BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Mi Bebe Despertar II

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:00	10.1	yolanda
									3:00	10.2	yolanda
2				13	6:00	8.7	Yolanda	24	6:00	8.7	Yolanda
					3:00	6.3	Yolanda		3:00	6.9	Yolanda
3				14	6:00	7.7	Yolanda	25			
					3:00	9.2	Yolanda				
4				15	6:00	7.1	Yolanda	26			
					3:00	3.6	Yolanda				
5				16	6:00	8.3	Yolanda	27	5:00	8.0	Yolanda
					3:00	6.7	Yolanda		3:00	11.3	Yolanda
6	6:00	8.4	Yolanda	17	6:00	16.1	Yolanda	28	6:00	10.2	yolanda
	3:00	7.3	Yolanda		3:00	5.3	Yolanda		3:00	6.7	Yolanda
7	6:00	7.2	Yolanda	18				29	6:00	4.9	Yolanda
	3:00	9.1	Yolanda						3:00	7.3	Yolanda
8	6:00	9.6	Yolanda	19				30			
	3:00	4.3	Yolanda								
9	6:00	9.0	Yolanda	20	6:00	7.2	Yolanda	31			
	3:00	8.7	Yolanda		3:00	19.1	Yolanda				
10	6:00	7.2	Yolanda	21	6:00	8.9	Yolanda				
	3:00	5.4	Yolanda		3:00	6.4	Yolanda				
11				22	6:00	9.2	Yolanda				
					3:00	11.9	Yolanda				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Mi Bello Despertar 2

CENTRO ZONAL: puerto Asis REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:00	6.5	yolanda
									3:00	7.9	yolanda
2				13	6:00	7.3	yolanda	24	6:00	9.1	yolanda
					3:00	6.9	yolanda		3:00	7.5	yolanda
3				14	6:00	8.4	yolanda	25			
					3:00	10.7	yolanda				
4				15	6:00	8.3	yolanda	26			
					3:00	5.4	yolanda				
5				16	6:00	9.6	yolanda	27	6:00	7.8	yolanda
					3:00	8.1	yolanda		3:00	4.7	yolanda
6	6:00	9.5	yolanda	17	6:00	7.9	yolanda	28	6:00	7.5	yolanda
	3:00	4.7	yolanda		3:00	4.4	yolanda		3:00	7.6	yolanda
7	6:00	7.0	yolanda	18				29			
	3:00	8.2	yolanda								
8	6:00	4.2	yolanda	19				30			
	3:00	6.9	yolanda								
9	6:00	7.6	yolanda	20	6:00	11.8	yolanda	31			
	3:00	10.2	yolanda		3:00	10.4	yolanda				
10	6:00	6.8	yolanda	21	6:00	9.4	yolanda				
	3:00	8.1	yolanda		3:00	7.2	yolanda				
11				22	6:00	8.7	yolanda				
					3:00	8.4	yolanda				

OBSERVACIONES

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: N. Bello Despertar II.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Yogurt. MES: Abril. AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7.00	7.3	Yolanda
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	9:46	8.4	Yolanda.	16				27			
6				17	9:70	7.2	Yolanda	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	9:30	7.8	Yolande.	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Mi Bello Despertar II

CENTRO ZONAL: Puerto Asís

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Queso

MES: Abril

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	1.00	6.2	yolanda
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	9:46	7.3	yolanda	16				27			
6				17	9:70	7.1	yolanda	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	9:30	7.9°	yolanda	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Mi Bello Desayuno 2

CENTRO ZONAL: Puerto Asís

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Higado

MES: Abril

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7:00	8.2	Yolanda
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	9:16	8.2	Yolanda	16				27			
6				17	9:70	7.3	Yolanda	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	9:30	7.3	Yolanda	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Mi Bello Despertar 2

CENTRO ZONAL: puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne molida | MES: Abril | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	9:10	7.7	Yolanda	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	9:30	8.2	Yolanda	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: M, Bello Despertar II

CENTRO ZONAL: Norte Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Pechuga. MES: Abril AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7:00	12.2	Yolanda
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	8:46	8.8	Yolanda	16				27			
6				17	9:70	7.0	Yolanda	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	9:30	8.7	Yolanda	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Hi Bello Despertar II

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de Cerdo. MES: Abril. AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7:00	74.0	Yolanda
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	8:46	8.3	Yolanda.	16				27			
6				17	9:10	-6.2	yolanda	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	9:30	8.2	Yolanda.	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Mi Bello Despertar II

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de Res | MES: Abril | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7:00	7.7	yolanda
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	8:46	8.3	yolanda	16				27			
6				17	8.3	9.7	yolanda	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	9:30	7.7	yolanda	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Mi Bello Despertar

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Mollejа

MES: Abril

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	8:46	9.2	Yolanda	16				27			
6				17	9:70	7.9	Yolanda	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	9:30	8.2	Yolanda	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne Res

MES: Abril.

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-5.2	Adicla ordoñez
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12.20	-4.7	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11.10	-4.7	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12.40	-		21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne Cerdo. MES: Abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-4.7	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12.20	-5.7	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11.10	-5.7	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12.40	-6.2	lucero m.	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: pollo pechuga | MES: Abril. | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-6.7	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:20	-6.2	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11.10	-6.2	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	-5.2	luccio M	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Hollajas | MES: Abril | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-4.9	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:20	-3.7	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11:10	-4.7	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	-4.1	lucero µ	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne molida. MES: Abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	-4.1	Lucero M	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Higado. MES: Abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-3.7	Adida or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:22	-3.9	Adida or	16				27			
6				17	11.10	-3.9	Adida ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	-4.1	Iuccio M	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Queso

MES: Abril.

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	3.9	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:22	3.9	Adicla or	16				27			
6				17	11.10	4.1	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	4.1	lucero M	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: COI villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: yogurht. MES: Abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	4.1	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:22	3.9	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11:10	3.9	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	4.1	lucero M	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Terruritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de res

MES: ABRIL

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7:00	-78°	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-78°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-78°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-78°	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Tenorhas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne Molida. MES: ABRIL AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-77°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-78°	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-78°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-77°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

F5.G8.PP	28/01/2025
Versión 3	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Tenorias 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de cerdo

MES: ABRIL

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-18°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-18°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-18°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-18°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Tesnorias 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Pollo MES: ABRIL AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-17°	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-18°	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-18°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-18°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Tesoritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Higado MES: ABRIL AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-78°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-78°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-78°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-78°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cdna.

UNIDAD DE SERVICIO: Tesnoritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Mollejas

MES: ABRIL

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-77°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-77°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-78°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-77°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Tenaritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: QUESO MES: ABRIL AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	4°C	leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	4°C	leidy	16				27			
6				17	12:30	4°C	leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	4°C	leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2

CENTRO ZONAL: Pto Ars.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Yogurt. MES: ABRIL AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	4°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	1:30	4°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	4°C	Leidy.	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	4°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina **UNIDAD DE SERVICIO:** CDI villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis **CONGELADOR No.** 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Abril **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	-	-	-	12	-	-	-	23	5:38	-18	Anycline B
	-	-	-		-	-	-		7.01	-17.9	Aycline B
2	-	-	-	13	5.40	-18	Adicla or	24	5.40	-18	Anycline B
	-	-	-		3.20	-17.9	Adicla or		3.30	-17.9	Anycline B
3	-	-	-	14	5.45	-18	Adicla or	25	-	-	-
	-	-	-		3.01	-18	Adicla or		-	-	-
4	-	-	-	15	5.40	-18	Adicla or	26	-	-	-
	-	-	-		3.01	-17.9	Adicla or		-	-	-
5	-	-	-	16	5.40	-18	Adicla or	27	5.40	-18	Adicla or
	-	-	-		2.59	-17.9	Adicla or		3.22	-18	Adicla or
6	5.40	-18	lucero M	17	5.40	-18	Adicla or	28	5.35	-18	Adicla or
	2.45	-17.9	lucero M		4.50	-17.9	Adicla or		2.40	-18	Adicla or
7	5.40	-18	lucero M	18	-	-	-	29	5.40	-18	Adicla or
	3.17	-18	lucero M		-	-	-		3.01	-18	Adicla or
8	5.40	-18	lucero M	19	-	-	-	30			
	2.55	-17.9	lucero M		-	-	-				
9	5.53	-18	lucero M	20	5.35	-18	Anycline B	31			
	2.50	-18	lucero M		3.05	-17.9	Anycline B				
10	5.40	-17.9	lucero M	21	5.40	-18	Anycline B				
	5.13	-17.9	lucero M		3.10	-18	Anycline B				
11	-	-	-	22	5:35	-18	Anycline B				
	-	-	-		3:50	-17.9	Anycline B				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina **UNIDAD DE SERVICIO:** CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis **CONGELADOR No.** 2

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Abril **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	-	-	-	12	-	-	-	23	5:30	-18	Anycline B
	-	-	-		-	-	-		7.01	-18	Anycline B
	-		-	13	5.40	-17.9	Adicla or	24	5.40	-18	Anycline B
	-	-	-		3.20	-18	Adicla or		3.30	-18	Anycline B
3	-	-	-	14	5.45	-18	Adicla or	25	-	-	-
	-	-	-		3.01	-17.9	Adicla or		-	-	-
4	-	-	-	15	5.40	-18	Adicla or	26	-	-	-
	-	-	-		3.01	-18	Adicla or		-	-	-
5	-	-	-	16	5.40	-17.9	Adicla or	27	5.40	-18	Adicla or
	-	-	-		2.59	-18	Adicla or		3.22	-18	Adicla or
6	5.40	-17.9	lucero M	17	5.40	-18	Adicla or	28	5.35	-18	Adicla or
	2.45	-18	lucero M		4.50	-17.9	Adicla or		2.40	-17.9	Adicla or
7	5.40	-18	lucero M	18	-	-	-	29	5.40	-18	Adicla or
	3.17	-17.9	lucero M		-	-	-		3.01	-17.9	Adicla or
8	5.40	-18	lucero M	19	-	-	-	30			
	2.55	-18	lucero M		-	-	-				
9	5.53	-17.9	lucero M	20	5.35	-18	Anycline B	31			
	2.50	-18	lucero M		3.05	-17.9	Anycline B				
10	5.40	-17.9	lucero M	21	5.40	-18	Anycline B				
	5.13	-18	lucero M		3.10	-18	Anycline B				
11	-	-	-	22	5:35	-18	Anycline B				
	-	-	-		3:50	-17.9	Anycline B				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne Res

MES: Abril.

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-5.2	Adicla ordoñez
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12.20	-4.7	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11.10	-4.7	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12.40	-		21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne Cerdo. MES: Abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-4.7	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12.20	-5.7	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11.10	-5.7	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12.40	-6.2	lucero m.	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: pollo pechuga | MES: Abril. | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-6.7	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:20	-6.2	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11.10	-6.2	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	-5.2	luccio M	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Hollajas | MES: Abril | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-4.9	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:20	-3.7	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11:10	-4.7	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	-4.1	lucero µ	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne molida. MES: Abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	-4.1	Lucero M	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Higado. MES: Abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	-3.7	Adida or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:22	-3.9	Adida or	16				27			
6				17	11.10	-3.9	Adida ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	-4.1	Iuccio M	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Queso

MES: Abril.

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	3.9	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:22	3.9	Adicla or	16				27			
6				17	11.10	4.1	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	4.1	lucero M	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: COI villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: yogurht. MES: Abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2.50	4.1	Adicla or
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	12:22	3.9	Adicla ordoñez	16				27			
6				17	11:10	3.9	Adicla ordoñez	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:40	4.1	lucero M	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Tenuitas 2

CENTRO ZONAL: Pto Asis CONGELADOR No. 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: ABRIL **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:45	-78°C	Leidy
									4:30	-75°C	Leidy
				13	6:45	-78°C	Leidy	24	6:45	-78°C	leidy
					3:00	-74°C	Leidy		3:00	-75°C	
3				14	6:40	-78°C	Leidy	25			
					3:00	-74°C	Leidy				
4				15	6:50	-78°C	Leidy	26			
					3:00	-73°C	Leidy				
5				16	6:45	-78°C	Leidy	27	6:45	-78°C	Leidy
					3:00	-75°C	Leidy		3:00	-75°C	Leidy
6	6:50	-78°C	Leidy	17	6:45	-78°C	Leidy	28	6:50	-78°C	Leidy
	3:00	-75°C	Leidy		4:00	-75°C	Leidy		3:00	-73°C	Leidy
7	6:45	-78°C	Leidy	18				29	6:45	-78°C	Leidy
	3:00	-75°C	Leidy						3:00	-73°C	Leidy
8	6:50	-78°C	Leidy	19				30			
	3:00	-76°C	Leidy								
9	6:50	-78°C	Leidy	20	6:45	-78°C	Leidy	31			
	3:00	-74°C	Leidy		3:00	-76°C	Leidy				
10	6:45	-78°C	Leidy	21	6:45	-78°C	Leidy				
	4:00	-75°C	Leidy		3:00	-74°C	Leidy				
11				22	6:50	-78°C	Leidy				
					3:00	-74°C	Leidy				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina **UNIDAD DE SERVICIO:** Tenorias 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis **CONGELADOR No.** 2.

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: ABRIL **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:45	-78°	Leidy
									4:30	-75°	Leidy
2				13	6:45	-78°	Leidy	24	6:45	-74°	Leidy
					3:00	-75°	Leidy		3:00	-75°	Leidy
3				14	6:40	-78°	Leidy	25			
					3:00	-75°	Leidy				
4				15	6:50	-78°	Leidy	26			
					3:00	-74°	Leidy				
5				16	6:45	-78°	Leidy	27	6:45	-78°	Leidy
					3:00	-74°	Leidy		3:00	-74°	Leidy
6	6:50	-78°	Leidy	17	6:45	-78°	Leidy	28	6:50	-78°	Leidy
	3:00	-74°	Leidy		4:00	-72°	Leidy		3:00	-74°	Leidy
7	6:45	-78°	Leidy	18				29	6:45	-78°	Leidy
	3:00	-75°	Leidy						3:00	-78°	Leidy
8	6:50	-78°	Leidy	19				30			
	3:00	-75°	Leidy								
9	6:50	-78°	Leidy	20	6:45	-78°	Leidy	31			
	3:00	-75°	Leidy		3:00	-75°	Leidy				
10	6:45	-78°	Leidy	21	6:45	-78°	Leidy				
	4:00	-75°	Leidy		3:00	-75°	Leidy				
11				22	6:80	-78°	Leidy				
					3:00	-74°	Leidy				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Terruritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de res

MES: ABRIL

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7:00	-78°	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-78°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-78°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-78°	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Tenorhas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne Molida. MES: ABRIL AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-77°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-78°	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-78°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-77°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

F5.G8.PP	28/01/2025
Versión 3	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Tenorias 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de cerdo

MES: ABRIL

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-18°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-18°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-18°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-18°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Tesnorias 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Pollo MES: ABRIL AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-17°	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-18°	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-18°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-18°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Tesoritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Higado MES: ABRIL AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-78°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-78°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-78°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-78°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cdna.

UNIDAD DE SERVICIO: Tesnoritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Mollejas

MES: ABRIL

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	-77°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	-77°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	-78°C	Leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	-77°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Tenaritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: QUESO MES: ABRIL AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	4°C	leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	7:30	4°C	leidy	16				27			
6				17	12:30	4°C	leidy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	4°C	leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2

CENTRO ZONAL: Pto Ars.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Yogurt. MES: ABRIL AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:00	4°C	Leidy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	1:30	4°C	Leidy	16				27			
6				17	12:30	4°C	Leidy.	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11:00	4°C	Leidy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	-	-	-	12	-	-	-	23	5:38	4.1	Anycline B
	-	-	-		-	-	-		7.10	4.0	Anycline B
2	-	-	-	13	5.40	4.0	Adicla or	24	5.40	4.1	Anycline B
	-	-	-		3.20	3.9	Adicla or		3.30	3.9	Anycline B
3	-	-	-	14	5.45	4.0	Adicla or	25	-	-	-
	-	-	-		3.01	3.8	Adicla or		-	-	-
4	-	-	-	15	5.40	4.0	Adicla or	26	-	-	-
	-	-	-		3.01	3.9	Adicla or		-	-	-
5	-	-	-	16	5.40	4.0	Adicla or	27	5.40	3.9	Adicla or
	-	-	-		2.59	4.0	Adicla or		3.22	4.1	Adicla or
6	5.40	4.1	lucero M	17	5.40	4.0	Adicla or	28	5.35	3.9	Adicla or
	2.45	3.9	lucero M		4.50	3.9	Adicla or		2.40	3.8	Adicla or
7	5.40	4.1	lucero M	18	-	-	-	29	5.40	4.1	Adicla or
	3.17	3.9	lucero M		-	-	-		3.01	3.9	Adicla or
8	5.40	4.0	lucero M	19	-	-	-	30			
	2.55	3.8	lucero M		-	-	-				
9	5.53	4.0	lucero M	20	5.35	3.9	Anycline B	31			
	2.50	3.9	lucero M		3.05	4.0	Anycline B				
10	5.40	4.0	lucero M	21	5.40	4.0	Anycline B				
	5.13	3.9	lucero M		3.10	3.8	Anycline B				
11	-	-	-	22	5:35	4.0	Anycline B				
	-	-	-		3:50	4.	Anycline B				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Pueblito Asis REFRIGERADOR No. 2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	-	-	-	12	-	-	-	23	5:38	4.1	Anycline B
	-	-	-		-	-	-		7.01	3.9	Anycline B
2	-	-	-	13	5.40	4.0	Adicla or	24	5.40	4.0	Anycline B
	-	-	-		3.20	4.0	Adicla or		3.30	3.9	Anycline B
3	-	-	-	14	5.45	4.1	Adicla or	25	-	-	-
	-	-	-		3.01	3.9	Adicla or		-	-	-
4	-	-	-	15	5.40	4.0	Adicla or	26	-	-	-
	-	-	-		3.01	4.0	Adicla or		-	-	-
5	-	-	-	16	5.40	3.9	Adicla or	27	5.40	4.0	Adicla or
	-	-	-		2.59	3.9	Adicla or		3.22	4.0	Adicla or
6	5.40	4.1	lucero M	17	5.40	4.0	Adicla or	28	5.35	4.0	Adicla or
	2.45	3.9	lucero M		4.50	3.8	Adicla or		2-40	3.9	Adicla or
7	5.40	4.0	lucero M	18	-	-	-	29	5.40	4.1	Adicla or
	3.17	4.0	lucero M		-	-	-		3.01	3.9	Adicla or
8	5.40	4.1	lucero M	19	-	-	-	30			
	2.55	3.9	lucero M		-	-	-				
9	5.53	4.0	lucero M	20	5.35	4.0	Anycline B	31			
	2.50	4.0	lucero M		3.05	3.9	Anycline B				
10	5.40	4.0	lucero M	21	5.40	4.0	Anycline B				
	5.13	3.9	lucero M		3.10	3.8	Anycline B				
11	-	-	-	22	5:35	4.1	Anycline B				
	-	-	-		3:50	4.	Anycline B				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina **UNIDAD DE SERVICIO:** CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis **REFRIGERADOR No.** 3

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	-	-	-	12	-	-	-	23	5:38	4.1	Anyeline
	-	-	-		-	-	-		7.01	3.9	Anycline
2	-	-	-	13	5.40	4.0	Adicla or	24	5.40	4.0	Anycline
	-	-	-		3.20	4.1	Adicla or		3.30	3.9	Anycline
3	-	-	-	14	5.45	4.0	Adicla or	25	-	-	-
	-	-	-		3.01	3.9	Adicla or		-	-	-
4	-	-	-	15	5.40	4.0	Adicla or	26	-	-	-
	-	-	-		3.01	4.0	Adicla or		-	-	-
5	-	-	-	16	5.40	4.1	Adicla or	27	5.40	4.0	Adicla or
	-	-	-		2.59	3.9	Adicla or		3.22	3.9	Adicla or
6	5.40	4.0	lucero M	17	5.40	4.0	Adicla or	28	5.35	4.0	Adicla or
	2.45	4.0	lucero M		4.50	3.9	Adicla or		2.40	3.9	Adicla or
7	5.40	3.9	lucero M	18	-	-	-	29	5.40	4.1	Adicla or
	3.17	4.0	lucero M		-	-	-		3.01	3.9	Adicla or
8	5.40	3.9	lucero M	19	-	-	-	30			
	2.55	4.1	lucero M		-	-	-				
9	5.53	4.0	lucero M	20	5.35	4.1	Anycline B	31			
	2.50	3.9	lucero M		3.05	4.0	Anycline B				
10	5.40	4.1	lucero M	21	5.40	4.0	Anycline B				
	5.13	4.0	lucero M		3.10	3.9	Anycline B				
11	-	-	-	22	5:35	4.0	Anycline B				
	-	-	-		3:50	3.9	Anycline B				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: COCINA UNIDAD DE SERVICIO: Terrazitas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: ABRIL AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:45	4°C	Leidy
									4:30	2°C	Leidy
2				13	6:50	4°C	Leidy	24	6:45	4°C	Leidy
					3:00	3°C	Leidy		3:00	2°C	Leidy
3				14	6:40	4°C	Leidy	25			
					3:00	2°C	Leidy				
4				15	6:50	4°C	Leidy	26			
					3:00	3°C	Leidy				
5				16	6:45	4°C	Leidy	27	6:45	4°C	Leidy
					3:00	2°C	Leidy		3:00	2°C	Leidy
6	6:50	4°C	Leidy	17	6:45	4°C	Leidy	28	6:50	4°C	Leidy
	3:00	2°C	Leidy		4:00	2°C	Leidy		3:00	2°C	Leidy
7	6:45	4°C	Leidy	18				29	6:46	4°C	Leidy
	3:00	3°C	Leidy						3:00	3°C	Leidy
8	6:40	4°C	Leidy	19				30			
	3:00	2°C	Leidy								
9	6:50	4°C	Leidy	20	6:45	4°C	Leidy	31			
	3:00	3°C	Leidy		3:00	2°C	Leidy				
10	6:45	4°C	Leidy	21	6:45	4°C	Leidy				
	3:45	3°C	Leidy		3:00	2°C	Leidy				
11				22	6:50	4°C	Leidy				
					3:00	2°C	Leidy				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Tesnuxitas 2

CENTRO ZONAL: Pto Asis REFRIGERADOR No. 2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: ABRIL. AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:45	4°C	Leidy
									4:30	3°C	Leidy
2				13	6:50	4°C	Leidy	24	6:45	4°C	Leidy
					3:00	3°C	Leidy		3:00	2°C	Leidy
3				14	6:40	4°C	Leidy	25			
					3:00	2°C	Leidy				
4				15	6:50	4°C	Leidy	26			
					3:00	2°C	Leidy				
5				16	6:45	4°C	Leidy	27	6:45	4°C	Leidy
					3:00	2°C	Leidy		3:00	2°C	Leidy
6	6:50	4°C	Leidy	17	6:45	4°C	Leidy	28	6:50	4°C	Leidy
	3:00	2°C	Leidy						3:00	2°C	Leidy
7	6:45	4°C	Leidy	18				29	6:45	4°C	Leidy
	3:00	2°C	Leidy						3:00	3°C	Leidy
8	6:50	4°C	Leidy	19				30			
	3:00	2°C	Leidy								
9	6:50	4°C	Leidy	20	6:50	4°C	Leidy	31			
	3:00	3°C	Leidy		3:00	2°C	Leidy				
10	6:45	4°C	Leidy	21	6:45	4°C	Leidy				
	4:00	2°C	Leidy		3:00	3°C	Leidy				
11				22	6:50	4°C	Leidy				
					3:00	2°C	Leidy				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de res. MES: abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:45. Pm	-18 °C	Marleny
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	2:15. Pm	-18 °C	Marleny Alvarado	16				27			
6				17	2: Pm	-18 °C	Marleny Alvarado	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	2:30 Pm	-18 °C	Marleny Alvarado	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Casita Feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de cerdo MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:45. Pm	-18°C	Maikeny
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	2:15. Pm	-18°C	Maikeny Alvarado	16				27			
6				17	2: Pm	-18°C	Maikeny Alvarado	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	2:30. Pm	-18°C	Maikeny Alvarado	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Casita feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Higado de res. MES: abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:45 pm	18 °C	Mailen
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	2:15 pm	-18 °C	Mailen Alvarado	16				27			
6				17	2: pm	-18 °C	Mailen Alvarado	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	2:30 pm	-18 °C	Mailen Alvarado	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Casita Feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne molida. MES: Abril AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. **UNIDAD DE SERVICIO:** Casita Feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Pechuga. **MES:** abril **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:45 Pm	-18°C	Maiceny
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	2:15 Pm	-18°C	Maiceny Alvarado	16				27			
6				17	2: Pm	-18°C	Maiceny Alvarado	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	2:30 pm	-18°C	Maiceny Alvarado	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: mollejas.

MES: abril

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	2:15 Pm	-18°C	Maikeny Alvarado	16				27			
6				17	2: Pm	-18°C	Maikeny Alvarado	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	2:30 Pm	-18°C	Maikeny Alvarado	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. **UNIDAD DE SERVICIO:** casita feliz -

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: yogurt. **MES:** abril **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:45 pm	4 °C	Hailen
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	2:15 pm	4. °C	Hailen Alvarado	16				27			
6				17	2: pm	4. °C	Hailen Alvarado	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	2:30 pm	4. °C	Hailen	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Queso

MES: Abril

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:45 pm	4 °C	Marleny
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	2:15 pm	4 °C	Marleny A.	16				27			
6				17	2:pm	4. °C	Marleny A.	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	2:30 pm	4. °C	Marleny A.	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: Casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. uno

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:am	12.1 °C	Marleny
									4:pm	10.2 °C	Marleny
2				13	6:am	11.9 °C	Marleny	24	6:am	9.6 °C	Marleny
					3:Pm	13.7 °C	Marleny		3:pm	13 °C	Marleny
3				14	6:am	12.2 °C	Marleny	25			
					3:pm	9.6 °C	Marleny				
4				15	6:am	14.3 °C	Marleny	26			
					3:Pm	10.2 °C	Marleny				
5				16	6:am	12.3 °C	Marleny	27	6:am	9.6 °C	Marleny
					3:Pm	12.5 °C	Marleny		3:Pm	12.1 °C	Marleny
6	6:am	11.4 °C	Marleny	17	6:am	13.2 °C	Marleny	28	6:am	9.6 °C	Marleny
	3:Pm	9.6 °C	Marleny		3:30.pm	14.1 °C	Marleny		3:pm	13.6 °C	Marleny
7	6:am	10.3 °C	Marleny	18				29	6:am	10.1 °C	Marleny
	3:Pm	9.6 °C	Marleny						3:Pm	12.1 °C	Marleny
8	6:am	11.9 °C	Marleny	19				30			
	3:Pm	13.1 °C	Marleny								
9	6:am	9.6 °C	Marleny	20	6:am	13.1 °C	Marleny	31			
	3:Pm	13.5 °C	Marleny		3:Pm	10.1 °C	Marleny				
10	6:am	11.2 °C	Marleny	21	6:am	11.3 °C	Marleny				
	3:30	13.1 °C	Marleny		3:Pm	9.6 °C	Marleny				
11				22	6:am	11.3 °C	Marleny				
					3:Pm	12.1 °C	Marleny				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: cocina. UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. dos

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6: am	13.2 °C	Marleny
									4: pm	11.3 °C	Marleny
2				13	6: am	10.2 °C	Marleny	24	6: am	10.7 °C	Marleny
					3: pm	12.1 °C	Marleny		3: pm	12.1 °C	Marleny
3				14	6: am	10.8 °C	Marleny	25			
					3: pm	11.3 °C	Marleny				
4				15	6: am	8.4 °C	Marleny	26			
					3: pm	9.6 °C	Marleny				
5				16	6: am	9.3 °C	Marleny	27	6: am	10.1 °C	Marleny
					3: pm	10.8 °C	Marleny		3: pm	13.2 °C	Marleny
6	6: am	13.2 °C	Marleny	17	6: am	12.5 °C	Marleny	28	6: am	10.3 °C	Marleny
	3: pm	10.1 °C	Marleny		3:30 pm	10.2 °C	Marleny		3: pm	12.5 °C	Marleny
7	6: am	11.2 °C	Marleny	18				29	6: am	13.1 °C	Marleny
	3: pm	10.1 °C	Marleny						3: pm	13.2 °C	Marleny
8	6: am	9.7 °C	Marleny	19				30			
	3: pm	12.5 °C	Marleny								
9	6: am	7.2 °C	Marleny	20	6: am	9.6 °C	Marleny	31			
	3: pm	9.6 °C	Marleny		3: pm	11.3 °C	Marleny				
10	6: am	12.2 °C	Marleny	21	6: am	12.2 °C	Marleny				
	3:30	12.6 °C	Marleny		3: pm	10.8 °C	Marleny				
11				22	6: am	10.3 °C	Marleny				
					3: pm	13.6 °C	Marleny				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: cocina · UNIDAD DE SERVICIO: Casita feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. Tres

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:am	10.6	Marleny
									4:Pm	11.3	Marleny
2				13	6:am	12.1	Marleny	24	6:am	12.1	Marleny
					3:Pm	10.8	Marleny		3:Pm	10.8	Marleny
3				14	6:am	13.6	Marleny	25			
					3:Pm	8.7	Marleny				
4				15	6:am	9.6	Marleny	26			
					3:Pm	11.3	Marleny				
5				16	6:am	13.1	Marleny	27	6:am	9.2	Marleny
					3:Pm	12.1	Marleny		3:Pm	14.1	Marleny
6	6:am	9.2	Marleny	17	6:am	11.2	Marleny	28	6:am	9.7	Marleny
	3:Pm	11.2	Marleny		3:30	12.6	Marleny		3:Pm	11.2	Marleny
7	6:am	10.2	Marleny	18				29	6:am	10.6	Marleny
	3:Pm	11.2	Marleny						3:Pm	14.1	Marleny
8	6:am	9.1	Marleny	19				30			
	3:Pm	11.3	Marleny								
9	6:am	8.3	Marleny	20	6:am	14.3	Marleny	31			
	3:Pm	11.7	Marleny		3:Pm	12.2	Marleny				
10	6:am	9.6	Marleny	21	6:am	11.5	Marleny				
	3:30pm	10.4	Marleny		3:Pm	13.2	Marleny				
11				22	6:am	9.6	Marleny				
					3:Pm	10.2	Marleny				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Casita Feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. UNO

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:am	4. °C	Marlenis H.
									4: Pm	5.1 °C	Marlenis
2				13	6:am	4 °C	Marlenis	24	6:am	2.2 °C	Marlenis
					3: Pm	5.2 °C	Marlenis		3: Pm	3.8 °C	Marlenis
3				14	6:am	4. °C	Marlenis	25			
					3: Pm	5.1 °C	Marlenis				
4				15	6: am	3.6 °C	Marlenis	26			
					2: Pm	6.1 °C	Marlenis				
5				16	6: am	2.2 °C	Marlenis	27	6:am	2.2 °C	Marlenis
					3: Pm	5.1 °C	Marlenis		2: Pm	3.8 °C	Marlenis
6	6:am	5.2 °C	Marlenis	17	6: am	4.3 °C	Marlenis	28	6: am	4. °C	Marlenis
	3: Pm	6.1 °C	Marlenis		3:30 Pm	5.2	Marlenis		3: Pm	5.2 °C	Marlenis
7	6: am	3.2 °C	Marlenis	18				29	6: am	4 °C	Marlenis
	5: Pm	5.2 °C	Marlenis						3: Pm	3.6	Marlenis.
8	6 am	4. °C	Marlenis	19				30			
	3: Pm	6.1 °C	Marlenis								
9	6 am	4. °C	Marlenis	20	6: am	2.2 °C	Marlenis	31			
	2: Pm	5.2 °C	Marlenis		3: Pm	5.2 °C	Marlenis.				
10	6: am	4. °C	Marlenis	21	6: am	4. °C	Marlenis				
	3:30	6. °C	Marlenis		3: Pm	6.2 °C	Marlenis				
11				22	6: am	4.1 °C	Marlenis				
					3 Pm	5.2 °C	Marlenis				

OBSERVACIONES

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.GS.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina — UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis — REFRIGERADOR No. dos

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: abril — AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:am	2.8 °C	Marleny
									4: Pm	5.1 °C	Marleny
2				13	6:am	2.2 °C	Marleny	24	6. am	3.7 °C	Marleny
					3:pm	6.5 °C	Marleny		3: Pm	4 °C	Marleny
3				14	6: am	3.2 °C	Marleny	25			
					3: Pm	6.1 °C	Marleny				
4				15	6: am	4.1 °C	Marleny	26			
					3: Pm	5.7 °C	Marleny				
5				16	6: am	4.1 °C	Marleny	27	6: am	3.1 °C	Marleny
					3: pm	6.3 °C	Marleny		3: Pm	2.6 °C	Marleny
6	6:am	4.1 °C	Marleny	17	6: am	3.6 °C	Marleny	28	6: am	3.3 °C	Marleny
	3: Pm	5.7 °C	Marleny		3:30. Pm	6.2 °C	Marleny		3: Pm	2.5 °C	Marleny
7	6: am	2.7 °C	Marleny	18				29	6: am	2.9 °C	Marleny
	3: Pm	3.6 °C	Marleny						3: Pm	2.2	Marleny
8	6: am	2.1 °C	Marleny	19				30			
	3: Pm	3.6 °C	Marleny								
9	6: am	2.1 °C	Marleny	20	6: am	3.5 °C	Marleny	31			
	3: Pm	6.1 °C	Marleny		3: Pm	6.2 °C	Marleny				
10	6: am	3.3 °C	Marleny	21	6: am	3.3 °C	Marleny				
	3:30	3.6 °C	Marleny		3: Pm	2.8 °C	Marleny				
11				22	6: am	3.1 °C	Marleny				
					3: Pm	3.6 °C	Marleny				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/08/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Casita Feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. tres

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: abril. AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:am	3.7 °C	Marleny
									4: Pm	6.1 °C	Marleny
2				13	6:am	3.8 °C	Marleny	24	6:am	2.5 °C	Marleny
					3: Pm	4. °C	Marleny		3:pm	3.3 °C	Marleny
3				14	6:am	2.5 °C	Marleny	25			
					3: Pm	4. °C	Marleny				
4				15	6:am	2.6 °C	Marleny	26			
					3:Pm	5.2 °C	Marleny				
5				16	6:am	3.8 °C	Marleny	27	6:am	4. °C	Marleny
					3: Pm	2.8 °C	Marleny		3: pm	3.9 °C	Marleny
6	6:am	4.0 °C	Marleny	17	6:am	3.8 °C	Marleny	28	6:am	2.5 °C	Marleny
	3:Pm	5.3 °C	Marleny		3:3a Pm	6.1	Marleny		3:pm	3.8 °C	Marleny
7	6:am	4.1 °C	Marleny	18				29	6:am	3.1 °C	Marleny
	3:Pm	6.1 °C	Marleny						3:Pm	3.8	Marleny
8	6:am	4.0 °C	Marleny	19				30			
	3:Pm	5.1 °C	Marleny								
9	6:am	1.3 °C	Marleny	20	6:am	2.4 °C	Marleny	31			
	3:Pm	4.2 °C	Marleny		3:Pm	5.2 °C	Marleny				
10	6:am	2.6 °C	Marleny	21	6:am	2.2 °C	Marleny				
	3:30	3.8 °C	Marleny		3:Pm	6.2 °C	Marleny				
11				22	6:am	2.8 °C	Marleny				
					3:Pm	3.8 °C	Marleny				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Pechuga MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7pm	-15.1	Marlovi
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	-11.3	Marlovi	16				27			
6				17	7pm	-15.1	Marlovi	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	7Am	-12.7	Marlovi	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Higado MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	1Pm	-12.5	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	-15.2	Marlouy	16				27			
6				17	1pm	-12.5	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11Am	-16.2	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asís

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne Magra

MES: Abril

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7pm	-14.7	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	-15.2	Marlouy	16				27			
6				17	7pm	-13.7	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	7 Am	-12,5	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de Cerdo | MES: Abril | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7pm	+12.5	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	+12.7	Marlouy	16				27			
6				17	7pm	+14.2	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11Am	+16.5	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Mollejas | MES: Abril | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	-10.1	Marlon	16				27			
6				17	1pm	11.5°c	Marlon	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11 Am	-12.3	Marlon	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto ASIS

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: YOGURT MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	1 pm	2.2	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	2.5	Marlouy	16				27			
6				17	1PM	2.3	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11Am	2.2	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Queso MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	1pm	2.4	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	2.1	Marlouy	16				27			
6				17	1pm	2.3	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11Am	2.5	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 7

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6Am	13.5	Marlou
									3pm	17.1	Marlou
2				13	6Am	14.3	Marlou	24	6Am	12.7	Marlou
					3pm	15.2	Marlou		3pm	12.5	Marlou
3				14	6Am	17.2	Marlou	25			
					3pm	15.2	Marlou				
4				15	6Am	17.2	Marlou	26			
					3pm	16.5	Marlou				
5				16	6Am	13.5	Marlou	27	6Am	12.7	Marlou
					3:pm	15.2	Fernanda		3pm	12.7	Marlou
6	6Am	18.2	Marlou	17	6Am	13.7	Marlou	28	6Am	16.2	Marlou
	3pm	15.2	Marlou		3pm	15.1	Marlou		3pm	16.1	Marlou
7	6Am	11.7	Marlou	18				29	6Am	12.5	Marlou
	3pm	15.1	Marlou						3pm	15.2	Marlou
8	6Am	11.5	Marlou	19				30			
	3pm	17.5	Marlou								
9	6Am	13.7	Marlou	20	6Am	16.7	Marlou	31			
	3pm	16.3	Marlou		3:pm	17.6	Fernanda				
10	6Am	13.6	Marlou	21	6Am	11.5	Marlou				
	4:15pm	11.1	Ana Maria.		3pm	16.2	Marlou				
11				22	6Am	13.2	Marlou				
					3pm	15.2	Marlou				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 2

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6Am	-14.3	Marlou
									3pm	-12.9	Marlou
2				13	6Am	-13.7	Marlou	24	6Am	-15.2	Marlou
					3pm	-13.1	Marlou		3pm	-16.2	Marlou
3				14	6Am	-12.5	Marlou	25			
					3pm	-16.3	Marlou				
4				15	6Am	-12.7	Marlou	26			
					3pm	-15.6	Marlou				
5				16	6Am	-14.8	Marlou	27	6Am	-16.2	Marlou
					3pm	-16.7	Fernanda		3pm	-14.2	Marlou
6	6Am	-15.2	Marlou	17	6Am	-15.3	Marlou	28	6Am	-13.2	Marlou
	3pm	-16.5	Marlou		3pm	-17.5	Marlou		3pm	-15.5	Marlou
7	6Am	-12.7	Marlou	18				29	6Am	-17.2	Marlou
	3pm	-16.3	Marlou						3pm	-16.1	Marlou
8	6Am	-16.7	Marlou	19				30			
	3pm	-12.7	Marlou								
9	6Am	-14.3	Marlou	20	6Am	-12.3	Marlou	31			
	3pm	-11.2	Marlou		3:pm	-12.7	Fernanda				
10	6Am	-15.7	Marlou	21	6Am	-13.2	Marlou				
	4:15pm	12.7	Ana Maria.		3pm	-15.2	Marlou				
11				22	6Am	-16.5	Marlou				
					3pm	-12.7	Marlou				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6Am	1.3	Marlou
									3pm	3.9	Marlou
2				13	6Am	1.9	Marlou	24	6Am	1.5	Marlou
					300pm	4.0	Ana Maria		3pm	4.0	Marlou
3				14	6Am	1.5	Marlou	25			
					3pm	4.0	Marlou				
4				15	6Am	1.5	Marlou	26			
					3pm	4.0	Marlou				
5				16	6Am	1.9	Marlou	27	6Am	1.9	Marlou
					3:pm	3.7	fernanda		3pm	4.0	Marlou
6	6Am	1.8 °C	Marlou	17	6Am	1.8	Marlou	28	6Am	2.8	Marlou
	3pm	3.7	Marlou		3pm	4.0	Marlou		3pm	3.9	Marlou
7	6Am	2.1	Marlou	18				29	6Am	1.5	Marlou
	3pm	3.8	Marlou						3pm	3.7	Marlou
8	6Am	2.2	Marlou	19				30			
	3pm	3.5	Marlou								
9	6Am	1.7	Marlou	20	6Am	1.8	Marlou	31			
	3pm	4.0	Marlou		3:pm	3.5	Fernanda				
10	6Am	1.8	Marlou	21	6Am	1.9	Marlou				
	4:15pm	3.8	Ana Maria.		3pm	4.0	Marlou				
11				22	6Am	1.5	Marlou				
					3pm	4.0	Marlou				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6Am	3.2	Marlouy
									3pm	3.2	Marlouy
2				13	6Am	2.2	Marlouy	24	6Am	1.8	Marlouy
					3.00pm	3.1	Ana Maria		3pm	3.7	Marlouy
3				14	6Am	1.8	Marlouy	25			
					3pm	3.8	Marlouy				
4				15	6Am	2.8	Marlouy	26			
					3pm	3.8	Marlouy				
5				16	6Am	2.1	Marlouy	27	6Am	2.5	Marlouy
					3pm	2.9	Fernanda		3pm	3.7	Marlouy
6	6Am	1.5	Marlouy	17	6Am	2.7	Marlouy	28	6Am	2.3	Marlouy
	3pm	2.8	Marlouy		3pm	3.9	Marlouy		3pm	2.8	Marlouy
7	6Am	1.7	Marlouy	18				29	6Am	1.8	Marlouy
	3pm	1.9	Marlouy						3pm	3.8	Marlouy
8	6Am	1.9	Marlouy	19				30			
	3pm	2.9	Marlouy								
9	6Am	2.3	Marlouy	20	6Am	2.7	Marlouy	31			
	3.9 3pm		Marlouy		3:pm	2.9	Fernanda				
10	6Am	2.5	Marlouy	21	6Am	1.5	Marlouy				
	4:15 Pm	2.5	Ana Maria		3pm	3.8	Marlouy				
11				22	6Am	2.1	Marlouy				
					3pm	3.8	Marlouy				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: SDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 3

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6AM	1.6	Marlou
									3pm	2.8	Marlou
2				13	6AM	1.8	Marlou	24	6AM	1.7	Marlou
					3.00pm	2.3	Ana Maria		3pm	1.9	Marlou
3				14	6AM	1.7	Marlou	25			
					3pm	3.8	Marlou				
4				15	6AM	1.9	Marlou	26			
					3PM	2.8	Marlou				
5				16	6AM	1.8	Marlou	27	6AM	1.7	Marlou
					3:pm	3.8	Fernanda		3pm	3.5	Marlou
6	6AM	2.2	Marlou	17	6AM	1.5	Marlou	28	6AM	1.7	Marlou
	3pm	3.8	Marlou		3pm	3.5	Marlou		3pm	3.9	Marlou
7	6AM	1.9	Marlou	18				29	6AM	2.3	Marlou
	3pm	2.9	Marlou						3pm	3.5	Marlou
8	6AM	2.8	Marlou	19				30			
	3pm	3.6	Marlou								
9	6AM	1.5	Marlou	20	6AM	1.7	Marlou	31			
	3pm	2.8	Marlou		3.pm	2.9	Fernanda				
10	6AM	1.7	Marlou	21	6AM	2.2	Marlou				
	4:15pm	3.9	Ana Maria		3pm	2.9	Marlou				
11				22	6AM	1.9	Marlou				
					3pm	3.5	Marlou				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Pechuga MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7pm	-15.1	Marlovi
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	-11.3	Marlovi	16				27			
6				17	7pm	-15.1	Marlovi	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	7Am	-12.7	Marlovi	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Higado MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	1Pm	-12.5	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	-15.2	Marlouy	16				27			
6				17	1pm	-12.5	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11Am	-16.2	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asís

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne Magra

MES: Abril

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7pm	-14.7	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	-15.2	Marlouy	16				27			
6				17	7pm	-13.7	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	7 Am	-12,5	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Carne de Cerdo | MES: Abril | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7pm	+12.5	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	+12.7	Marlouy	16				27			
6				17	7pm	+14.2	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11Am	+16.5	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Mollejas | MES: Abril | AÑO: 2026

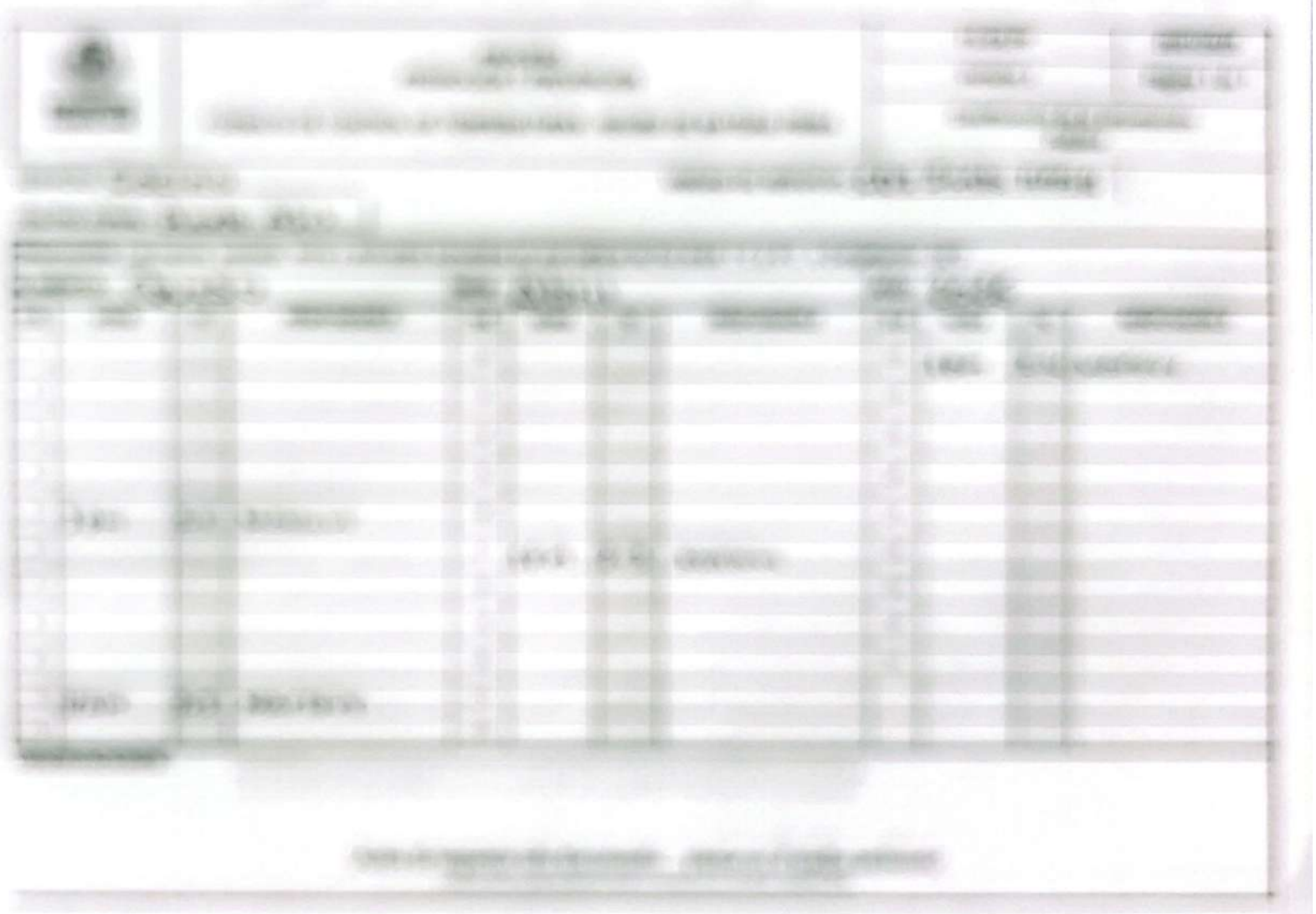
DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	-10.1	Marlon	16				27			
6				17	1pm	11.5°c	Marlon	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11 Am	-12.3	Marlon	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner



Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto ASIS

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: YOGURT MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	1 pm	2.2	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	2.5	Marlouy	16				27			
6				17	1PM	2.3	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11Am	2.2	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Pechuga MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	7pm	-15.1	Marlovi
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	-11.3	Marlovi	16				27			
6				17	7pm	-15.1	Marlovi	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11Am	-12.7	Marlovi	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	28/01/2025
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: Queso MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	1pm	2.4	Marlouy
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5	3pm	2.1	Marlouy	16				27			
6				17	1pm	2.3	Marlouy	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	11Am	2.5	Marlouy	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 7

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6Am	13.5	Marlou
									3pm	17.1	Marlou
2				13	6Am	14.3	Marlou	24	6Am	12.7	Marlou
					3pm	15.2	Marlou		3pm	12.5	Marlou
3				14	6Am	17.2	Marlou	25			
					3pm	15.2	Marlou				
4				15	6Am	17.2	Marlou	26			
					3pm	16.5	Marlou				
5				16	6Am	13.5	Marlou	27	6Am	12.7	Marlou
					3:pm	15.2	Fernanda		3pm	12.7	Marlou
6	6Am	18.2	Marlou	17	6Am	13.7	Marlou	28	6Am	16.2	Marlou
	3pm	15.2	Marlou		3pm	15.1	Marlou		3pm	16.1	Marlou
7	6Am	11.7	Marlou	18				29	6Am	12.5	Marlou
	3pm	15.1	Marlou						3pm	15.2	Marlou
8	6Am	11.5	Marlou	19				30			
	3pm	17.5	Marlou								
9	6Am	13.7	Marlou	20	6Am	16.7	Marlou	31			
	3pm	16.3	Marlou		3:pm	17.6	Fernanda				
10	6Am	13.6	Marlou	21	6Am	11.5	Marlou				
	4:15pm	11.1	Ana Maria.		3pm	16.2	Marlou				
11				22	6Am	13.2	Marlou				
					3pm	15.2	Marlou				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 2

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6Am	-14.3	Marlou
									3pm	-12.9	Marlou
2				13	6Am	-13.7	Marlou	24	6Am	-15.2	Marlou
					3pm	-13.1	Marlou		3pm	-16.2	Marlou
3				14	6Am	-12.5	Marlou	25			
					3pm	-16.3	Marlou				
4				15	6Am	-12.7	Marlou	26			
					3pm	-15.6	Marlou				
5				16	6Am	-14.8	Marlou	27	6Am	-16.2	Marlou
					3pm	-16.7	Fernanda		3pm	-14.2	Marlou
6	6Am	-15.2	Marlou	17	6Am	-15.3	Marlou	28	6Am	-13.2	Marlou
	3pm	-16.5	Marlou		3pm	-17.5	Marlou		3pm	-15.5	Marlou
7	6Am	-12.7	Marlou	18				29	6Am	-17.2	Marlou
	3pm	-16.3	Marlou						3pm	-16.1	Marlou
8	6Am	-16.7	Marlou	19				30			
	3pm	-12.7	Marlou								
9	6Am	-14.3	Marlou	20	6Am	-12.3	Marlou	31			
	3pm	-11.2	Marlou		3:pm	-12.7	Fernanda				
10	6Am	-15.7	Marlou	21	6Am	-13.2	Marlou				
	4:15pm	12.7	Ana Maria.		3pm	-15.2	Marlou				
11				22	6Am	-16.5	Marlou				
					3pm	-12.7	Marlou				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6Am	1.3	Marlou
									3pm	3.9	Marlou
2				13	6Am	1.9	Marlou	24	6Am	1.5	Marlou
					300pm	4.0	Ana Maria		3pm	4.0	Marlou
3				14	6Am	1.5	Marlou	25			
					3pm	4.0	Marlou				
4				15	6Am	1.5	Marlou	26			
					3pm	4.0	Marlou				
5				16	6Am	1.9	Marlou	27	6Am	1.9	Marlou
					3:pm	3.7	fernanda		3pm	4.0	Marlou
6	6Am	1.8 °C	Marlou	17	6Am	1.8	Marlou	28	6Am	2.8	Marlou
	3pm	3.7	Marlou		3pm	4.0	Marlou		3pm	3.9	Marlou
7	6Am	2.1	Marlou	18				29	6Am	1.5	Marlou
	3pm	3.8	Marlou						3pm	3.7	Marlou
8	6Am	2.2	Marlou	19				30			
	3pm	3.5	Marlou								
9	6Am	1.7	Marlou	20	6Am	1.8	Marlou	31			
	3pm	4.0	Marlou		3:pm	3.5	Fernanda				
10	6Am	1.8	Marlou	21	6Am	1.9	Marlou				
	4:15pm	3.8	Ana Maria.		3pm	4.0	Marlou				
11				22	6Am	1.5	Marlou				
					3pm	4.0	Marlou				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6Am	3.2	Marlouy
									3pm	3.2	Marlouy
2				13	6Am	2.2	Marlouy	24	6Am	1.8	Marlouy
					3.00pm	3.1	Ana Maria		3pm	3.7	Marlouy
3				14	6Am	1.8	Marlouy	25			
					3pm	3.8	Marlouy				
4				15	6Am	2.8	Marlouy	26			
					3pm	3.8	Marlouy				
5				16	6Am	2.1	Marlouy	27	6Am	2.5	Marlouy
					3pm	2.9	Fernanda		3pm	3.7	Marlouy
6	6Am	1.5	Marlouy	17	6Am	2.7	Marlouy	28	6Am	2.3	Marlouy
	3pm	2.8	Marlouy		3pm	3.9	Marlouy		3pm	2.8	Marlouy
7	6Am	1.7	Marlouy	18				29	6Am	1.8	Marlouy
	3pm	1.9	Marlouy						3pm	3.8	Marlouy
8	6Am	1.9	Marlouy	19				30			
	3pm	2.9	Marlouy								
9	6Am	2.3	Marlouy	20	6Am	2.7	Marlouy	31			
	3.9 3pm		Marlouy		3:pm	2.9	Fernanda				
10	6Am	2.5	Marlouy	21	6Am	1.5	Marlouy				
	4:15 Pm	2.5	Ana Maria		3pm	3.8	Marlouy				
11				22	6Am	2.1	Marlouy				
					3pm	3.8	Marlouy				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: SDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 3

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6AM	1.6	Marlou
									3pm	2.8	Marlou
2				13	6AM	1.8	Marlou	24	6AM	1.7	Marlou
					3.00pm	2.3	Ana Maria		3pm	1.9	Marlou
3				14	6AM	1.7	Marlou	25			
					3pm	3.8	Marlou				
4				15	6AM	1.9	Marlou	26			
					3PM	2.8	Marlou				
5				16	6AM	1.8	Marlou	27	6AM	1.7	Marlou
					3:pm	3.8	Fernanda		3pm	3.5	Marlou
6	6AM	2.2	Marlou	17	6AM	1.5	Marlou	28	6AM	1.7	Marlou
	3pm	3.8	Marlou		3pm	3.5	Marlou		3pm	3.9	Marlou
7	6AM	1.9	Marlou	18				29	6AM	2.3	Marlou
	3pm	2.9	Marlou						3pm	3.5	Marlou
8	6AM	2.8	Marlou	19				30			
	3pm	3.6	Marlou								
9	6AM	1.5	Marlou	20	6AM	1.7	Marlou	31			
	3pm	2.8	Marlou		3.pm	2.9	Fernanda				
10	6AM	1.7	Marlou	21	6AM	2.2	Marlou				
	4:15pm	3.9	Ana Maria		3pm	2.9	Marlou				
11				22	6AM	1.9	Marlou				
					3pm	3.5	Marlou				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner