora	**CARGO:** conductor	**CARGO:** Director
FIRMA: Andrea Pun	**FIRMA:**	**FIRMA:**

24178

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	**SEDE EDUCATIVA:**	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA		

PERIODO	**TIPO COMPLEMENTO**
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	1,00	1,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	20,00	20,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yuri Hilena Literon	**NOMBRE RESPONSABLE :** [illegible]	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Haidy Cacatas V.
CARGO: manipulador	**CARGO:** Auxiliar	**CARGO:** Directora.
FIRMA: Yuri Literon	**FIRMA:** [illegible]	**FIRMA:** [illegible]

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMEN[illegible]ON ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

24179

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldía de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	**SEDE EDUCATIVA:**	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA SEDE B		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	2,00	2,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	3,00	3,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	3,00	3,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	4,00	4,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	50,00	50,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	2,00	2,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	20,00	20,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	1,00	1,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Patricia Bacarco	**NOMBRE RESPONSABLE :** Wenmel Puentes	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Wilson Orduz
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Docente
FIRMA: Olga Patricia Bacarco	**FIRMA:** Wenmel Puentes	**FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

24180

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldía de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR		

PERIODO	**TIPO COMPLEMENTO**
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	2,00	2,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	2,00	2,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	40,00	40,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Ruth Jackelinne Moreno	**NOMBRE RESPONSABLE :** Joselin C-14	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Katherine Paterina
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Coordinación
FIRMA: Ruth J Moreno	**FIRMA:** Joselin C-14	**FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

24 | 81

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	1,00	1,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	20,00	20,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Rosa pinto	**NOMBRE RESPONSABLE :** [illegible]	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Jose de Jesus Moreno
CARGO: manipuladora	**CARGO:** conductor	**CARGO:** Rector
FIRMA: Rosa pinto	**FIRMA:**	**FIRMA:**

24182

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B		

PERIODO	**TIPO COMPLEMENTO**
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	3,00	3,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	3,00	3,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	60,00	60,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Erika Brand G	**NOMBRE RESPONSABLE :** Alexander Pinto	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Jose de Jesus Moreno.
CARGO manipuladora	**CARGO** Conductor.	**CARGO:** Rector.
FIRMA: Erika Brand G.	**FIRMA:**	**FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldía de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID		

PERIODO	**TIPO COMPLEMENTO**
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	4,00	4,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	4,00	4,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	80,00	80,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	3,00	3,00	✓
PAÑOS-REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Paola Sancha.	**NOMBRE RESPONSABLE :** Fernando Serrato	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Aida Consuelo Ramirez
CARGO: Manipuladora.	**CARGO:** Trapolte	**CARGO:** Rectora.
FIRMA: Paola Sancha	**FIRMA:**	**FIRMA:** Aida C Ramírez

24184

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESCOBA PLÁSTICA	und	1,00	1,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	6,00	6,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	6,00	6,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	6,00	6,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	20,00	20,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	20,00	20,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	30,00	30,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	3,00	3,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	7,00	7,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	40,00	40,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	40,00	40,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	40,00	40,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	14,00	14,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	140,00	140,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	7,00	7,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	7,00	7,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Jennifer Gutierrez	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Cantillo	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** LUZ MARIBEL DAVILA PEREZ
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Rectora
FIRMA: Jennifer Gutierrez	**FIRMA:**	**FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

24185

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO SEDE A		

PERIODO	**TIPO COMPLEMENTO**
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	4,00	4,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	8,00	8,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	8,00	8,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	10,00	10,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	3,00	3,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	6,00	6,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	60,00	60,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	3,00	3,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	3,00	3,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	**TRANSPORTE**	**RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA**
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Claudia M. Saavedra G.	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Gueothy Zabala
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** coordinadora
FIRMA:	**FIRMA:**	**FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO SEDE B		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	1,00	1,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	20,00	20,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Juan Felipe Fuentes	**NOMBRE RESPONSABLE :** Joselin C.A	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Ivonna Garcia.
CARGO: Manipulador	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Docente
FIRMA: Felipe Fuentes	**FIRMA:** Joselin C.A	**FIRMA:**

24187

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldía de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO SEDE C		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	4,00	4,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	8,00	8,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	8,00	8,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	10,00	10,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	3,00	3,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	6,00	6,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	60,00	60,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	3,00	3,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	3,00	3,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Flor Sambvia	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Marcela Silva
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Docente
FIRMA: Flor Sambvia	**FIRMA:**	**FIRMA:** Marcela Silva

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

24/188

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO SEDE D		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	1 ✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	1 ✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	1,00	1,00	1 ✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	20 ✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	20 ✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	1,00	1,00	1 ✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	20,00	20,00	20 ✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	1 ✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	2 ✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Flor Canabria	**NOMBRE RESPONSABLE :** Fernando Serrano	**NOMBRE RESPONSABLE :(RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Maritza Hernandez Espitia
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transporte	**CARGO:** Coordinadora
FIRMA: Flor Canabria	**FIRMA:**	**FIRMA:**

24189

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	/
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	/
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	2,00	2,00	/
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	/
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	/
PAPEL HIGIÉNICO	und	2,00	2,00	/
TAPABOCA DESECHABLES	und	40,00	40,00	/
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	/
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	/

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Deyy Leiva	**NOMBRE RESPONSABLE :** Fernando Serrano	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Olga Villamizar
CARGO: manipuladora	**CARGO:** transporte	**CARGO:** docente
FIRMA:	**FIRMA:**	**FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

24190

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE A		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	4,00	4,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	12,00	12,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	12,00	12,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	14,00	14,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	4,00	4,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	8,00	8,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	80,00	80,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	4,00	4,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	4,00	4,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Erika Gisela Diaz	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Dairo Padilla Suarez
CARGO: manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Coordinador
FIRMA: Erika Diaz Bello	**FIRMA:**	**FIRMA:**

24191

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldía de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE B		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	4,00	4,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	8,00	8,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	8,00	8,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	9,00	9,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	3,00	3,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	6,00	6,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	60,00	60,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	3,00	3,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	3,00	3,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Bravo	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** José Guillermo Reyes Cerón
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** conductor	**CARGO:** Coordinador
FIRMA:	**FIRMA:**	**FIRMA:**

24192

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

24192

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE C		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	5,00	5,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	5,00	5,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	5,00	5,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	14,00	14,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	14,00	14,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	17,00	17,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	4,00	4,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	8,00	8,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	80,00	80,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	4,00	4,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	4,00	4,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Drisney Luz Esteban	**NOMBRE RESPONSABLE :** William conductor	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Luz Dary Garcia Camillo
CARGO: manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Coordinadora
FIRMA: Drisney Luz Esteban	**FIRMA:**	**FIRMA:** Luz Dary Garcia Camillo

24193

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE D		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	3,00	3,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	3,00	3,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	3,00	3,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	6,00	6,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	6,00	6,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	5,00	5,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	2,00	2,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	4,00	4,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	40,00	40,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	2,00	2,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Yorima Muñoz A.	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** José Guillermo Reyes Ceron
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Coordinador
FIRMA: Luz Yorima Muñoz A.	**FIRMA:**	**FIRMA:**

24194

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldía de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE E		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	4,00	4,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	12,00	12,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	12,00	12,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	13,00	13,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	4,00	4,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	8,00	8,00	
TAPABOCA DESECHABLES	und	80,00	80,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	4,00	4,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	4,00	4,00	

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yanela Cruz	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Omar Quintero Correa
CARGO: manipuladora	**CARGO:** conductor	**CARGO:** Coordinador
FIRMA: Yanela Cruz	**FIRMA:**	**FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

24195

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE A		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	2,00	2,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	2,00	2,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	40,00	40,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	2,00	2,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): leidy katherine sarmiento	**NOMBRE RESPONSABLE :** Joselin C.P	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Pedro V. Rueda I.
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Recto.
FIRMA: leidy sarmiento	**FIRMA:** Joselin C.P	**FIRMA:**

24196

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	4,00	4,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	8,00	8,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	8,00	8,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	9,00	9,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	3,00	3,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	6,00	6,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	60,00	60,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	3,00	3,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	3,00	3,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Nelly Sierra	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Claudi Serrano
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Coordinador
FIRMA: Nelly Sierra	**FIRMA:**	**FIRMA:** Coprc

24197

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C		

PERIODO	**TIPO COMPLEMENTO**
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	1,00	1,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	20,00	20,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Floripes Jaimes	**NOMBRE RESPONSABLE :** Joselin C.A	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Nevis Ventel A.
CARGO: manipuladora	**CARGO:** Conductor	**CARGO:** Docente
FIRMA: Floripes Jaimes	**FIRMA:** Joselin C.A	**FIRMA:** Nevis Ventel A

24198

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE		

PERIODO	**TIPO COMPLEMENTO**
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESCOBA PLÁSTICA	und	2,00	2,00	✓
TRAPERO	und	1,00	1,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	6,00	6,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	6,00	6,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	6,00	6,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	16,00	16,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	16,00	16,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	21,00	21,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	6,00	6,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	40,00	40,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	40,00	40,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	40,00	40,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	12,00	12,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	120,00	120,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	6,00	6,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	6,00	6,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Tatiana Saavedra	**NOMBRE RESPONSABLE :** William Contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Sergio Rincón
CARGO: manipuladora	**CARGO:** conductor	**CARGO:** Coordinador
FIRMA: tatiana saavedra	**FIRMA:**	**FIRMA:**

24199

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldia de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
6 al 30 Abril de 2026	RACION INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	1,00	1,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	1,00	1,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	2,00	2,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	2,00	2,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	40,00	40,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	und	2,00	2,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Juan Katherine	**NOMBRE RESPONSABLE :** Fernando Soto	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Sergio Rincón
CARGO: manipuladora	**CARGO:** Transporte	**CARGO:** Coordinador
FIRMA: Juan Katherine	**FIRMA:**	**FIRMA:**

24200

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	**FECHA ELABORACION:**	06/04/2026	**CONTRATO:**	359
ETC:	Alcaldía de Bucaramanga	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN SEDE A		

PERIODO	**TIPO COMPLEMENTO**
6 al 30 Abril de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	3,00	3,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	und	3,00	3,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	und	3,00	3,00	✓
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	8,00	8,00	✓
JABON PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, BIODEGRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	8,00	8,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE EN BARRA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	6,00	6,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	3,00	3,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
BOLSAS ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
BOLSAS PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	✓
PAPEL HIGIÉNICO	und	6,00	6,00	✓
TAPABOCA DESECHABLES	und	60,00	60,00	✓
TOALLA DESECHABLE PARA MANOS	pqt x 150 und	3,00	3,00	✓
PAÑOS PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	3,00	3,00	✓

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador):	**NOMBRE RESPONSABLE :** William contreras	**NOMBRE RESPONSABLE : (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)** Alfredo Ordoñez Ardila
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** conductor	**CARGO:** Rector
FIRMA:	**FIRMA:**	**FIRMA:**