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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: San Martin Sede: Torcoroma 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	Marilue Martinez		Marilue Martinez		Marilue Martinez		Marilue Martinez			
Responsable de la verificación	Victor M.C.		Victor M.C.		Victor M.C.		Victor M.C.			

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

FSS-FOS-FR3.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: Torcoroma
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		
Area 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		
Area 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	Maritze Martinez Santana																			Firma Maritze Martinez												
Supervisor	Victor M.C.																			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 VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2020

PROC-LD-FO1.V01

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION COMEDORES ESCOLARES- COMEDORES ESCOLARES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Sede: Huculitama Mes: MAYO

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa LAD, SI No cumple colocar (NC), SI hay observaciones escribirlas

Raa:Raá al proceso

	Ítem	Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	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 antibacterial, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C			C	C	C	C	C					
2	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 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					
3	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con paño humedo en 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					
4	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, 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					
5	Canastillas	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					
6	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					
7	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																																
8	Lámparas	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	Quincenal				C											C														C			
9	Techos	Utilice una escoba o brocha telarañas para retirar polvo y telarañas acumulados, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la jornada y			Quincenal				C											C														C			
10	Ventiladores	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	Quincenal				C											C														C			
11	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					Agustin Pedroza																																
Firma del Responsable de la Supervisión					Jorge Nuviega																																

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE | Alimentación para Aprender

	FSMC-LD-FRS.V01
	VERSION 01
FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM	Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Agostin Pedroza

MES: Mayo SEDE: Hacaritama

Colocar una (C) si cumple con el parámetro a evaluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos 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 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 objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan jorar un riesgos 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 (Cofia, 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 después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, toserse, 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 Corre , No toca, no estornuda, no fuma en el area de proceso, Sedentacion o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Jorge Noriega CH.

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE | Aprender | PAE

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Establecimiento Educativo: Hacaritama

Localidad: Sede: 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 almacenamiento	Recepción 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 residuos	Disposición de Residuos				C																											
	Cambio de Bolsa				C																											
	Limpieza de Canecas				C																											
Almacenes	Recolección de Inorgánicos				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		
Observaciones																																
Recomendaciones																																

Responsable: Agustin Pedroza Firma: Agustin Pedroza

Supervisor: Jorge Noriega Firma: Jorge Noriega.

[C] CUMPLE Cuando cumple todos los requerimientos del procedimiento operativo establecido.

[NC] NO CUMPLE Cuando no cumple con los requerimientos del procedimiento establecido

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

FSS- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Tamalamtgue Sede: Hacantama 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	Agustin Pedroza		Agustin Pedroza		Agustin Pedroza		Agustin pedroza			
Responsable de la verificación	Jorge Noriega		Jorge Noriega		Jorge Noriega		Jorge Noriega			

Educación | ESCUELA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Aprender | | | Fecha de Aprobación Marzo 2018 | FORC-LD-FO3.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION COMEDORES ESCOLARES- COMEDORES ESCOLARES RACIÓN DESCENTRALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Sede: Las palmeras Mes: MAYO

Colocar una (X) si cumple con las especificaciones del Programa LBO, Si No cumple colocar (NC), Si hay observaciones escribirlo

Ítem		Proceso	Limpieza B	Desinfección	Frecuencia	Resultado del proceso: Día 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				
2	Ventanas, puertas, paredes y pisos	limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 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				
3	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con paño humedo en 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				
4	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, 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				
5	Canastillos	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				
6	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				
7	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																															
8	Lámparas	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	Quincenal				C									C														C				
9	Techos	Realizar una limpieza de limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realiza una inspección visual constante a la bóveda y			Quincenal				C									C														C				
10	Ventiladores	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	Quincenal				C									C														C				
11	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: Marisela Hernandez

Firma del Responsable de la Supervisión: Jorge Noriega CH.

Educación | Colegio en VIDA | PAE | Alimentos para Aprender

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -SPMA

FSSO-LB-FR.197 | VERSION 01 | Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Mariela Hernandez

MES: Mayo | SEDE: Las palmas

Colocar una (C) si cumple con el parametro 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 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	DOTACION (No acostumbra a utilizar objetos como joyas o elementos accesorios, que puedan poner en riesgo la 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 (Usa los Elementos de protección personal (Guantes, Tapabocas , cofia/gel)				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 después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como limpieza, basuras, telefono o celular).				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 estornuda, no tose en el area de proceso, distribucion o empaque)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Jorge Noriega Ch.

Educación | Ruta Alimentaria Vida | PAE | Alimentación Aprender | | |

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Institución Educativa: Las Palmas
Localidad: Sede: 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
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	
Área de Exterior perimetro	Evacuación de Residuos																														
	Control de Olores																														
	Limpieza de Canecas																														
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	Marizela Hernandez																														
Supervisor	Jorge Noriega CH.																														

Marizela Hernandez
Jorge Noriega CH.

Cualquier no conformidad debe ser reportada y tratada diligentemente.
(C) CUMPLE Cuando corresponde a las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
(NC) NO CUMPLE Cuando no corresponde a las especificaciones del procedimiento estandarizado.

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB-PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Sede: Las palmas 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	—		
Mazorgueras	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	Marisela Hernandez		Marisela Hernandez		Marisela Hernandez		Marisela Hernandez			
Responsable de la verificación	Jorge Noriega		Jorge Noriega		Jorge Noriega		Jorge Noriega			

Educación | Colombia Vida | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentación Aprender | Fecha de Aprobación: Marzo 2015 | FSSO.C.D.015.V02

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

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Sede: Sitio Nuevo Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con los especificaciones del Programa LSD, S No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlo

Realizó el proceso

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Responsable	Día 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, enjuagar durante 20-30 segundos con jabón pH neutro, 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 200ppm, 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, retirar 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 cutiños	Restregar con un cepillo bien 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 en 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 bien solución jabonosa 60g de detergente en polvo x 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 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		
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, llenar el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 200ppm. Dejar las verduras 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, llenar 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							C			
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a las puntas de canecas. 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 Basadero	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 ÚYD	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	Lavar con agua y jabon y luego limpiar para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de la mas limpio a lo mas contaminado en forma del techo, retirar con trapeador mojado para secar y cerrar cuidado ambiental.			Quincenal				C										C							C							C			
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo bien 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 en la Ejecución: GERLIS LOBO

Firma del Responsable de la Supervisión: JORGE NAVARRO

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE | Alimentación para aprender | | | PSBCAD-FES.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Cecilia Ortega Lobo, Wendy Castillo, Yasmin Ortega

MES: Mayo

SEDE: Sitio Nuevo

Colocar una (C) si cumple con el parámetro y (NC) marcar el incumplimiento inmediatamente y tomar acciones correctivas en el mismo día. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la acción correctiva en 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 marbana en condiciones 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 objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgolla 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 después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, toserse, tocar 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 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: Jorge Ortega CH.

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

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

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Tamalameque PUNTO DE ATENCION: Septo Nuevo

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 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 característico y que se pueda proceder a realizar su uso forzado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificado de limpieza y desinfeccion. Si el procedimiento 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 procedimiento es semestral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que pueden 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	Leidis Ortega	—	—	Jorge Noriega
15-05-26	C	C	Leidis Ortega	—	—	Jorge Noriega
22-05-26	C	C	Leidis Ortega	—	—	Jorge Noriega
29-05-26	C	C	Leidis Ortega	—	—	Jorge Noriega

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Sede: Sitio Nuevo 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	Leidis Ortega		Leidis Ortega		Leidis Ortega		Leidis Ortega			
Responsable de la verificación	Jorge Noriega		Jorge Noriega		Jorge Noriega		Jorge Noriega			

Educación | Educación para la VIDA | PAE | Alimentos para aprender

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

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Establecimiento Educativo: SITIO NUEVO

Localidad: Sede: Mes: AGOSTO

PUNTOS A PERCIBIR	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DIAS 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 consumo	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 Servicio sanitario	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		
Observaciones																																
Acciones correctivas																																
Responsable	Leidis Ortega																															
Firma	Jorge Noriega CH																															

Firma: Leidis Ortega

Jorge Noriega CH.

C: Cumple con los requerimientos del procedimiento operativo estandarizado

NC: No Cumple: Cuando no cumple con los requerimientos del procedimiento operativo estandarizado

Educación | EDUCACIÓN PARA LA VIDA | **PAE** Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2020

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

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Sede: Era Santander Mes: MAYO

Colocar una (C) si cumple con los especificaciones del Programa LAD, Si no cumple colocar (NC), Si hay observaciones anotarlas

Ítem		Proceso	Limpieza	Frecuencia de Limpieza	Frecuencia	Responsable	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, enjabonar durante 20-30 segundos con jabón en barra, 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 200ppm, 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, enjuagar 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 las estibas plásticas 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y retirar luego estibas nuevamente 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 retirar luego estibas nuevamente con hipoclorito de sodio a 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			
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, llenar el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 200ppm. Dejar las verduras en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para quitar olores.			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, llenar el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 200 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, enjuagar y lavarlos con abundante agua potable para prevenir olores.			X	Diario							C							C							C							C				
10	Canecas	Lavar las bolsas plásticas y las partes de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm 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 Escoba	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 refrigeradora y congelador	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 Estufa	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 CTO	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	RETIRE LA BASURA Y OTROS MATERIALES para barrer pisos y luego aplicar desinfectante, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y tenga evidencia			Semanal					C										C							C							C				
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo las estibas plásticas 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y retirar luego estibas nuevamente con hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Semanal					C																	C							C				

Firma del Responsable de la Ejecución: Cavia Jurmay

Firma del Responsable de la Supervisión: Jorge Alarcón Ch.

Educación | Colombia Vida | PAE | Alimentación Aprendizaje

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS BPM

FOSC-LD-FOL V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Laura Sinay, Margerys Madrid, Mariluis Machuca

MES: Mayo

SEDE: Eval- Santander

Colocar una (C) si cumple con el parámetro a evaluar y una (X) cuando no cumpla con alguno de los ítem a evaluar. El hay alguna (X) positiva(s) deberá ser la acción de retroalimentar y realizar la nueva evaluación de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		0	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	
1	BOTACIÓN (Forta adecuadamente el Uniforme y la 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	BOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objetos como joyas o accesorios adicionales, que puedan poner en riesgo la inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	BOTACIÓN (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. (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 lo requiera, antes, durante o después de cambiar de proceso. después de ir al baño y después de realizar actividades como limpieza, barrer, trapear o sacudir).				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 consume, no fuma en el area de proceso, distribucion o almacenaje)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Jorge Noriega CH

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

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

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Tamalameque PUNTO DE ATENCION: Gral. Santander

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según 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 caracteristico y que no pueda proceder a realizar su uso 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 los reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y procede 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	Laura Surmay	—	—	Jorge Noriega
15-05-26	C	C	Laura Surmay	—	—	Jorge Noriega
22-05-26	C	C	Laura Surmay	—	—	Jorge Noriega
29-05-26	C	C	Laura Surmay	—	—	Jorge Noriega

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-P92.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Tamalameque Sede: Ctral. Santander 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	Laura Surmay		Laura Surmay		Laura Surmay		Laura Surmay			
Responsable de la verificación	Jorge Noriega		Jorge Noriega		Jorge Noriega		Jorge Noriega			

Educación | VIDA | PAE | Alimentación Escolar

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

Departamento: CESAR Municipio: VALLEDUPAR Institución Educativa: Gral. Santander

Localidad: _____ Mes: _____ Año: MAYO

PUNTOS ATENCIÓN	ACTIVIDADES A REALIZAR	VALORACIÓN (Día)																														
		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	Disposición 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 Preparación, Piso y de Equipos				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 servido	Disposición 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	Disposición 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 Cocción y/o Montaje	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		
Área Externa	Disposición 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		
Observaciones																																
Acciones correctivas																																
Responsable	Laura Jurado Y																															
Revisó	Jorge Noriega																															

Laura Jurado Y
Jorge Noriega CH.

(C) CUMPLE: Cuando se cumple con el monitoreo de acuerdo a la frecuencia establecida.
(NC) NO CUMPLE: Cuando no se cumple con el monitoreo de acuerdo a la frecuencia establecida.

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentación Aprender | Fecha de Aprobación: Marzo 2025 | PSSC-LD-PEL-042

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

Departamento: Cesar Municipio: Pelaya Sede: Santa Rosa Mes: Mayo

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

Realizó el proceso

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	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	Manos	Humedecer manos, retirar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuague 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 10 L de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio 200ppm, 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, retirar con solución de detergente en polvo 60g x 10L 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 cuchos	Retirar con un cepillo bajo solución jabonosa con 60g de detergente en polvo X 10 L de agua y retirar 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 bolsera	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10L 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	Retirar con un cepillo la parte interior del bowlers, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 L de agua y retirar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 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		
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10L 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, llenar el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 200ppm. Dejar las diferentes 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, llenar el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 200 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 10Kl de agua y desinfectar con solución de hipoclorito de sodio a 200ppm 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 tazas 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 Bandera	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 CVO	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	Utilizar una escoba o trapo húmedo para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más bajo a lo más alto teniendo los puntos del techo, realizar esta limpieza cada semestre o lo requiera y cuenta cualquier			Quincenal				C										C														C			
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Realizar con un cepillo bajo solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y retirar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																								C			

Firma del Responsable de la Ejecución: Cayidad Reyna

Firma del Responsable de la Supervisión: Angie del Toro

Educación | VIDA | PAE | Alimentos para Aprender

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

Departamento: Cesar Municipio: Pelaya Institución Educativa: Francisco R. Morales I de Sembrar Nuevo
Localidad: Área: Rural Sede: Principal 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 consumo	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 Recepción alimentos	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		
Observaciones																																
Acción correctiva																																
Responsable	Comidad Proveedor																															
Supervisor	Nerida del Toro.																															

Firma: Comidad Proveedor

Firma: Davidson Proveedor Nerida del Toro.

Letras en C cuando son de color, sigla correspondiente

(C) CUMPLE Cuando cumple todos los requerimientos del procedimiento operativo estandarizado

(NC) NO CUMPLE Cuando no cumple con los requerimientos del procedimiento estandarizado

Educación | VIDA | PAE | Alimentación Aprende | | | PBEC-ILS-PBE-FF

VERSION 01

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -SPM

Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Cesidad Muñoz Salvador Rodriguez Camacho

MES: Mayo

SEDE: Francisca R. Morato Sede San Bernardo

Colocar una (C) si cumple con el parámetro y colocar (NC) cuando no cumpla con alguno de los ítems a revisar. 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 (Para administrativos el Uniforme y la manbana de administrativos manipuladores de Alimentos)				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 poner en 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 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. (Cofia, 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 ausente, entre, durante o después de atender al personal, después de ir al baño y después de realizar actividades como sacudir, barrer, traer o almacenar).				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 toma, no estornuda, no tiene en el área de proceso, distribución o almacenaje)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Angie Ortiz

Educación | Colombia Sin Hambre VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | | | CODIGO: PSB - PAP- F11 | VERSION: 01 | Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Pelaya PUNTO DE ATENCION: Sombrerito

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfección se realizara según procedimiento descrito en el numeral 8.1 del Programa Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspección visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor característico y que se pueda proceder a realizar su uso 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 procedimiento es semestral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que pueden 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	Cuidad Unida	—	—	Luzio del Toro
15-05-26	C	C	Cuidad Unida	—	—	Luzio del Toro
22-05-26	C	C	Cuidad Unida	—	—	Luzio del Toro
29-05-26	C	C	Cuidad Unida	—	—	Luzio del Toro

Luzio del Toro

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Pelaya Sede: Bernardo 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	Eulenda Cuny		Eulenda Cuny		Eulenda Cuny		Eulenda Cuny			
Responsable de la verificación	Luzyo del Toro		Luzyo del Toro		Luzyo del Toro		Luzyo del Toro			

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2024

FSSC-LD-043.V02

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

Departamento: Cesar Municipio: Pelaya Sede: Francisco D. Mosto Mes: Mayo

Calificación (C) si cumple con las especificaciones del Programa (NC) Si No cumple calificar (NC). Si hay observaciones escribalas

Realizó el proceso

Ítem		Proceso	Lunes	Martes	Frecuencia	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	Manos	Realizar lavado de manos, mínimo durante 20-30 segundos con jabón con bactericida, enjuague 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 200ppm, rejuve 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, realizar 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	Realizar con un cepillo lavar solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y retirar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 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		
5	Cremera y/o baberos	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	Botas	Realizar con un cepillo la parte interna del botines, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y retirar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 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		
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, llenar el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 200ppm. Dejar las frutas 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, llenar el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 200 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 200ppm 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 tazas y cuchillo	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 posterior pasar 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 EPP	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	LAVAR CON MANGA A PRESIÓN TECHOS para retirar polvo y telarañas acumuladas. Después de la seca limpia y la seda cerciorando las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y consigne hallazgos relevantes.			Quincenal				C											C														C		
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Realizar con un cepillo lava solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y retirar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																								C		

Firma del Responsable de la Ejecución

Firma del Responsable de la Supervisión

Sugiro del Estado Final

Educación | VIDA | PAE | Alimentos Aprender | | | PSSC-LD-PSLVIT | VERSIÓN: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -SPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Eduardo Cavez; Edwar Mejía 07; Carolina Cuasa

MES: Mayo

SEDE: Francisco D. Morato

Colocar una [C] si cumple con el parámetro a evaluar Y [NC] cuando se presenten incumplimientos o inconformidades en alguno de los ítem a evaluar. Si hay alguna No conformidad descrita en la casilla de observaciones, 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 lo mantiene en condiciones sanitarias 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 riesgos 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. (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 ausenta, antes, durante o después de manipular un producto, después de ir al baño y después de realizar actividades como barrer, trapear, lavar o sacudir).				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 fuma, no escupe, no tiene en el área de proceso, distribución o expendio)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Angie de Leon

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: Pelaya Sede: Mayo 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	—		
Hormiga	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	Eulalio Cuny		Eulalio Cuny		Eulalio Cuny		Eulalio Cuny			
Responsable de la verificación	Eugenio Alba		Eugenio Alba		Eugenio Alba		Eugenio Alba			

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

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

Departamento: Cesar Municipio: Valledupar Institución Educativa: Francisco R. Morato

Localidad: Sede: Sede Principal

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		
	Embalaje de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Area de Disposicion 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		
Area de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Embalaje 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 almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Embalaje 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 sanitarias	Embalaje 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		
	Embalaje de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
[illegible]																																
[illegible]																																
[illegible]	Edilson Torres																															
	Hugo del Toro.																															

Nombre: Edilson Torres
Firma:

Hugo del Toro.

[illegible] en el Cuadro con las letras, según corresponda
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo normalizado.
[NC] NO CUMPLE Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento normalizado

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

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

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Pelaya PUNTO DE ATENCION: Francisco J. R. Morales

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 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 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 semestral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que pueden poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Erlinda Cuevas	—	—	Angie del Toro
15-05-26	C	C	Erlinda Cuevas	—	—	Angie del Toro
22-05-26	C	C	Erlinda Cuevas	—	—	Angie del Toro
29-05-26	C	C	Erlinda Cuevas	—	—	Angie del Toro

Angie del Toro

Educación | Colombia Vida | PAE Programa de Alimentación Escolar | Aprender | | | Fecha de Aprobación: Marzo 2021

PSMC-LD-PCE1-F01

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION COMEDORES ESCOLARES- COMEDORES ESCOLARES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Valledupar Sede: José R. Tono 50 Mes: Mayo

Colocar una (C) y cumplir con las especificaciones del Programa LAO, Si no cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Resolución del proceso

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Día 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	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 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			
3	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con paño humedo en 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	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, 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			
5	Canastillas	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			
6	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			
7	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																																
8	Lámparas	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	Quincenal				C											C														C				
9	Techos	Utilizar 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 periódica a la limpieza y			Quincenal				C											C														C				
10	Ventiladores	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	Quincenal				C											C														C				
11	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: Erlinda Gómez

Firma del Responsable de la Supervisión: Angie del Toro D.

Educación | COLOMBIA 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: Pelaya Sede: José M. Forty Sorzano 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	Karen Bayona		Karen Bayona		Karen Bayona		Karen Bayona			
Responsable de la verificación	Angie Delgado		Angie Delgado		Angie Delgado		Angie Delgado			

Educación | Colegio en Casa | PAE Programa de Alimentación Escolar | Aprender | | | PESC-LD-F02.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Karen Bejarano Angey Camacho Anabel Arbeláez

MES: Mayo SEDE: José M. Forty Semana

Colocar una (C) si cumple con el parámetro a evaluar Y (NC) cuando se presenten inconvenientes o incumplimientos en algunos de los ítem a evaluar. Si hay alguna no conformidad describirla en la casilla de observaciones y marcar 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 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 objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola 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 requiera, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIÉNICAS(No Come , No Bebe, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o preparacion)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Angie del Toro

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

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Pelaya Institución Educativa: Mayo José M. Forty Soriano
Localidad: Sede: Mes:

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 almacenamiento	Recepción 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 Baterías sanitarias	Evacuación de Residuos																															
	Dotación de Baños																															
	Limpieza de Canecas																															
Almacenes	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	Angie del toro																															
Supervisor																																

Karen Bailon — Firma — Karen Bailon — Firma — Angie del toro.

Calificar en el cuadro con las siglas: cumplimiento

[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 2024

PSBC-LD-F03.V02

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

Departamento: CESAR Municipio: GONZALEZ Sede: SAN ISIDRO Mes: MAYO

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

Realizó el proceso

	Ítem	Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	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 enjuague.	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, llenar el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar las 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, llenar el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		X	Diario							C							C														C				
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas o las puntas 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	Utilizar una escoba y 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 cumpla cualquier			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

Firma del Responsable de la Supervisión

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

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

Departamento: CESAR Municipio: GONZALEZ Institución Educativa:

Localidad: Sede: SAN ISIDRO 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		
Area 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 lavamanos 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																																
Accion correctiva																																
Responsable													Firma																			
Supervisor													Firma																			

Cerrar 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 Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB-PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: CESAR Municipio: GONZALEZ Sede: SAN ISIDRO 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										
Responsable de la verificación										

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

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

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: CESAR MUNICIPIO: GONZALEZ PUNTO DE ATENCION: SAN ISIDRO

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 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	doralva	—	—	
15-05-26	C	C	doralva	—	—	
22-05-26	C	C	doralva	—	—	
29-05-26	C	C	doralva	—	—	

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

PSSC-LD-PR3.V07	
VERSION: 01	
Pag. 1 de 1	

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: DORALVA.

MES: MAYO SEDE: SAN ISIDRO

Colocar una (C) si cumple con el parametro o evitar Y (NC) cuando se encuentren inconformidades o incumplimientos en algunos de los ítem 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 condiones 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 (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 despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, toserse, 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 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

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2025

PSBC-LD-F43.V02

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

Departamento: CESAR Municipio: GONZALEZ Sede: URBANA MIXTA 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 lizo 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 enjuague.	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, llenar 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, llenar 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 partes 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	Usar una escoba y trapo limpios para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de la más limpia a la más contaminada las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y cambie cualquier [illegible]			Quincenal				C											C															C			
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo lizo 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	Bisemal				C																										C			

Firma del Responsable de la Ejecución

Firma del Responsable de la Supervisión