Educación | VIDA | PAE | Aprender contigo

FSSC-LD-FSS-V07

VERSION 01

Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Yeison manjarrez

MES: mayo

SEDE: palmares

Colocar una (C) si cumple con el parámetro a evaluar Y (NC) cuando se encuentren inconvenientes o incumplimientos en alguno de los ítem a evaluar. Si hay alguna no conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la acción correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y la mantiene en condiciones apropiadas de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objetos como joyas o elementos relacionados que puedan portar un riesgo inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene unas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal (Gorra, Tapabocas, delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como: rascarse, limpiar, toser o estornudar)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No bebe, no masticar, no fuma en el área de proceso, distribución o preparación)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR:

CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | PAE

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

[illegible]: CESAR [illegible]: la gloria [illegible]: Lus Alberto Badillo
[illegible]: RURAL [illegible]: pallares [illegible]: mayo

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

[illegible]: Yeison Monbarres — Firma: [signature]
[illegible]: Yanus ullaro C th — Firma: [signature]

Educación | VIDA | PAE | Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSS- PCP-FR2.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: La Gloria Sede: Palacios Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Donde?	¿Existe?	¿Donde?	¿Existe?	¿Donde?	¿Existe?	¿Donde?	¿Existe?	¿Donde?
Cucarachas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murciélagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Roedores	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Mosquitos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Yeison manjares		Yeison manjares		Yeison manjares		Yeison manjares			
Responsable de la verificación	Yenny villalba		Yenny villalba		Yenny villalba		Yenny villalba			

CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | Colombia Potencia de la Vida | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: cesar Municipio: la gloria Sede: I.E Integrado Mes: mayo

[illegible]

Nº	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Frecuencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	[illegible]	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y pisos	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	[illegible]		x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	[illegible]		x	Diario							C							C														C				
10	Canecas	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, asientos y sillas	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos ÉTD	[illegible]	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	[illegible]			[illegible]				C											C														C			
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	[illegible]	x	x	[illegible]				C																									C			

Firma del Responsable de la Ejecución: Ledys Perez

Firma del Responsable de la Supervisión: [signature]

Educación VIDA **PAE** Aprende

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS APE

PAE-FO-GAL-PR-007
VERSIÓN 2
Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Monica Maritza Chacón; Luz Dary Gonzalez Pacheco; Jeimys P. Rangel Pacheco; Derlys Parada Mejia; Leidys Perez Sena

MES: MAYO

SEDE: J.E Integrado

Diligenciar con "C" cuando se cumpla y colocar "NC" cuando se encuentre inconveniente y las observaciones en aquellos en los que aplique. Si hay alguna no conformidad encontrada en la revisión se recomienda realizar la acción correctiva en la misma.

ITEM	PARÁMETRO DE EVALUACIÓN	DÍAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1					C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2					C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3					C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4					C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5					C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6					C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7					C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: [signature]

CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | Colombia Territorio de Vida | PAE Programa de Alimentación Escolar | Aprende

CODIGO: PSS - PAP - F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: la gloria PUNTO DE ATENCION: I.E INTEGRADO

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara segun procedimiento descrito en el numeral 8.1 del Programa Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristicos y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procedimiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que debe reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimiento es semestral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Ledys Perez	—	—	Yanys Villazón
15-05-26	C	C	Ledys Perez	—	—	Yanys Villazón
22-05-26	C	C	Ledys Perez	—	—	Yanys Villazón
29-05-26	C	C	Ledys Perez	—	—	Yanys Villazón

CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSS- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: la gloria Sede: I.E INTEGRADO Mes: MAYO

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murciélagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Ledys Perez		Ledys Perez		Ledys Perez		Ledys Perez			
Responsable de la verificación	Yanys villazón		Yanys villazón		Yanys villazón		Yanys villazón			

CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | VIDA | PAE | Aprender

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Sede: César | Nombre: la gloria | Jornada: tarde | Nombre: I.E Integrado
Localidad: Usaquén | Sede: I.E Integrado | Mes: MAYO

PUNTOS ATENCIÓN	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN — DÍAS																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Área de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de almuerzo	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de Cocinas satélite	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	Ledys Pérez												Firma: Ledys Pérez																			
Supervisor	Yanis Villazón												Firma:																			

[C] CUMPLE Cuando cumple todos los requerimientos del procedimiento operativo estandarizado
[NC] NO CUMPLE Cuando no cumple con los requerimientos del procedimiento mencionado

CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F03.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: San Martin Sede: I. E. Minas Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso: Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		x	Diario							C							C														C				
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipodorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipodorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipodorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia.			Quincenal				C											C															C		
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																									C		

Firma del Responsable de la Ejecución: Tatiana Gonzalez Argoty

Firma del Responsable de la Supervisión: Victor M. C.

Educación	COLOMBIA VIDA	PAE Programa de Alimentación Escolar	Alimentos para Aprender			FSBC-LD-F03.V07
						VERSION: 01
FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM						Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Martha Cecilia Morales
Tatiana Guerrero Guevara
Tatiana González Argote
Yesica Paola Jaime Ramírez

MES: Mayo

SEDE: I. E. Minas

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																											OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgolo inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utilica los Elementos de protección personal. (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiera, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fume en el area de proceso, distribucion o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Victor M. C.

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Alimento Sueños

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: San Martin PUNTO DE ATENCION: I.E. Minas

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor característico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. **La Frecuencia para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.**

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Tatiana Gonzalez	—	—	Victor M.C.
15-05-26	C	C	Tatiana Gonzalez	—	—	Victor M.C.
22-05-26	C	C	Tatiana Gonzalez	—	—	Victor M.C.
29-05-26	C	C	Tatiana Gonzalez	—	—	Victor M.C.

Scann
CS Cam

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | Fundación Limentz Nutriendo sueños

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: San Martin Sede: Minas Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Martha Morales		Martha Morales		Martha Morales		Martha Morales			
Responsable de la verificación	Victor M. C.		Victor M. C.		Victor M. C.		Victor M. C.			

Scann
CS Cam

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

FSG-FRS-FR2.V01

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2026

Departamento: Cesar Municipio: San Martin Institución Educativa: I.E Minas
Localidad: Sede: Mes: Mayo

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN — DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	Martha Morales																															
Supervisor	Victor M. C.																															

Firma: Martha Morales
Firma: Victor M. C.

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F83.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: San Martin Sede: Lagunitas Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

	Ítem	Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso — Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		x	Diario							C							C															C			
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C				C	C	C	C	C		
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C						C	C	C	C			C	C	C	C	C		
19	Techos	Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia.			Quincenal				C											C																C		
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																											C		

Firma del Responsable de la Ejecución: Sandra Milena Arenas Rodriguez

Firma del Responsable de la Supervisión: Victor M. C.

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

	PSBC-LID-F03.V07
	VERSION: 01
FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM	Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Sandra Milena Arroyo Rodriguez

MES: Mayo SEDE: Lagunitas

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que pueden poner en riesgoto inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utilica los Elementos de protección personal. (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiera, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Victor M. C.

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | Fundación Limones Alimento Sagrado

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: San Martin PUNTO DE ATENCION: Lagunitas

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Sandra Renoga	—	—	Victor M. C.
15-05-26	C	C	Sandra Renoga	—	—	Victor M. C.
22-05-26	C	C	Sandra Renoga	—	—	Victor M. C.
29-05-26	C	C	Sandra Renoga	—	—	Victor M. C.

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | Fundación Carvajal Nutriendo sueños

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: San Martin Sede: Lagunitas Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Sandra Renoga		Sandra Renoga		Sandra Renoga		Sandra Renoga			
Responsable de la verificación	Victor M. C.		Victor M. C.		Victor M. C.		Victor M. C.			

Educación | COLOMBIA VIVE VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

FT50-FT55-FT53.V01

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2026

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: San Martin Institución Educativa: Lagunitas

Localidad: Sede: Mes: Mayo

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	Sandra Milena Renoga Rodriguez																															
Supervisor	Victor M.C.																															

Firma Sandra M. Renoga

Firma Victor M.C.

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:

[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.

[NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F02.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: San Martin Sede: Parcoroma Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Item		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso — Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		x	Diario							C							C														C				
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a las puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	Utilice una escoba o brocha telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia.			Quincenal				C										C															C			
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																									C			

Firma del Responsable de la Ejecución: Maribel Martinez S.

Firma del Responsable de la Supervisión: Victor M.C.

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

P36C-LD-F83.V07
VERSION: 01
Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Maritze Martinez Jondona
Ana del Carmen Bornachera Samper

MES: Mayo **SEDE:** Torcoroma

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evaluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que pueden poner en riesgolo inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal. (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fume en el area de proceso, distribucion o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR Victor M.C.

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Fundación Carulla Alimentando Sueños

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: San Martin PUNTO DE ATENCION: Torcoroma

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Marilu Martinez	—	—	Victor M.C.
15-05-26	C	C	Marilu Martinez	—	—	Victor M.C.
22-05-26	C	C	Marilu Martinez	—	—	Victor M.C.
29-05-26	C	C	Marilu Martinez	—	—	Victor M.C.

Scann
CS Cam