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

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

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2022

Departamento: CESAR Municipio: GONZALEZ Institución Educativa:
Localidad: Sede: MIXTA 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 consumo	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Basuras 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																																
Supervisor																																

Firma
Firma

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

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: CESAR Municipio: GONZALEZ Sede: URBANA MIXTA 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 Aprender | Fundación Carulla Alimento 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: URBANA MIXTA

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

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | | | PSSC-LD-FES.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: teddy ~~AHIDE~~

MES: MAYO SEDE: URBANA MIXTA

Colocar una (C) si cumple con el parametro o colocar Y (NC) cuando se encuentren inconvenientes 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 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 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 despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, toscarse, 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 2024

PSBC-LD-FR3.V02

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

Departamento: CESAR Municipio: RIO DE ORO Sede: NORMAL S Mes: MAYO

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

Realizó el proceso

Item		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, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, 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 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 Ecuadora	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 o trapo especial para retirar polvo y telarañas acumulados, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realizar una inspección visual posterior a la limpieza y cumplir cualquier indicativo.			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

LUZ FILIA

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

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

Página 1 de 1

Departamento: CESAR Municipio: BOSCONIA Institución Educativa:

Localidad: Sede: NORMAL S 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 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		
Área de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Basuras 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																																
Supervisor																																

Firma: Firma: LUSTILLA

Colocar 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: RIO DE ORO Sede: NORMAL S 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

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

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: CESAR MUNICIPIO: RIO DE ORO PUNTO DE ATENCIÓN: NORMAL S

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 pueda 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 retrozar 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	ZULILIA	—	—	
15-05-26	C	C	ZULILIA	—	—	
22-05-26	C	C	ZULILIA	—	—	
29-05-26	C	C	ZULILIA	—	—	

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

PSSC-LD-FEL007
VERSIÓN: 01
Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: KUSTILIA
SANDRA
MARIA
JOHCOLOMA
NANCY

MES: MAYO

SEDE: NORMAL S

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evaluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias 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	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 despues de ejercer su proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, toserse, lavar 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 trae, 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 2026

PSBC-LD-F03.V02

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

Departamento: CESAR Municipio: RIO DE ORO Sede: ARADO Mes: MAYO

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

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

Firma del Responsable de la Ejecución: LUZ MILA

Firma del Responsable de la Supervisión:

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

PEG-PES-PE-104

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2020

Departamento: CESAR Municipio: RIOHACHA Institución Educativa:
Localidad: Sede: ARADO 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 consumo	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 Sanitario sanitario	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																																
Supervisor																																

Firma
Firma

Cualquier en el cuadro con las siglas, 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: RIO DE O.O Sede: ARADO 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 Carulla Alimento Sucesos

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

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: CESAR MUNICIPIO: RIO DE ORO PUNTO DE ATENCION: ARADO

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 procedimietnto es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

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

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

PSSC-LD-FELV07

VERSION: 01

Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: LAURA. C.

MES: MAYO SEDE: ARADO

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

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar 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 requiere, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, toscarse, 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 2026

PSBC-LD-F43.V02

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

Departamento: Cesar Municipio: Valledupar Sede: Santa Teresita Mes: Agosto

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

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

Firma del Responsable de la Ejecución: Alejandra Montero

Firma del Responsable de la Supervisión:

Educación | Colombia VIDA | PAE | Alimentos para Aprender

	PSSC-LD-FR3.V01
	VERSION: 01
FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM	Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Alejandra Elgueta O / Juliana Ríos / Daniela Quiñonez / Laura Urrego / Maria Esguerra

MES: Mayo

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

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y 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 es requerido, antes, durante o después de cambio de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como limpieza, basuras, 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 empaque)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: [illegible]

Educación	COLOMBIA VIVA	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: Chiriguana PUNTO DE ATENCION: Santa Teresita

Especificaciones El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 8.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficencia 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 obeervaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimeitno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Alejandra montero	—	—	
15-05-26	C	C	Alejandra montero	—	—	
22-05-26	C	C	Alejandra montero	—	—	
29-05-26	C	C	Alejandra montero	—	—	

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: Valledupar Sede: Sede Tamalameque 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	[signature]		[signature]		[signature]		[signature]			
Responsable de la verificación	[signature]		[signature]		[signature]		[signature]			

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

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

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2020

Departamento: Cesar Municipio: Chiriguaná Institución Educativa: Santa Teresita

Localidad: Sede: Mes:

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		
	Disposición 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		
	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		
Area de Baterias sanitaria	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable																																
Supervisor																																

Firma: Melissa Martinez

Firma:

Colocar en el cuadro con las siglas, según corresponda

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

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

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F03.V02

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

Departamento: Cesar Municipio: Chiriguaná Sede: Inmaculada Mes: Mayo

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

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

Firma del Responsable de la Ejecución: Nelson Alcazar

Firme del Responsable de la Supervisión:

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE | Aprendices | | | PSSC-LD-FR3.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -SPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Nerida Alfaro Hernández Nieves Sara

SEDE: Mixto | SEDE: Inmaculada

Colocar una (C) si cumple con el parámetro o ambas Y (NC) cuando se encuentren incumplimientos 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	
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 adecuados, que puedan poner en riesgode 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 es requerido, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como limpieza, barrera, traer o cotomellar.				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 estornuda, no tiene en el area de proceso, distribucion o comercio)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		

NOMBRE DEL SUPERVISOR: [illegible]

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

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

Departamento: Cesar Municipio: Codazzi Institución Educativa: Inmaculada

Localidad: Sede: Mes:

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		
	Disposición 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		
	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		
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		
	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		
Area de Basuras externa	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable												Firma																				
Supervisor												Firma																				

Nadia Alfaro

Calificar en el cuadro con las letras según corresponda

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

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

Educación	COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	PAE Programa de Alimentación Escolar	Alimentos para Aprender			CODIGO: PSB - PAP- F01
						VERSION: 01
						Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Chiriguana PUNTO DE ATENCION: Inmaculada

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 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 ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Nereida Alvarado	—	—	
15-05-26	C	C	Nereida Alvarado	—	—	
22-05-26	C	C	Nereida Alvarado	—	—	
29-05-26	C	C	Nereida Alvarado	—	—	

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: Valledupar Sede: Inmaculada 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	Nereida Alc		Nereida Alc		Nereida Alc		Nereida Alc			
Responsable de la verificación										

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSRC-LD-F03.V01

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

Departamento: Cesar Municipio: Chiguá Sede: Villa Rosa Mes: Mayo

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

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	Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y			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 lcon 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						Eva Rangel																															
Firma del Responsable de la Supervisión						[illegible signature]																															

Educación | Colombia Vida | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | | | PSSC-LD-FR3.V01 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Luis Gabriel Rangel

MES: Mayo SEDE:

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

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar 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 requiere, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, toserse, fosar 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 bota, no estornuda, no tose en el area de proceso, disctibucion o enbarbado)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: [signature]

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: Aguachica Sede: Villa Rosa 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	Eris Rangel		Eris Rangel		Eris Rangel		Eris Rangel			
Responsable de la verificación										

Educación | COLOMBIA VIVA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para aprender | Fundación Antonio Restrepo Barco

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Página 1 de 1

Departamento: Meta | Municipio: | Institución Educativa: Villa Rosa | 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	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 Baterías sanitarias	Evacuación de Residuos																															
	Cambio de Bolsa																															
	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		
	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												Firma							Erik Gabriel Rangel												
Supervisor												Firma																				

Calificar con el cuadro con las letras, según corresponda

[C] CUMPLE Cuando cumple todos los especificaciones del procedimiento operativo estandarizado

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

Educación | Educamos para la vida | **PAE** Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2020

PSSC-LD-F03.V02

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

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Sede: La paz. Mes: Mayo

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

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Resultó el proceso — Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectantes con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, 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 procesar o utilizarlos		x	Diario								C						C														C				
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			
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 CYD	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 escalera y limpiar telarañas 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 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: Wendy Y Bustillo Rios

Firma del Responsable de la Supervisión: Maria Cecilia Bustillo

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: Pailitas Sede: La paz. 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	Wendy Guillen		Wendy Guille		Wendy Guillen		Wendy Guillen			
Responsable de la verificación										

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

CODIGO: PSB - PAP - FI1
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Pailitas PUNTO DE ATENCION: La paz.

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara segun procedimiento descrito en el numeral 5.1 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 se pueda proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procamento 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 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	Wendy Guillen	—	—	
15-05-26	C	C	Wendy Guillen	—	—	
22-05-26	C	C	Wendy Guillen	—	—	
29-05-26	C	C	Wendy Guillen	—	—	

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE | Alimentación Escolar | Aprender | | | PSSC-LO-PR3.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Wendy V. Guillen R.

MES: Mayo SEDE: La Paz

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 alguno No conformidad describirlo 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 poner en 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. (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, tocarse, toser o estornudar).				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come No bebe, no estornuda, no fuma en el área de proceso, distribución 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 VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

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

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Institución Educativa: Santa Rita de Rivera

Localidad: Rural Sede: La paz 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 sanitarias	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		
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	Wendy Guitera																															
Supervisor	María Cecilia Angarita																															

Firma: Wendy Guitera

Firma:

Calificar en el cuadro con las siglas 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 2024

PSBC-LD-F02.V01

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

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Sede: Nuestra Señora 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	Procedencia	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	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	Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y			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 ikon 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					Astrid G																																
Firma del Responsable de la Supervisión																																					

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

	PSBC-LD-FR2.V07
	VERSION: 01
	Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Astrid. S
Ludis Rios
Dersi Alvarez.

MES: Mayo

SEDE: Nuevo Horizonte Nuestra Señora del Carmen

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

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

NOMBRE DEL SUPERVISOR: [signature]

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

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Página 1 de 1

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Institución Educativa:
Localidad: Urbano Sede: Principal 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
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 Batería sanitaria	Evacuación de Residuos																															
	Cambio de Bolsa																															
	Limpieza de Canecas																															
Almuerzos	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	Astrid Guarin																															
Supervisor	Maria Cecilia Ongarita																															

Firma: Astrid G.

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

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026
PSB-PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Sede: Nuestra Señora 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	Astrid G		Astrid G		Astrid G		Astrid G			
Responsable de la verificación										

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2024

PSSC-LD-F03.V02

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

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Sede: El progreso Mes: mayo

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

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso — 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, 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 lavatorio, bwiir con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Deje los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retírelas y lávelas con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retírelos y lávelos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		x	Diario							C							C												C					
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a las puestas 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 Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
19	Techos	Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumulados, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia			Quincenal				C											C															C		
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 100 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																										C		

Firma del Responsable de la Ejecución: Yenith Vanesa

Firma del Responsable de la Supervisión:

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

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

Página 1 de 1

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Institución Educativa:
Localidad: Rural Sede: El progreso 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 sanitarias	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		
Almacenamiento	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	Yenith Guzman																															
Supervisor	María Cecilia Anguetto																															

Firma: Yenith Guzman

Firma:

Colocar en el cuadro con las siglas, 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

	PSSC-LD-FR3.V07
	VERSION: 01
FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM	Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Yenith Vanesa Gusman

MES: Mayo SEDE: El Progreso

Colocar una (C) al cumplir 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 accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																												OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACION (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. (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 requiera, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como limpiar, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come . No bebe, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o ensamblaje)				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 | Fundación Carulla

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

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar. MUNICIPIO: Pailitas PUNTO DE ATENCION: El progreso

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 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	Yenith Vanesa	—	—	
15-05-26	C	C	Yenith Vanesa	—	—	
22-05-26	C	C	Yenith Vanesa	—	—	
29-05-26	C	C	Yenith Vanesa	—	—	

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: Pailitas Sede: El Progreso 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	Yenith Vanesa		Yenith Vanesa		Yenith Vanesa		Yenith Vanesa			
Responsable de la verificación										