

Abрил 06 al 30



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	I.E.R. COLORADO			Código DANE	20531800045106	
Municipio	GUACNE	Subregión	ORIENTE	Modalidad	X S	RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X					X		X		X	X			X					
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X				X	X				X	X			X				X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X					X					X	X	X	X	X					
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X					X					X			X	X					
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X	X			X		X	X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): KENY BLANCO - CECILIA ESPINOZA.				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	Monsenor Alfonso Unbe	Código DANE	20531800045107
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente
		Modalidad	RPS X RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES <u>Abril</u>																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc					X															
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X				X		X			X	X		X		
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		X		X		X		X		X		X		X		X		X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc			X			X				X			X			X				
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc			X			X				X			X						X	
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X		X		X		X		X		X		X			
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): <u>Maria de Jesus Gallego</u>				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Abriel

Datos generales

Establecimiento educativo	I.E.R. Fermin Emilio Montoya	Código DANE	20531800045102
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente
		Modalidad	RPS X RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X				X				X	X		X			
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		X		X			X		X			X		X			X		X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X					X						X					X			
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X					X						X					X			
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X	X	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	CER BEBENCIAL	Código DANE	20531800045104
Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
		Modalidad	APS
			RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X					X	X	X	X								X		
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X		X		X	X		X		X		X		X	X			X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X		X			X		X				X		X				X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X	X		X	X		X		X		X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	Suñ X 411	Código DANE	20531800045103
Municipio	Cedern	Subregión	Quinto
		Modalidad	RPS Y RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		Y					Y	Y	Y	Y			Y	Y			Y	Y		
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc				Y				Y						Y					Y	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc																				
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc				Y				Y					Y					Y		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL CHAPARRAL	Código DANE	20531800045101
Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
		Modalidad	RPS RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES ABRIL																			
				Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 1				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc									X	X				X	X		X			
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X				X		X			X		X								
Estufa Industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc					X			X					X							
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc			X				X								X					
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): BLANCA MINATO GLADIS ALEXANDER NATALIA				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Abril

Datos generales

Establecimiento educativo	Romeral			Código DANE	20331800016701		
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente	Modalidad	RPS		
					RI		

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES <u>ABRIL</u>																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X			X				X		X		X		X		X			
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X		X				X	X				X		X		X		X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X	X	-				X					X		X				X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X			X	X	X	X	X	X	X			X	X	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): <u>Bibiana, Luisa, Edith.</u>				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	C.E.R. EL SANGO	Código DANE	20531800016702
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente
		Modalidad	RPS X RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc	X					X				X	X					X		X		
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X			X		X		X		X				X	X			X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc				X				X									X			
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc				X				X							X			X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):				Guth Salazar Gloria Juarez																			
Firma quien verifica:																							
				Observaciones:																			

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	Manuel Jose sierra	Código DANE	20531800016704
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente
		Modalidad	R/S RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES abril																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc	X		X			X			X				X	X					X	
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X			X		X		X		X		X		X	X		X			
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc			X	X		X		X	X				X	X	X			X	X	
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X	X		X		X		X		X	X	X			X	X	X	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Luz Marina Lo'pez T				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	La Pastorcita	Código DANE	20531800016763
Municipio	Guarne	Modalidad	RPS RI
Subregión	Oriente		

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana 2					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X			X				X	X				X	X		X			
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X				X	X			X		X			X		X			X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X				X						X				X					
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X				X						X				X					
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): <u>Bernarda Rave</u>				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	C.E.R. LA CLARA	Código DANE	1053180004903
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente
		Modalidad	RPS RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES <u>ABRIL</u>																											
				Semana <u>2</u>					Semana <u>3</u>					Semana <u>4</u>					Semana <u>1</u>												
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V								
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Enlatados			5 litros / 5 cc																												
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X				X	X				X	X		X							X			
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X				X	X				X	X					X	X											
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc					X					X						X									X			
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																												
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X				X	X		X	X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): <u>Edilma Rios- Milena Arcila</u>				Observaciones:																											
Firma quien verifica:																															

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Abril

Datos generales

Establecimiento educativo	Montañez	Código DANE	1053180004904
Municipio	Guarne	Modalidad	RX
Subregión	Oriente		RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 1				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X			X	X				X			X			
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		X			X		X		X			X		X				X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc			X			X			X						X					
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X			X		X		X		X		X			X			X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): <i>Xmen Daga</i>				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							
* NOTA: Se puede utilizar la mitad del tiempo de exposición si se utiliza la misma cantidad de agua.																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

ABRIL

Datos generales

Establecimiento educativo	STO TOMAS 1	Código DANE	1053180004901
Municipio	Guarne	Modalidad	RPS x RI
Subregión	Oriente		

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				06 AL 10					13 AL 17														
				Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 4				
L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V				
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X					X		X				X		X					
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		X		X			X			X		X	X			X				
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc				X			X			X					X					
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X		X		X		X		X		X					
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Eris, Angela, Adriana L				Observaciones:																			
Firma quien verifica: Cristina Garcia																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	Sto. Tomás de Aquino	Sede N°2	Código DANE	
Municipio	Guarne	Subregión	Modalidad	RPS
		Oriente		RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X			X	X				X		X				
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		X			X		X			X		X		X		X		X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc			X				X				X				X					
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X				X	X				X	X			X				X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):

Firma quien verifica: Norma S. Castro

Observaciones:

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	eladio escobar			Código DANE	205318000 30 20 3	
Municipio	Guarne.	Subregión		Modalidad	RS	RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	+	X	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc	+				+					+										
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	+	+	+	X	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X				X	X					X	X				X	X		X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	+	+	+	+	X	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X					X					+					X			+	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc					X					X					X			X	+	
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	+	+	+	+	+	X	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): lady Franco				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo

La candelaria

Municipio

Guarne Antioquia

Subregión

Oriente

Código DANE

20531800030204

Modalidad

X

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	27-30 06-10 MES 13-17 20-24																			
				Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc			X			X			X				X	X					X	
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X		X			X			X		X			X				X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc		X							X					X					X	
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X	X		X		X		X	X		X		X	X		X	X	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): <i>Edelmira Gallego</i>				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	CER la Trinidad	Código DANE	20531800030205
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente
		Modalidad	RPS X RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				1					2					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X				X					X					X
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X			X		X		X		X		X		X		X		X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X		X		X		X		X	X	X		X		X	X		X		
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X				X		X			X	X				X	X			X	
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X			X		X		X		X		X		X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Rosmira Ahola				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

Datos generales

Establecimiento educativo	I E Juan Mana Gallego			Código DANE	20531800030202		
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente	Modalidad	RPSX	RI	

ABRIL

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	6 - 10 13 - 17 MES 20 - 24 27 - 30																				
				Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 1					
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Enlatados			5 litros / 5 cc																					
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X			X	X				X	X		X				
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X			X			X		X			X		X			X		X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X			X					X				X		X				X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																					
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X	X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):				Magnaolia Becoya																				
Firma quien verifica:																								
				Observaciones:																				

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	EZEQUIEL SIERRA	Código DANE	2053780003020x
Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
		Modalidad	RIS RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	6 a/10 13 a/17 MES 20 a/24 27 a/30																											
				Semana					Semana 3					Semana 4					Semana 1												
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V								
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Enlatados			5 litros / 5 cc																												
Huevos			5 litros / 5 cc		X					X		X		X		X		X		X											
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc		X		X				X				X				X							X					
Lavaplatos - mésones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc			X				X				X				X								X					
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																												
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X					
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Luzmila Yaneith Ochoa				Observaciones:																											
Firma quien verifica:																															

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

Semana

Abril

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONALPROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	la Honda.	Código DANE	20531800034506
Municipio	Guarne	Modalidad	BS RI
Subregión	Oriente		

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc	X					X				X		X			X			X		
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X			X			X			X			X						X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X				X	X			X		X				X	X			X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X				X				X						X				X	
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X			X		X			X						X			X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X		X		X	X		X	X	X	X		X	X					X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Sandra Narango .				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	I. E. N. HILIPPOSA			Código DANE	20531800034504	
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente	Modalidad	IX	RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X			X					X	X		X			
Utensillos- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X					X				X	X				X	X			X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiadores- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X					X						X				X				
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X					X						X				X				
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X					X		X		X	X		X		X	X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): <i>Patricia Pina V.</i>				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Registro de Limpieza y Desinfección
---	---	---	--	---

Datos generales				
Establecimiento educativo	La Mosquita		Código DANE	26531800034505
Municipio	Guarne	Subregión	Modalidad	RPS X RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES <i>Abxil</i>																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X		X				X		X	X				X	X		X		
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X				X						X	X				X	X		X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X					X					X					X				
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X				X					X						X			X	
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): <i>H. Rosalba Lara</i>				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	CER. San José	Código DANE	20531800034503
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente
		Modalidad	RPS X RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc			X	X	X	X	X		X			X	X	X			X		X	
Huevos			5 litros / 5 cc		X					X	X	X	X				X	X		X			
Utensillos- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X				X		X			X		X			X		X		X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X				X				X				X					X		
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X				X				X				X					X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X		X		X		X			
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Olga Vasquez				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	CER Todas	Código DANE	70531800034502
Municipio	Guarne	Modalidad	RX RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	06 al 10 13 al 17 MES 20 al 24 27 al 30																											
				Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 1												
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V								
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Enlatados			5 litros / 5 cc																												
Huevos			5 litros / 5 cc		x				x			x		x		x	x														
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		x		x			x		x			x		x			x				x		x					
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros / 20 cc	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc				x				x					x										x					
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc				x				x					x										x					
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																												
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x					
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Yildiana Yajaira Quintana				Observaciones:																											
Firma quien verifica:																															

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	I. E. R. Hojas Anchas.			Código DANE	20531800034501		
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente	Modalidad	R2S	RI	

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES Abril																			
				Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X				X	X					X		X		
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X		X		X	X		X		X		X		X		X		X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X		X		X		X		X		
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X		X		X	X		X		X		X		X		X		X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X		X		X		X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Bibiana Londoño				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Abril

Datos generales

Establecimiento educativo	LA HONDITA	Código DANE	10531800027802
Municipio	Guarne	Modalidad	RPS X RI
Subregión	Oriente		

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc	X				X	X				X				X				X		
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X			X		X		X		X				X				X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X			X		X		X		X		X		X		X		X		
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc		X		X		X		X		X		X		X		X		X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INMACULADA CONCEPCIÓN			Código DANE	10531800027801	
Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE	Modalidad	RPS	RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES ABRIL																			
				Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X			X	X				X						
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc			X		X		X			X				X						
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc			X				X			X		X								
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc				X				X					X		X		X			
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X		X		X		X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):				ANA NILEVA GALLO																			
Firma quien verifica:				Observaciones:																			

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	<i>El Salado</i>	Código DANE	<i>20337800078306</i>
Municipio	<i>Guarne</i>	Subregión	<i>Oriente</i>
		Modalidad	<i>RPS</i>

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc																				
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X				X	X				X			X			X		X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X				X			X				X			X			X		
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X	X			X			X			X			X				X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc		X			X					X			X	X				X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): <i>Olivia Sanchez</i>				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	IEB Piedras Blancas			Código DANE	205318800018301	
Municipio	Guame	Subregión	Oriente	Modalidad	IXS	RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X			X			X		X				X	X		X			
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X		X		X	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X					X				X	X				X	X			X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc		X		X		X				X	X				X		X			
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Yesenia Acosta Cardona				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	pueblito	Código DANE	205378800078305
Municipio	Guarne	Subregión	oriente
		Modalidad	RPS X RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES ABRIL																			
				6-10Semana					13-17Semana					20-24Semana					27 Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X					X		X	X				X	X		X			
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		X			X		X			X		X			X		X		X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X				X					X				X						
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc				X				X					X					X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X		X	X		X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): ASTRID TORRES ISAZA ISAZA				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	C - E R San Ignacio	Código DANE	205319800018302
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente
		Modalidad	RPS X RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X				X			X					X	X			X		
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X				X	X				X	X				X	X			X	
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc			X				X					X						X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Luz Mary Carmona				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	San Isidro	Código DANE	205318800018303
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente
		Modalidad	RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																			
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X					X		X				X	X		X				
Utensilios- cubiertos- bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		X			X		X			X		X		X		X		X		
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc				X				X					X					X		
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc																				
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc		X			X		X			X		X		X		X		X		
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Catalina Rivera B.				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.