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

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Carne molida

MES: Mayo

AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Carne de res

MES: Mayo

AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

SERVICIO: cocina. UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: mollejas MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Pechuga MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Carne de cerdo

MES: Mayo

AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES:

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

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

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz.

CENTRO ZONAL: PuertoAsis

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

ALIMENTO: Higado de res MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

SERVICIO: Cocinas UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Queso MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Yogurt MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Hi bello despertar 3

CENTRO ZONAL: puerto ASIS

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

ALIMENTO: Queso | MES: Mayo | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1.30	4.4	Duarte	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2.51	4.1	Duarte	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	3.45	4.6	Duarte	19				30			
9				20				31			
10				21	2.40	4.4	Duarte				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Mibello desperta v. B

CENTRO ZONAL: Pueblo ASIS

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

ALIMENTO: Yogurt | MES: Mayo | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1.30	4.6	Duan	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2.51	4.0	Duan	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	3.45	4.7	Duan	19				30			
9				20				31			
10				21	2.40	4.5	Dora En				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Mi bello despertar 3

CENTRO ZONAL: puerto Asis

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

ALIMENTO: Higado Vicseras MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1.30	-3.9	Daniela	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2.50	-2.7	Daniela	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	3.45	-2.5	Daniela	19				30			
9				20				31			
10				21	2.40	-1.9	Daniela				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

SERVICIO: Cocina **UNIDAD DE SERVICIO:** Hogar Hogar desperta y 3

CENTRO ZONAL: Punto Asis

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

ALIMENTO: Carne Cerdo **MES:** Mayo **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1.30	-3.3	Duana	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2.41	-3.0	Duana	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	3.45	-2.9	Duana	19				30			
9				20				31			
10				21	2.40	-3.7	Duana				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Mi bello despertar 3

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Carne res

MES: Mayo

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1.30	-3,0	Dana F	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	3.45	-2.9	Dana	19				30			
9				20				31			
10				21	2.40	-2.8	Dana F				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Hogar comunitario 3

CENTRO ZONAL: Punto Asis

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

ALIMENTO: Pollo MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1.30	-3.1	Diana	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2.51	-3.4	Diana	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	2.45	-3.0	Diana	19				30			
9				20				31			
10				21	2.40	-3.1	Diana				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Yogurt

MES: 2e MAYO

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	2pm	2.3	Marlovy	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2pm	3.2	Marlovy	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1pm	2.1	Marlovy	19				30			
9				20				31			
10				21	1.30pm	2.5	Marlovy				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina **UNIDAD DE SERVICIO:** CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Molejas **MES:** Marzo **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2 Pm	-13.5	Marlon	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1 Pm	-12.7	Marlon	19				30			
9				20				31			
10				21	7:30 pm	-14.2	Marlon				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Carne de Cerdo MES: de Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	2Pm	-12.5	Marlon	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2Pm	-13.7	Marlon	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1Pm	-12.5	Marlon	19				30			
9				20				31			
10				21	1:30Pm	-12.5	Marlon				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

SERVICIO: Cocina **UNIDAD DE SERVICIO:** CDI Sonte Angu

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Carne de res **MES:** MAYO **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	10pm	-15.2	Marlon	19				30			
9				20				31			
10				21	7:30pm	-12.8	Marlon				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Higado MES: de MAYO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	2pm	-16.2		12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2pm	-15.2	Marlovy	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	10pm	-12.5	Marlovy	19				30			
9				20				31			
10				21	7:30pm	-13.2	Marlovy				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Pechuga

MES: de Mayo

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	2pm	-15.1	Marlon4	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2pm	-14.3	Marlon4	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1 pm	-13.2	Marlon4	19				30			
9				20				31			
10				21	7:30pm	-12.8	Marlon4				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Carne Molida MES: de Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	2Pm	-12.5	Marlon	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21	1:30pm	-13.3	Marlon				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Queso

MES: MAYO

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	2 pm	2.2	Marlouy	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	2pm	2.5	Marlouy	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1pm	3.2	Marlouy	19				30			
9				20				31			
10				21	1:30 pm	3.2	Marlouy				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD 1

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: Higado MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD 1

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: Mollejas MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD I

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: Pollo MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD I

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: C. de cerdo MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	12:20	-18	Rocio R	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	7:30	-18	Rocio R	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1:00	-17	Rocio R	19				30			
9				20				31			
10				21	100	-18	Rocio R				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD I

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: C. molida MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	12:20	-17.9	Rocio R	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21	7:00	-18	Rocio R				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD 1

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: Carne magra MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD I

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: Queso MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	12:20	40	Rocio R	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	7:30	40	Rocio R	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1:00	3.9	Rocio R	19				30			
9				20				31			
10				21	7:00	3.9	Rocio R				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD I

CENTRO ZONAL: pto ASIS

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

ALIMENTO: yogurth MES: mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	12:20	40	Rocio R	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:30	3.9	Rocio R	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	7:00	40	Rocio R	19				30			
9				20				31			
10				21	7:00	40	Rocio R				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 7

CENTRO ZONAL: pto ASIS

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

ALIMENTO: Pollo MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1:60	-18.2	Sandra	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:00	-18.2	Sandra	26			
5				16				27			
6				17				28	1:35	-18.2	Sandra
7				18				29			
8	1:01	-18.2	Sandra	19				30			
9				20				31			
10				21	1:30	-18.2	Sandra				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 7

CENTRO ZONAL: pto Asis

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

ALIMENTO: Carne cerdo MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1:02	-18.2	Sandra	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:02	-18.2	Sandra	26			
5				16				27			
6				17				28	1:33	-18.2	Sandra
7				18				29			
8	1:02	-18.2	Sandra	19				30			
9				20				31			
10				21	1:07	-18.2	Sandra				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritos 7

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: carne molida

MES: Mayo

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1:03	-18.3°	Sandra	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28	1:31	-18.2°	Sandra
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21	1:08	-18.1°	Sandra				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 7

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: Higado MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1:04	-18.5°	Sandra	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:03	-18.6°	Sandra	26			
5				16				27			
6				17				28	1:34	-18.2°	Sandra
7				18				29			
8	1:03	-18.2°	Sandra	19				30			
9				20				31			
10				21	1:30	-18.2°	Sandra				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Termuritos 1

CENTRO ZONAL: pto ASIS

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

ALIMENTO: Queso MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1:05	4.1°	Sandra	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:05	4.2°	Sandra	26			
5				16				27			
6				17				28	1:36	4.2°	Sandra
7				18				29			
8	1:05	4.2°	Sandra	19				30			
9				20				31			
10				21	1:04	4.2°	Sandra				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritos 7

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: Yogur MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	1:06	4.2°	Sandra	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:06	4.1°	Sandra	26			
5				16				27			
6				17				28	1:37	4.1°	Sandra
7				18				29			
8	1:06	4.1°	Sandra	19				30			
9				20				31			
10				21	1:06	4.3°	Sandra				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

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

SERVICIO: Cocina. **UNIDAD DE SERVICIO:** Mi Bello Despertar II

CENTRO ZONAL: Norte Asis.

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

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

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	9:45 am	-18.2	Yolanda	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:10 pm	-19.3	Yolanda.	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1:00 pm	-17.3	Yolanda.	19				30			
9				20				31			
10				21	12:50 Pm	-18.4	Yolanda.				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Mi Bello Despertar II.

CENTRO ZONAL: Norte Abis.

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

ALIMENTO: Carne de Cerdo

MES: Mayo.

AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	9:45am	-18.8	Yolanda.	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:10pm	-17.7	Yolanda.	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1:00pm	-17.9	Yolanda.	19				30			
9				20				31			
10				21	12:50Pm	-18.7	Yolanda.				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina. **UNIDAD DE SERVICIO:** M. Bello Despertar II.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

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

ALIMENTO: Higado. **MES:** Mayo. **AÑO:** 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	9:45am	-18.9	Yolanda.	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:10pm	-18.3	Yolanda.	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1:00pm.	-17.8	Yolanda.	19				30			
9				20				31			
10				21	12:50pm	-19.	Yolanda.				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: M. Bello Despertar II.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

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

ALIMENTO: Carne de Res Magra | MES: Mayo | AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1:00pm	-19.7	Yolanda.	19				30			
9				20				31			
10				21	12:50pm	-18.6	Yolanda				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

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

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

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

ALIMENTO: Mallejos. MES: Mayo. AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:10pm	-18.3	Yolanda.	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1:00pm	-19.2	Yolanda.	19				30			
9				20				31			
10				21	12:59pm	-18.9	Yolanda.				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: M. Bello Desayuno II.

CENTRO ZONAL: Perto Arts.

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

ALIMENTO: Yogurt MES: Mayo AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	9:45am	4.3	Yolanda.	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:10pm	3.9	Yolanda.	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1:00 pm	4.5	Yolanda	19				30			
9				20				31			
10				21	12:50pm	4.1	Yolanda				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Queso MES: Mayo. AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	9:45am	4.1	Yolanda.	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	1:00pm	3.9.	Yolanda	26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8	1:00pm	4.2	Yolanda.	19				30			
9				20				31			
10				21	12:50pm	3.6	Yolanda.				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

SERVICIO: Cocina. **UNIDAD DE SERVICIO:** M. Bello Despertar II.

CENTRO ZONAL: Puerto Asis.

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

ALIMENTO: Carne Molida **MES:** Mayo **AÑO:** 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	9:45am	-18.7	Yolanda	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis.

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

ALIMENTO: Higado

MES: Mayo

AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-77°	Leidy	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	7:40	-77°	Leidy	26			
5				16				27			
6				17				28	7:40	-78°	Leidy
7				18				29			
8	7:20	-77°	Leidy	19				30			
9				20				31			
10				21	12:40	-77°	Leidy				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis.

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

ALIMENTO: Mollejas. MES: Mayo AÑO: 2026.

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

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2

CENTRO ZONAL: Pto Asis.

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

ALIMENTO: Pechuga. MES: Mayo AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-77°C	Leidy	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	7:40	-78°C	Leidy	26			
5				16				27			
6				17				28	7:40	-78°C	Leidy
7				18				29			
8	7:20	-77°C	Leidy	19				30			
9				20				31			
10				21	12:40	-77°C	Leidy				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

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

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-77°C	Leidy	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28	7:40	-78°C	Leidy
7				18				29			
8	7:20	-77°C	Leidy	19				30			
9				20				31			
10				21	12:40	-77°C	Leidy				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis.

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

ALIMENTO: Carne de Cerdo MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-77°	Leidy	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	7:40	-18°	Leidy	26			
5				16				27			
6				17				28	7:40	-78°	Leidy
7				18				29			
8	7:20	-78°	Leidy	19				30			
9				20				31			
10				21	12:40	-77°	Leidy				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis.

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

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

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-77°	Leidy	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28	7:40	-77°	Leidy
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21	12:40	-77°	Leidy				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina. UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis.

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

ALIMENTO: Yogurt. MES: Mayo AÑO: 2026.

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina.

UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis

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

ALIMENTO: Queso | MES: Mayo | AÑO: 2026.

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: COCINA

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa rosa

CENTRO ZONAL: PUERTO ASÍS

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

ALIMENTO: carne de Res

MES: Mayo

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	11:30	-5.2	Lucero Muñoz	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	12.20	-o-	-o-	26			
5				16				27			
6				17				28	12.30	-o-	-o-
7				18				29			
8	12.40	-5.1	Adicla ordoñez	19				30			
9				20				31			
10				21	12.20	-4.7	Adicla ordoñez				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa rosa

CENTRO ZONAL: Puerta Asís

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

ALIMENTO: carne de cerdo | MES: mayo | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	11:30	-4.7	Lucero muñoz	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	12.20	-5.7	Adicla ordoñez	26			
5				16				27			
6				17				28	12:30	-4.7	Adicla or
7				18				29			
8	12:40	-4.9	Adicla ordoñez	19				30			
9				20				31			
10				21	12:20	-5.2	Adicla ordoñez				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina

UNIDAD DE SERVICIO: COI viviendas

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: pollo pechuga

MES: mayo

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	11:30	-4.7	Arcenio muñoz	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	12:20	-6.1	Adicla ordoñez	26			
5				16				27			
6				17				28	12:30	-5.2	Adicla or
7				18				29			
8	12:40	-5.6	Adicla ordoñez	19				30			
9				20				31			
10				21	12:20	-6.5	Adicla ordoñez				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Higado MES: mayo AÑO: 2025

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asís

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

ALIMENTO: carne molida MES: mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	11:30	-5.1	Nuevo mundo Z	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	12:20	---	- o -	26			
5				16				27			
6				17				28	12:30	-4.9	Adicla or
7				18				29			
8	12:40	---	- o -	19				30			
9				20				31			
10				21	12:20	-4.8	Adicla ordoñez				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Villa Rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: Mollejas MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina

UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa rosa

CENTRO ZONAL: puerto asis

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

ALIMENTO: queso MES: mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	11:30	3.9	lucero muñoz	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	12:20	3.9	Adicla ordoñez	26			
5				16				27			
6				17				28	12:30	3.9	Adicla or
7				18				29			
8	12:40	4.1	Adicla ordoñez	19				30			
9				20				31			
10				21	12:20	4.0	Adicla ordoñez				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cosiua

UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis

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

ALIMENTO: yogurt MES: mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	11:30	4.0	Lucero muñoz	12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15	12:20	4.1	Adicla ordoñez	26			
5				16				27			
6				17				28	12:30	3.9	Adicla or
7				18				29			
8	12:40	3.9	Adicla ordoñez	19				30			
9				20				31			
10				21	12:20	3.9	Adicla ordoñez				
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. uno

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:am	4.°C	Marleny	23			
					3:am	5.1 °C	Marleny				
2				13	6:am	4.°C	Marleny	24			
					3:Pm	3.3 °C	Marleny				
3				14	6:am	4.°C	Marleny	25	6:am	4.°C	Marleny
					3:Pm	3.7 °C	Marleny		3:Pm	5.5 °C	Marleny
4	6:am	2.2 °C	Marleny	15	6:am	4.°C	Marleny	26	6:am	4.°C	Marleny
	3:Pm	4.1 °C	Marleny		3:30 Pm	5.2 °C	Marleny		3:Pm	3.9 °C	Marleny
5	6:am	2.5 °C	Marleny	16				27	6:am	4.°C	Marleny
	3:Pm	5.7 °C	Marleny						3:Pm	3.9 °C	Marleny
6	6:am	4.1 °C	Marleny	17				28	6:am	4.°C	Marleny
	3:Pm	5.2 °C	Marleny						3:Pm	3.6 °C	Marleny
7	6:am	4.1 °C	Marleny	18				29			
	3:Pm	3.2 °C	Marleny								
8	6:am	4.0 °C	Marleny	19	6:am	4.°C	Marleny	30			
	4:Pm	5.1 °C	Marleny		3:Pm	5.1 °C	Marleny				
9				20	6:am	4.°C	Marleny	31			
					3:Pm	5.1 °C	Marleny				
10				21	6:am	4.°C	Marleny				
					4:30Pm	3.9 °C	Marleny				
11	6:am	4.°C	Marleny	22							
	3:Pm	5.2 °C	Marleny								

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: cocina. UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. dos

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:am	3.2 °C	Marleny	23			
					3:pm	4.1 °C	Marleny				
2				13	6:am	3.9 °C	Marleny	24			
					3:pm	2.5 °C	Marleny				
3				14	6:am	2.1 °C	Marleny	25	6:am	7.7 °C	Marleny
					3:pm	3.5 °C	Marleny		3:pm	3.9 °C	Marleny
4	6:am	2.8 °C	Marleny	15	6:am	2.1 °C	Marleny	26	6:am	2.7 °C	Marleny
	3:pm	5.1 °C	Marleny		3:30	3.6	Marleny		3:pm	4.1 °C	Marleny
5	6:am	3.7 °C	Marleny	16				27	6:am	2.5 °C	Marleny
	3:pm	4.2	Marleny						8:pm	3.2	Marleny
6	6:am	2.5 °C	Marleny	17				28	6:am	4. °C	Marleny
	3:pm	3.8 °C	Marleny						3:pm	2.8	Marleny
7	6:am	2.5 °C	Marleny	18				29			
	3:pm	3.4 °C	Marleny								
8	6:am	3.7 °C	Marleny	19	6:am	4. °C	Marleny	30			
	4:pm	6.2	Marleny		3:pm	3.9 °C	Marleny				
9				20	6:am	2.8 °C	Marleny	31			
					3:pm	3.8 °C	Marleny				
10				21	6:am	2.5 °C	Marleny				
					4:30.pm	3.6	Marleny				
11	6:am	2.5 °C	Marleny	22							
	3:pm	3.9	Marleny								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: cocina. UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz.

CENTRO ZONAL: Puerto Nsis REFRIGERADOR No. fres

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:am	2.8 °C	Marleny	23			
					3:Pm	3.9 °C	Marleny				
2				13	6:am	2.2 °C	Marleny	24			
					3:Pm	3.9 °C	Marleny				
3				14	6:am	3.5 °C	Marleny	25	6:am	4 °C	Marleny
					3:Pm	2.6 °C	Marleny		3:Pm	3.9 °C	Marleny
4	6:am	3.2 °C	Marleny	15	6:am	3.3 °C	Marleny	26	6:am	4 °C	Marleny
	3:Pm	3.8 °C	Marleny		3:30 Pm	3.9 °C	Marleny		3:Pm	3.6 °C	Marleny
5	6:am	2.9 °C	Marleny	16				27	6:am	3.3 °C	Marleny
	3:Pm	3.9 °C	Marleny						3:Pm	3.9 °C	Marleny
6	6:am	4 °C	Marleny	17				28	6:am	4 °C	Marleny
	3:Pm	5.1 °C	Marleny						3:Pm	3.6 °C	Marleny
7	6:am	3.3 °C	Marleny	18				29			
	3:Pm	2.8 °C	Marleny								
8	6:am	3.1 °C	Marleny	19	6:am	3.3 °C	Marleny	30			
	4:Pm	5.1 °C	Marleny		3:Pm	2.6 °C	Marleny				
9				20	6:am	3.1 °C	Marleny	31			
					3:Pm	2.2 °C	Marleny				
10				21	6:am	3.6 °C	Marleny				
					4:30Pm	3.2 °C	Marleny				
11	6:am	3.3 °C	Marleny	22							
	3:Pm	3.6 °C	Marleny								

OBSERVACIONES

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

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

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

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

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

MES: Mayo **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:am	9.6 °C	Marleny	23			
					3:Pm	12.1 °C	Marleny				
2				13	6:am	9.2 °C	Marleny	24			
					3:Pm	13.1 °C	Marleny				
3				14	6:am	14.1 °C	Marleny	25	6:am	9.6 °C	Marleny
					3:Pm	10.1 °C	Marleny		3:Pm	11.3	Marleny
4	6:am	9.6 °C	Marleny	15	6:am	8.7 °C	Marleny	26	6:am	9.6 °C	Marleny
	3:Pm	12.5 °C	Marleny		3:30pm	11.3 °C	Marleny		3:Pm	12.1 °C	Marleny
5	6:am	9.6 °C	Marleny	16				27	6:am	9.7 °C	Marleny
	3:Pm	13.1 °C	Marleny						3:Pm	10.1 °C	Marleny
6	6:am	10.1 °C	Marleny	17				28	6:am	10.2 °C	Marleny
	3:Pm	12.1 °C	Marleny						3:Pm	12.1 °C	Marleny
7	6:am	9.2 °C	Marleny	18				29			
	3:Pm	10.5 °C	Marleny								
8	6:am	9.6 °C	Marleny	19	6:am	9.2 °C	Marleny	30			
	4:Pm	12.5 °C	Marleny		3:Pm	10.2 °C	Marleny				
9				20	6:am	9.2 °C	Marleny	31			
					3:Pm	12.1 °C	Marleny				
10				21	6:am	8.3 °C	Marleny				
					4:30.Pm	11.1 °C	Marleny				
11	6:am	8.3 °C	Marleny	22							
	3:Pm	12.1 °C	Marleny								

OBSERVACIONES

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

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

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

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

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

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

MES: Mayo **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:am	9.2 °C	Marleny	23			
					3:Pm	13.2 °C	Marleny				
2				13	6:am	10.2 °C	Marleny	24			
					3:Pm	12.1 °C	Marleny				
3				14	6:am	13.1 °C	Marleny	25	6:am	13.1 °C	Marleny
					3:Pm	12.8 °C	Marleny		3:Pm	12.3 °C	Marleny
4	6:am	8.1 °C	Marleny	15	6:am	9.2 °C	Marleny	26	6:am	10.1 °C	Marleny
	3:Pm	10.2 °C	Marleny		3:30	12.1 °C	Marleny		3:Pm	13.1 °C	Marleny
5	6:am	9.2 °C	Marleny	16				27	6:am	10.1 °C	Marleny
	3:Pm	11.3 °C	Marleny						3:Pm	11.2 °C	Marleny
6	6:am	10.1 °C	Marleny	17				28	6:am	9.2 °C	Marleny
	3:Pm	12.1 °C	Marleny						3:Pm	11.3 °C	Marleny
7	6:am	9.2 °C	Marleny	18				29			
	3:Pm	11.3 °C	Marleny								
8	6:am	8.2 °C	Marleny	19	6:am	10.2 °C	Marleny	30			
	4:Pm	13.5 °C	Marleny		3:Pm	11.3 °C	Marleny				
9				20	6:am	10.2 °C	Marleny	31			
					3:Pm	13.2 °C	Marleny				
10				21	6:am	9.1 °C	Marleny				
					4:30.Pm	12.5 °C	Marleny				
11	6:am	9.6 °C	Marleny	22							
	3:Pm	11.1 °C	Marleny								

OBSERVACIONES

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: casita feliz

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. tres

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:am	-10.5 °C	Marleny	23			
					3:pm	-11.2 °C	Marleny				
2				13	6:am	-9.3 °C	Marleny	24			
					3:pm	-10.8 °C	Marleny				
3				14	6:am	-12.3 °C	Marleny	25	6:am	-12.5 °C	Marleny
					3:pm	-11.3 °C	Marleny		3:pm	-13.6 °C	Marleny
4	6:am	-10.3 °C	Marleny	15	6:am	-10.1 °C	Marleny	26	6:am	-10.1 °C	Marleny
	3:pm	-12.5 °C	Marleny		3:30	-13.6 °C	Marleny		3:pm	-13.1 °C	Marleny
5	6:am	-9.2 °C	Marleny	16				27	6:am	-9.7 °C	Marleny
	3:pm	-10.6 °C	Marleny						3:pm	-12.5 °C	Marleny
6	6:am	-9.2 °C	Marleny	17				28	6:am	-9.6 °C	Marleny
	3:pm	-11.5 °C	Marleny						3:pm	-11.3 °C	Marleny
7	6:am	-12.1 °C	Marleny	18				29			
	3:pm	-11.3 °C	Marleny								
8	6:pm	-9.2 °C	Marleny	19	6:am	-11.2 °C	Marleny	30			
	4:pm	-11.3 °C	Marleny		3:pm	-12.1 °C	Marleny				
9				20	6:am	-9.2 °C	Marleny	31			
					3:pm	-11.1 °C	Marleny				
10				21	6:am	-9.6 °C	Marleny				
					4:30.pm	-13.2 °C	Marleny				
11	6:am	-9.2 °C	Marleny	22							
	3:pm	-10.8 °C	Marleny								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: COCINA **UNIDAD DE SERVICIO:** Mi bello despertar 3

CENTRO ZONAL: PUENTO IASIS **REFRIGERADOR No.** 2

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

MES: MAYO **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6.00	2.5	Duarte	23			
					3.00	3.7	Duarte				
2				13	6.00	3.5	Duarte	24			
					3.12	3.5	Duarte				
3				14	6.00	3.4	Duarte	25	6.00	3.3	Duarte
					3.15	2.8	Duarte		3.10	3.8	Duarte
4	6.00	1.6	Duarte	15	2.5	2.5	Duarte	26	6.00	3.9	Duarte
	3.05	2.4	Duarte		3.15	3.6	Duarte		3.10	3.4	Duarte
5	6.00	3.5	Duarte	16				27	6.00	3.8	Duarte
	3.08	3.8	Duarte						3.15	3.9	Duarte
6	6.00	2.2	Duarte	17				28	6.00	3.7	Duarte
	3.03	3.1	Duarte						3.00	4.0	Duarte
7	6.00	3.0	Duarte	18				29			
	3.10	3.7	Duarte								
8	6.00	2.0	Duarte	19	6.00	3.5	Duarte	30			
	3.40	4.0	Duarte		3.15	3.9	Duarte				
9				20	6.00	3.4	Duarte	31			
					3.00	3.8	Duarte				
10				21	6.00	3.2	Duarte				
					3.30	3.9	Duarte				
11	6.10	3.8	Duarte	22							
	3.20	3.0	Duarte								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Hogar Despensa y 3

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6.00	2.9	Dra C	23			
					3.00	3.1	Dra C				
2				13	6.00	3.0	Dra C	24			
					3.12	3.9	Dra C				
3				14	6.00	1.8	Dra C	25	6.00	3.7	Dra C
					3.15	3.0	Dra C		3.10	3.9	Dra C
4	6.00	3.3	Dra C	15	6.00	3.4	Dra C	26	6.00	4.0	Dra C
	3.05	3.9	Dra C		3.15	4.0	Dra C		3.10	3.7	Dra C
5	6.00	3.1	Dra C	16				27	6.00	3.6	Dra C
	3.08	3.7	Dra C						3.15	4.0	Dra C
6	600	3.1	Dra C	17				28	6.00	4.1	Dra C
	3.05	3.6	Dra C						3.00	3.9	Dra C
7	6.00	2.7	Dra C	18				29			
	3.10	3.3	Dra C								
8	6.00	2.5	Dra C	19	6.00	3.7	Dra C	30			
	3.40	3.8	Dra C		3.15	4.0	Dra C				
9				20	6.00	3.8	Dra C	31			
					3.00	3.7	Dra C				
10				21	6.00	3.8	Dra C				
					3.30	4.0	Dra C				
11	6.00	3.2	Dra C	22							
	3.21	3.7	Dra C								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: Niblo despertar 3

CENTRO ZONAL: Puerto Asís CONGELADOR No. 1

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6.00	-14.1	Dora G	23			
					3.00	-13.9	Dora G				
2				13	6.00	-15.3	Dora G	24			
					3.12	-12.3	Dora G				
3				14	6.00	-16.2	Dora G	25	6.00	-13.2	Dora G
					3.15	-15.0	Dora G		3.10	-14.9	Dora G
4	6.00	-14.9	Dora G	15	6.00	-13.6	Dora G	26	6.00	-15.3	Dora G
	3.05	-15.2	Dora G		3.12	-14.1	Dora G		3.10	-13.7	Dora G
5	6.00	-16.1	Dora G	16				27	6.00	-13.9	Dora G
	3.08	-13.3	Dora G						3.15	-16.2	Dora G
6	6.00	-16.3	Dora G	17				28	6.00	-15.9	Dora G
	3.03	-14.5	Dora G						3.00	-14.9	Dora G
7	6.00	-15.8	Dora G	18				29			
	3.10	15.9	Dora G								
8	6.00	-16.5	Dora G	19	6.00	-15.4	Dora G	30			
	3.40	-14.0			3.15	-14.0	Dora G				
9				20	6.00	-17.2	Dora G	31			
					3.08	-16.2	Dora G				
10				21	6.00	-13.6	Dora G				
					3.30	-14.5	Dora G				
11	6.00	-14.2	Dora G	22							
	3.11	15.4	Dora G								

OBSERVACIONES _____

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 1

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

MES: de MAYO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6Am	-12.5	Marlou	23			
					3Pm	-13.2	Marlou				
2				13	6Am	-15.4	Marlou	24			
3				14	6Am	-14.7	Marlou	25	6Am	-14.5	Marlou
					3Pm	-15.3	Marlou		3Pm	-12.3	Marlou
4	6Am	-15.2	Marlou	15	6Am	-16.7	Marlou	26	6Am	-13.5	Marlou
	3Pm	-12.9	Marlou		3Pm	-14.5	Marlou		3Pm	-15.6	Marlou
5	6Am	-11.7	Marlou	16				27	6Am	-14.3	Marlou
	3Pm	-14.7	Marlou						3Pm	-16.5	Marlou
6	6Am	-15.2	Marlou	17				28	6Am	-13.7	Marlou
	3Pm	-16.3	Marlou						3Pm	-12.4	Marlou
7	6Am	-14.3	Marlou	18				29			
	3Pm	-15.7	Marlou								
8	6Am	-15.3	Marlou	19	6Am	-13.7	Marlou	30			
	3Pm	-16.2	Marlou		3Pm	-13.1	Marlou				
9				20	6Am	-14.6	Marlou	31			
					3Pm	-15.7	Marlou				
10				21	6Am	-16.3	Marlou				
					3Pm	-13.8	Marlou				
11	6Am	-13.7	Marlou	22							
	3Pm	-14.3	Marlou								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 2

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

MES: de MAYO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6Am	-14.1	Marlou	23			
					3pm	-16.5	Marlou				
2				13	6Am	-14.3	Marlou	24			
3				14	6Am	-15.3	Marlou	25	6Am	-13.2	Marlou
					3pm	-13.4	Marlou		3pm	-15.7	Marlou
4	6Am	-14.3	Marlou	15	6Am	-15.3	Marlou	26	6Am	-14.3	Marlou
	3pm	-12.7	Marlou		3pm	-13.7	Marlou		3pm	-12.3	Marlou
5	6Am	-13.2	Marlou	16				27	6Am	-12.1	Marlou
	3pm	-15.2	Marlou						3pm	-14.3	Marlou
6	6Am	-13.6	Marlou	17				28	6Am	-15.2	Marlou
	3pm	-15.2	Marlou						3pm	-12.6	Marlou
7	6Am	-13.5	Marlou	18				29			
	3pm	-12.3	Marlou								
8	6Am	-14.2	Marlou	19	6Am	-15.2	Marlou	30			
	3pm	-17.5	Marlou		3pm	-14.5	Marlou				
9				20	6Am	-16.7	Marlou	31			
					3pm	-12.5	Marlou				
10				21	6Am	-13.9	Marlou				
					3pm	-15.2	Marlou				
11	6Am	-12.3	Marlou	22							
	3pm	-12.9	Marlou								

OBSERVACIONES

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 1

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

MES: de MAYO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6Am	-12.5	Marlou	23			
					3Pm	-13.2	Marlou				
2				13	6Am	-15.4	Marlou	24			
3				14	6Am	-14.7	Marlou	25	6Am	-14.5	Marlou
					3Pm	-15.3	Marlou		3Pm	-12.3	Marlou
4	6Am	-15.2	Marlou	15	6Am	-16.7	Marlou	26	6Am	-13.5	Marlou
	3Pm	-12.9	Marlou		3Pm	-14.5	Marlou		3Pm	-15.6	Marlou
5	6Am	-11.7	Marlou	16				27	6Am	-14.3	Marlou
	3Pm	-14.7	Marlou						3Pm	-16.5	Marlou
6	6Am	-15.2	Marlou	17				28	6Am	-13.7	Marlou
	3Pm	-16.3	Marlou						3Pm	-12.4	Marlou
7	6Am	-14.3	Marlou	18				29			
	3Pm	-15.7	Marlou								
8	6Am	-15.3	Marlou	19	6Am	-13.7	Marlou	30			
	3Pm	-16.2	Marlou		3Pm	-13.1	Marlou				
9				20	6Am	-14.6	Marlou	31			
					3Pm	-15.7	Marlou				
10				21	6Am	-16.3	Marlou				
					3Pm	-13.8	Marlou				
11	6Am	-13.7	Marlou	22							
	3Pm	-14.3	Marlou								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 2

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

MES: de MAYO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6Am	-14.1	Marlou	23			
					3pm	-16.5	Marlou				
2				13	6Am	-14.3	Marlou	24			
3				14	6Am	-15.3	Marlou	25	6Am	-13.2	Marlou
					3pm	-13.4	Marlou		3pm	-15.7	Marlou
4	6Am	-14.3	Marlou	15	6Am	-15.3	Marlou	26	6Am	-14.3	Marlou
	3pm	-12.7	Marlou		3pm	-13.7	Marlou		3pm	-12.3	Marlou
5	6Am	-13.2	Marlou	16				27	6Am	-12.1	Marlou
	3pm	-15.2	Marlou						3pm	-14.3	Marlou
6	6Am	-13.6	Marlou	17				28	6Am	-15.2	Marlou
	3pm	-15.2	Marlou						3pm	-12.6	Marlou
7	6Am	-13.5	Marlou	18				29			
	3pm	-12.3	Marlou								
8	6Am	-14.2	Marlou	19	6Am	-15.2	Marlou	30			
	3pm	-17.5	Marlou		3pm	-14.5	Marlou				
9				20	6Am	-16.7	Marlou	31			
					3pm	-12.5	Marlou				
10				21	6Am	-13.9	Marlou				
					3pm	-15.2	Marlou				
11	6Am	-12.3	Marlou	22							
	3pm	-12.9	Marlou								

OBSERVACIONES

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 1

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

MES: de MAYO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6Am	1.8	Marlou	23			
					3pm	3.7	Marlou				
2				13	6Am	1.6	Marlou	24			
3				14	6Am	2.3	Marlou	25	6Am	3.9	Marlou
					3pm	4.0	Marlou		3pm	2.8	Marlou
4	6Am	1.8	Marlou	15	6Am	1.7	Marlou	26	6Am	1.9	Marlou
	3pm	4.0	Marlou		3pm	3.9	Marlou		3pm	3.7	Marlou
5	6Am	1.6	Marlou	16				27	6Am	1.5	Marlou
	3pm	3.6	Marlou						3pm	1.7	Marlou
6	6Am	1.5	Marlou	17				28	6Am	3.6	Marlou
	3pm	3.9	Marlou						3pm	3.8	Marlou
7	6Am	2.7	Marlou	18				29			
	3pm	3.9	Marlou								
8	6Am	2.5	Marlou	19	6Am	1.7	Marlou	30			
	3pm	4.0	Marlou		3pm	3.9	Marlou				
9				20	6Am	2.5	Marlou	31			
					3pm	3.5	Marlou				
10				21	6Am	2.1	Marlou				
					3pm	3.8	Marlou				
11	6Am	2.3	Marlou	22							
	3pm	3.8	Marlou								

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asís REFRIGERADOR No. 2

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

MES: de MAYO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6Am	1.6	Marlovi	23			
					3pm	4.0	Marlovi				
2				13	6Am	2.3	Marlovi	24			
3				14	6Am	1.9	Marlovi	25	6Am	3.5	Marlovi
					6Am	2.1	Marlovi		3pm	3.3	Marlovi
4	6Am	2.1	Marlovi	15	3pm	3.2	Marlovi	26	6Am	2.5	Marlovi
	3pm	3.7	Marlovi						3pm	3.9	Marlovi
5	6Am	1.5	Marlovi	16				27	6Am	1.9	Marlovi
	3pm	2.7	Marlovi						3pm	3.9	Marlovi
6	6Am	1.5	Marlovi	17				28	6Am	1.8	Marlovi
	3pm	3.5	Marlovi						3pm	2.7	Marlovi
7	6Am	1.7	Marlovi	18				29			
	3pm	4.0	Marlovi								
8	6Am	1.9	Marlovi	19	6Am	1.9	Marlovi	30			
	3pm	3.7	Marlovi		3pm	4.0	Marlovi				
9				20	6Am	1.8	Marlovi	31			
					3pm	3.8	Marlovi				
10				21	6Am	1.9	Marlovi				
					3pm	2.9	Marlovi				
11	6Am	1.8	Marlovi	22							
	3pm	3.5	Marlovi								

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CD1 Santo Angel

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 3

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

MES: de MAYO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6Am	1.9	Marlou	23			
					3pm	3.7	Marlou				
2				13	6Am	1.7	Marlou	24			
3				14	6Am	1.6	Marlou	25	6Am	2.9	Marlou
					3pm	2.8	Marlou		3pm	1.8	Marlou
4	6Am	1.9	Marlou	15	6Am	1.9	Marlou	26	6Am	2.2	Marlou
	3pm	3.5	Marlou		3pm	3.3	Marlou		3pm	2.8	Marlou
5	6Am	2.3	Marlou	16				27	6Am	1.7	Marlou
	3pm	3.9	Marlou						3pm	4.0	Marlou
6	6Am	2.2	Marlou	17				28	6Am	1.5	Marlou
	3pm	2.8	Marlou						3pm	3.2	Marlou
7	6Am	1.6	Marlou	18				29			
	3pm	3.8	Marlou								
8	6Am	2.7	Marlou	19	6Am	1.8	Marlou	30			
	3pm	2.7	Marlou		3pm	3.5	Marlou				
9				20	6Am	2.1	Marlou	31			
					3pm	13.6	Marlou				
10				21	6Am	2.3	Marlou				
					3.pm	3.5	Marlou				
11	6Am	2.5	Marlou	22							
	3pm	4.0	Marlou								

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: cocina **UNIDAD DE SERVICIO:** tanoritas I

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

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

MES: Mayo **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:07	-18.4	Sandra	23			
					2:28	-18.2	Sandra				
2				13	6:08	-18.1	Sandra	24			
					2:34	-18.1	Sandra				
3				14	6:03	-18.3	Sandra	25	6:04	-18.3	Sandra
					2:32	-18.1	Sandra		2:34	-18.1	Sandra
4	6:03	-18.1	Sandra	15	6:34	-18.1	Sandra	26	6:05	-18.2	Sandra
	2:23	-18.1	Sandra		2:32	-18.1	Sandra		2:33	-18.3	Sandra
5	6:03	-18.4	Sandra	16				27	6:08	-18.3	Sandra
	2:24	-18.2	Sandra						2:33	-18.2	Sandra
6	6:06	-18.3	Sandra	17				28	6:06	-18.3	Sandra
	2:33	-18.1	Sandra						2:35	-18.1	Sandra
7	6:35	-18.4	Sandra	18				29			
	2:34	-18.2	Sandra								
8	6:33	-18.3	Sandra	19	6:34	-18.2	Sandra	30			
	3:48	-18.1	Sandra		2:05	-18.1	Sandra				
9				20	6:06	-18.3	Sandra	31			
					2:34	-18.2	Sandra				
10				21	6:35	-18.3	Sandra				
					3:05	-18.2	Sandra				
11	6:04	-18.3	Sandra	22							
	2:34	-18.1	Sandra								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2

CENTRO ZONAL: Pto Asis CONGELADOR No. 2

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:08	-18.3	Sandra	23			
					2:28	-18.2	Sandra				
2				13	6:09	-18.2	Sandra	24			
					2:35	-18.1	Sandra				
3				14	6:04	-18.2	Sandra	25	6:05	-18.3	Sandra
					2:33	-18.1	Sandra		2:35	-18.2	Sandra
4	6:04	-18.1	Sandra	15	6:35	-18.2	Sandra	26	6:06	-18.1	Sandra
	2:24	-18.2	Sandra		2:33	-18.1	Sandra		2:35	-18.2	Sandra
5	6:04	-18.3	Sandra	16				27	6:10	-18.2	Sandra
	2:25	-18.2	Sandra						2:34	-18.2	Sandra
6	6:07	-18.1	Sandra	17				28	6:07	-18.2	Sandra
	2:34	-18.2	Sandra						2:36	-18.1	Sandra
7	6:36	-18.3	Sandra	18				29			
	2:35	-18.1	Sandra								
8	6:34	-18.3	Sandra	19	6:35	-18.4	Sandra	30			
	3:49	-18.2	Sandra		2:06	-18.3	Sandra				
9				20	6:06	-18.2	Sandra	31			
					2:35	-18.2	Sandra				
10				21	6:06	-18.3	Sandra				
					3:06	-18.2	Sandra				
11	6:05	-18.4	Sandra	22							
	2:35	-18.2	Sandra								

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: Temeritas 1

CENTRO ZONAL: Pto Asis CONGELADOR No. 3

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:08	-18.2°	Sandra	23			
					2:29	-18.1°	Sandra				
2				13	6:10	-18.2°	Sandra	24			
					2:35	-18.1°	Sandra				
3				14	6:05	-18.2°	Sandra	25	6:06	-18.2°	Sandra
					2:34	-18.1°	Sandra		2:36	-18.1°	Sandra
4	6:05	-18.2°	Sandra	15	6:36	-18.2°	Sandra	26	6:07	-18.2°	Sandra
	2:25	-18.1°	Sandra		2:34	-18.2°	Sandra		2:36	-18.2°	Sandra
5	6:05	-18.3°	Sandra	16				27	6:12	-18.3°	Sandra
	2:25	-18.2°	Sandra						2:35	-18.2°	Sandra
6	6:08	-18.3°	Sandra	17				28	6:68	-18.2°	Sandra
	2:35	-18.1°	Sandra						2:37	-18.1°	Sandra
7	6:37	-18.3°	Sandra	18				29			
	2:36	-18.2°	Sandra								
8	6:35	-18.3°	Sandra	19	6:35	-18.3°	Sandra	30			
	3:40	-18.2°	Sandra		2:08	-18.1°	Sandra				
9				20	6:07	-18.4°	Sandra	31			
					2:36	-18.2°	Sandra				
10				21	6:07	-18.3°	Sandra				
					3:07	-18.2°	Sandra				
11	06:06	-18.3°	Sandra	22							
	2:36	-18.2°									

OBSERVACIONES: _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD I

CENTRO ZONAL: Pto Asis CONGELADOR No. 1

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	600	-18	Rocio R	23			
					3:40	-17	Rocio R				
2				13	600	-18	Rocio R	24			
					3 30	-18	Rocio R				
3				14	600	-18	Rocio R	25	600	-18	Rocio R
					3:10	-17.2	Rocio R		3:30	-17	Rocio R
4	600	-18	Rocio R	15	600	-18	Rocio R	26	6:00	-18	Rocio R
	3:20	-17.6	Rocio R		500	-17	Rocio R		3:35	-16	Rocio R
5	600	-17	Rocio R	16				27	600	-17	Rocio R
	3:20	-18	Rocio R						3:30	-16.9	Rocio R
6	600	-18	Rocio R	17				28	6:00	-18	Rocio R
	3:40	-17.2	Rocio R						3:30	-17	Rocio R
7	600	-18	Rocio R	18				29			
	3:30	-17.1	Rocio R								
8	600	-18	Rocio R	19	600	-18	Rocio R	30			
	400	-16	Rocio R		400	-17	Rocio R				
9				20	600	-18	Rocio R	31			
					3:20	-16.9	Rocio R				
10				21	600	-18	Rocio R				
					400	-17	Rocio R				
11	600	-18	Rocio R	22							
	3:20	-17.6	Rocio R								

OBSERVACIONES

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD 7

CENTRO ZONAL: Pto Asis CONGELADOR No. 2

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	600	-18	Rocio R	23			
					3:40	-17.8	Rocio R				
2				13	600	-18	Rocio R	24			
					330	-17	Rocio R				
3				14	600	-18	Rocio R	25	600	-18	Rocio R
					310	-17.8	Rocio R		3:30	-16.9	Rocio R
4	600	-18	Rocio R	15	600	-18	Rocio R	26	600	-17	Rocio R
	3:20	-17.2	Rocio R		500	-17	Rocio R		3:35	-16	Rocio R
5	600	-18	Rocio R	16				27	600	-18	Rocio R
	3:20	-17	Rocio R						3:30	-17	Rocio R
6	600	-18	Rocio R	17				28	600	-18	Rocio R
	340	-17	Rocio R						3:30	-17	Rocio R
7	600	-18	Rocio R	18				29			
	330	-17.8	Rocio R								
8	600	-18	Rocio R	19	600	-18	Rocio R	30			
	400	-17	Rocio R		400	-16	Rocio R				
9				20	600	-18	Rocio R	31			
					3:20	-16	Rocio R				
10				21	600	-17	Rocio R				
					400	-16	Rocio R				
11	600	-18	Rocio R	22							
	3:20	-17	Rocio R								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD 1

CENTRO ZONAL: Pto Asis CONGELADOR No. 3

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	600	-18	Rocio R	23			
					340	-17	Rocio R				
2				13	600	-17.9	Rocio R	24			
					330	-17.4	Rocio R				
3				14	600	-18	Rocio R	25	600	-18	Rocio R
					3:10	-17	Rocio R		3:30	-17	Rocio R
4	600	-18	Rocio R	15	600	-18	Rocio R	26	6:00	-18	Rocio R
	3:20	-17.2	Rocio R		500	-17.6	Rocio R		3:35	-16	Rocio R
5	600	-17.9	Rocio R	16				27	6:00	-18	Rocio R
	3:20	-18	Rocio R						3:30	-17	Rocio R
6	600	-17.9	Rocio R	17				28	600	-18	Rocio R
	340	-16.8	Rocio R						3:30	-17	Rocio R
7	600	-18	Rocio R	18				29			
	3:30	-18	Rocio R								
8	600	-17.6	Rocio R	19	600	-18	Rocio R	30			
	400	-18	Rocio R		400	-16.9	Rocio R				
9				20	600	-17	Rocio R	31			
					3:20	-17	Rocio R				
10				21	6:00	-18	Rocio R				
					400	-18	Rocio R				
11	600	-18	Rocio R	22							
	3:20	-18	Rocio R								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: Termoritas 1

CENTRO ZONAL: Pto Asis REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:03	4.3	Sandra	23			
					2:25	4.2	Sandra				
2				13	6:05	4.3	Sandra	24			
					2:31	4.1	Sandra				
3				14	6:00	4.2	Sandra	25	6:01	4.2	Sandra
					2:36	4.2	Sandra		2:31	4.1	Sandra
4	6:01	4.5	Sandra	15	6:30	4.3	Sandra	26	6:02	4.3	Sandra
	2:21	4.3	Sandra		2:29	4.1	Sandra		2:30	4.2	Sandra
5	6:01	4.4	Sandra	16				27	6:31	4.2	Sandra
	2:22	4.3	Sandra						2:36	4.2	Sandra
6	6:03	4.2	Sandra	17				28	6:03	4.2	Sandra
	2:30	4.1	Sandra						2:31	4.2	Sandra
7	6:31	4.2	Sandra	18				29			
	2:31	4.1	Sandra								
8	6:30	4.3	Sandra	19	6:31	4.5	Sandra	30			
	3:05	4.2	Sandra		2:02	4.5	Sandra				
9				20	6:02	4.5	Sandra	31			
					2:31	4.4	Sandra				
10				21	6:32	4.3	Sandra				
					3:00	4.2	Sandra				
11	6:01	4.2	Sandra	22							
	2:30	4.1	Sandra								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Ternoritas 7

CENTRO ZONAL: Pto Asis REFRIGERADOR No. 2

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:04	4.3	Sandra	23			
					2:26	4.2	Sandra				
2				13	6:06	4.7	Sandra	24			
					2:32	4.2	Sandra				
3				14	6:01	4.3	Sandra	25	6:02	4.2	Sandra
					2:31	4.1	Sandra		2:32	4.1	Sandra
4	6:02	4.1	Sandra	15	6:32	4.3	Sandra	26	6:03	4.3	Sandra
	2:22	4.2	Sandra		2:30	4.1	Sandra		2:31	4.1	Sandra
5	6:02	4.5	Sandra	16				27	6:02	4.3	Sandra
	2:23	4.3	Sandra						2:31	4.2	Sandra
6	6:04	4.4	Sandra	17				28	6:04	4.3	Sandra
	2:31	4.2	Sandra						2:32	4.2	Sandra
7	6:32	4.5	Sandra	18				29			
	2:32	4.2	Sandra								
8	6:31	4.4	Sandra	19	6:32	4.3	Sandra	30			
	3:04	4.2	Sandra		2:03	4.1	Sandra				
9				20	6:03	4.2	Sandra	31			
					2:32	4.1	Sandra				
10				21	6:33	4.5	Sandra				
					3:03	4.2	Sandra				
11	6:02	4.3	Sandra	22							
	2:32	4.2	Sandra								

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 1

CENTRO ZONAL: Pto Asis REFRIGERADOR No. 3

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:05	4.2	Sandra	23			
					2:27	4.1	Sandra				
2				13	6:07	4.2	Sandra	24			
					2:33	4.2	Sandra				
3				14	6:02	4.3	Sandra	25	6:03	4.2	Sandra
					2:32	4.2	Sandra		2:33	4.1	Sandra
4	6:03	4.2	Sandra	15	6:33	4.3	Sandra	26	6:04	4.2	Sandra
	2:23	4.1	Sandra		2:31	4.2	Sandra		2:32	4.3	Sandra
5	6:03	4.4	Sandra	16				27	6:03	4.4	Sandra
	2:44	4.2	Sandra						2:32	4.2	Sandra
6	6:05	4.3	Sandra	17				28	6:05	4.3	Sandra
	2:32	4.1	Sandra						2:33	4.1	Sandra
7	6:34	4.3	Sandra	18				29			
	2:33	4.2	Sandra								
8	6:32	4.4	Sandra	19	6:33	4.2	Sandra	30			
	3:07	4.2	Sandra		2:04	4.1	Sandra				
9				20	6:04	4.4	Sandra	31			
					2:33	4.2	Sandra				
10				21	6:34	4.3	Sandra				
					3:04	4.2	Sandra				
11	6:03	4.3	Sandra	22							
	2:33	4.2	Sandra								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBO I

CENTRO ZONAL: Pto Asis REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Mayo AÑO: 2020

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	600	40	Rocio R	23			
					3:40	3.2	Rocio R				
2				13	600	40	Rocio R	24			
					330	3.7	Rocio R				
3				14	600	40	Rocio R	25	600	40	Rocio R
					3:10	30	Rocio R		3:30	3.2	Rocio R
4	600	40	Rocio R	15	600	40	Rocio R	26	600	2.6	Rocio R
	3:20	2.9	Rocio R		500	3.2	Rocio R		3:35	3.6	Rocio R
5	600	3.9	Rocio R	16				27	600	40	Rocio R
	3:20	30	Rocio R						3:30	2.9	Rocio R
6	600	40	Rocio R	17				28	600	3.8	Rocio R
	340	30	Rocio R						3:35	25	Rocio R
7	600	3.8	Rocio R	18				29			
	3:30	40	Rocio R								
8	600	3.9	Rocio R	19	600	40	Rocio R	30			
	400	3.2	Rocio R		400	30	Rocio R				
9				20	600	40	Rocio R	31			
					3:20	28	Rocio R				
10				21	600	39	Rocio R				
					900	40	Rocio R				
11	600	40	Rocio R	22							
	3:20	3.2	Rocio R								

OBSERVACIONES _____

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD 1

CENTRO ZONAL: Pto Asis REFRIGERADOR No. 2

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	600	4.0	Rocio R	23			
					340	2.9	Rocio R				
2				13	600	3.7	Rocio R	24			
					330	2.9	Rocio R				
3				14	600	4.0	Rocio R	25	600	4.0	Rocio R
					310	3.2	Rocio R		330	2.9	Rocio R
4	600	3.8	Rocio R	15	600	3.9	Rocio R	26	600	3.0	Rocio R
	320	3.0	Rocio R		500	2.9	Rocio R		3:35	2.6	Rocio R
5	600	4.0	Rocio R	16				27	600	4.0	Rocio R
	320	3.2	Rocio R						3:30	2.9	Rocio R
6	600	3.8	Rocio R	17				28	6:00	3.9	Rocio R
	3:40	2.9	Rocio R						3:35	3.0	Rocio R
7	6:00	4.0	Rocio R	18				29			
	3:30	3.4	Rocio R								
8	600	4.0	Rocio R	19	600	4.0	Rocio R	30			
	400	3.2	Rocio R		400	2.6	Rocio R				
9				20	600	4.0	Rocio R	31			
					3:20	3.4	Rocio R				
10				21	6:00	4.0	Rocio R				
					400	2.9	Rocio R				
11	600	3.8	Rocio R	22							
	3:20	3.4	Rocio R								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: MBD 1

CENTRO ZONAL: Pto Asis REFRIGERADOR No. 3

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	600	3.8	Rocio R	23			
					3.40	3.2	Rocio R				
2				13	600	40	Rocio R	24			
					330	3.7	Rocio R				
3				14	600	40	Rocio R	25	600	40	Rocio R
					3 10	2.9	Rocio R		3:30	3.4	Rocio R
4	600	40	Rocio R	15	600	46	Rocio R	26	6:00	3.8	Rocio R
	3:20	2.6	Rocio R		500	3.0	Rocio R		3:35	40	Rocio R
5	600	40	Rocio R	16				27	600	3.9	Rocio R
	3:20	2.9	Rocio R						3:30	2.8	Rocio R
6	600	40	Rocio R	17				28	600	40	Rocio R
	3.40	2.9	Rocio R								
7	600	3.8	Rocio R	18				29			
	3:30	3.2	Rocio R								
8	600	40	Rocio R	19	600	4.0	Rocio R	30			
	400	2.9	Rocio R		400	3.4	Rocio R				
9				20	600	40	Rocio R	31			
					400	3.0	Rocio R				
10				21							
11	600	40	Rocio R	22							
	3.20	2.9	Rocio R								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: M. Bello Despertar 2

CENTRO ZONAL: Puerto Asís REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:00	9.3	Yolanda	23			
					3:00	7.2	Yolanda				
2				13	6:00	8.6	Yolanda	24			
					3:00	5.7	Yolanda				
3				14	6:00	4.7	Yolanda	25	6:00	7.1	Yolanda
					3:00	6.2	Yolanda		3:00	7.5	Yolanda
4	6:00	8.9	Yolanda	15	6:00	9.7	Yolanda	26	6:00	8.2	Yolanda
	3:00	8.6	Yolanda		3:00	79.6	Yolanda		3:00	9.3	Yolanda
5	6:00	9.7	Yolanda	16				27	6:00	11.2	Yolanda
	3:00	7.9	Yolanda						3:00	8.4	Yolanda
6	6:00	8.2	Yolanda	17				28	6:00	7.2	Yolanda
	3:00	6.4	Yolanda						3:00	7.3	Yolanda
7	6:00	7.9	Yolanda	18				29			
	3:00	9.7	Yolanda								
8	6:00	6.4	Yolanda	19	6:00	8.3	Yolanda	30			
	3:00	8.2	Yolanda		3:00	6.7	Yolanda				
9				20	6:00	9.0	Yolanda	31			
					3:00	5.3	Yolanda				
10				21	6:00	8.2	Yolanda				
					3:00	5.5	Yolanda				
11	6:00	7.3	Yolanda	22							
	3:00	9.1	Yolanda								

OBSERVACIONES

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Ni bello despertar II

CENTRO ZONAL: Puerto Asis REFRIGERADOR No. 2

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

MES: AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:00	8.9	Yolanda	23			
					3:00	6.9	Yolanda				
2				13	6:00	8.4	Yolanda	24			
					3:00	5.6	Yolanda				
3				14	6:00	5.7	Yolanda	25	6:00	4.1	Yolanda
					3:00	6.4	Yolanda		3:00	3.9	Yolanda
4	6:00	8.6	Yolanda	15	6:00	9.2	Yolanda	26	6:00	4.3	Yolanda
	3:00	8.4	Yolanda		3:00	9.2	Yolanda		3:00	5.1	Yolanda
5	6:00	9.5	Yolanda	16				27	6:00	4	Yolanda
	3:00	7.2	Yolanda						3:00	4.3	Yolanda
6	6:00	8.1	Yolanda	17				28	6:00	4.7	Yolanda
	3:00	6.8	Yolanda						3:00	3.8	Yolanda
7	6:00	7.9	Yolanda	18				29			
	3:00	9.0	Yolanda								
8	6:00	6.8	Yolanda	19	6:00	7.9	Yolanda	30			
	3:00	9.1	Yolanda		3:00	6.4	Yolanda				
9				20	6:00	8.7	Yolanda	31			
					3:00	6.1	Yolanda				
10				21	6:00	7.9	Yolanda				
					3:00	4.5	Yolanda				
11	6:00	7.1		22							
	3:00	9.4									

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina. **UNIDAD DE SERVICIO:** H. Bello Despertar 2

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

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

MES: Mayo. **AÑO:**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:00	-20	Yolanda	23			
					3:00	-18	Yolanda				
2				13	6:00	-18.1	Yolanda	24			
					3:00	-18	Yolanda.				
3				14	6:00	-22.	Yolanda	25	6:00	-18	Yolanda
					3:00	-18	Yolanda		3:00	-18	Yolanda
4	6:00	-18	Yolanda	15	6:00	-18	Yolanda.	26	6:00	-19	Yolanda
	3:00	-18.3	Yolanda		3:00	-19.	Yolanda		3:00	-18	Yolanda
5	6:00	-18	Yolanda	16				27			
	3:00	-18.1	Yolanda								
6	6:00	-19	Yolanda	17				28			
	3:00	-20	Yolanda								
7	6:00	-18	Yolanda	18				29			
	3:00	-18.1	Yolanda								
8	6:00	-18.1	Yolanda.	19	6:00	-19	Yolanda	30			
	3:00	-19.	Yolanda		3:00	-18	Yolanda				
9				20	6:00	-18.1	Yolanda	31			
					3:00	-18.3	Yolanda				
10				21	6:00	-19	Yolanda				
					3:00	-18	Yolanda.				
11	6:00	-20	Yolando	22							
	3:00	-18	Yolanda								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: H. Bello Despertar 2

CENTRO ZONAL: Puerto Asis. CONGELADOR No. 2

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

MES: Mayo. AÑO: 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:00	-18.1	Yolanda	23			
					3:00	-18	Yolanda.				
2				13	6:00	-21	Yolanda	24			
					3:00	-18.1	Yolanda				
3				14	6:00	-20	Yolanda.	25	6:00	-18	Yolanda
					3:00	-18.3	Yolanda.		3:00	-18	Yolanda
4	6:00	-18	Yolanda	15	6:00	-21	Yolanda	26	6:00	-20	Yolanda
	3:00	-18.3	Yolanda		3:00	-18.5	Yolanda.		3:00	-18	Yolanda.
5	6:00	-19	Yolanda	16				27			
	3:00	-18.1	Yolanda.								
6	6:00	-18.9	Yolanda.	17				28			
	3:00	-19	Yolanda								
7	6:00	-20	Yolanda.	18				29			
	3:00	-18	Yolanda.								
8	6:00	-19.1	Yolanda.	19	6:00	-22	Yolanda.	30			
	3:00	-18	Yolanda.		3:00	-18.1	Yolanda.				
9				20	6:00	-20	Yolanda	31			
					3:00	-18.3	Yolanda.				
10				21	6:00	-19.	Yolanda.				
					3:00	-18.5	Yolanda.				
11	6:00	-21	Yolanda	22							
	3:00	-18.	Yolanda								

OBSERVACIONES _____

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

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

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

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

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

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

MES: mayo **AÑO:** 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:45	-78°C	Leidy	23			
					3:00	-16°	Leidy				
2				13	6:40	-78°C	Leidy	24			
					3:00	-77°C	Leidy				
3				14	6:40	-78°C	Leidy	25	6:45	-78°	Leidy
					3:00	-77°C	Leidy		3:00	-77°	Leidy
4	6:45	-78°C	Leidy	15	6:30	-78°	Leidy	26	6:50	-78°	Leidy
	3:00	-76°	Leidy		3:00	-77°	Leidy		3:00	-78°	Leidy
5	6:50	-78°	Leidy	16				27	6:45	-78°	Leidy
	3:00	-77°	Leidy						3:00	-76°	Leidy
6	6:45	-78°	Leidy	17				28	6:50	-78°	Leidy
	3:00	-77°	Leidy						4:00	-77°	Leidy
7	6:50	-78°	Leidy	18				29			
	3:00	-77°	Leidy								
8	6:45	-78°C	Leidy	19	6:40	-78°C	Leidy	30			
	4:00	-77°	Leidy		3:00	-76°	Leidy				
9				20	6:40	-78°C	Leidy	31			
					3:00	-76°	Leidy				
10				21	6:45	-78°	Leidy				
					3:00	-77°	Leidy				
11	6:50	-78°C	Leidy	22							
	3:00	-77°	Leidy								

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

CENTRO ZONAL: PTO ASIS. **CONGELADOR No.** 2

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

MES: Mayo **AÑO:** 2026.

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:45	-78°	Leidy	23			
					3:00	-77°	Leidy				
2				13	6:40	-78°	Leidy	24			
					3:00	-77°	Leidy				
3				14	6:40	-78°	Leidy	25	6:45	-78°	Leidy
					3:00	-76°	Leidy		3:00	-77°	Leidy
4	6:45	-78°	Leidy	15	6:50	-78°	Leidy	26	6:50	-78°	Leidy
	3:00	-77°	Leidy		3:00	-77°	Leidy		3:00	-77°	Leidy
5	6:50	-78°	Leidy	16				27	6:45	-78°	Leidy
	6:45	-77°	Leidy						3:00	-76°	Leidy
6	6:50	-78°	Leidy	17				28	6:50	-78°	Leidy
	3:00	-77°	Leidy						4:00	-77°	Leidy
7	6:50	-78°	Leidy	18				29			
	3:00	-77°	Leidy								
8	6:50	-78°	Leidy	19	6:40	-78°	Leidy	30			
	4:00	-77°	Leidy		3:00	-77°	Leidy				
9				20	6:40	-78°	Leidy	31			
					3:00	-76°	Leidy				
10				21	6:45	-78°	Leidy				
					3:00	-76°	Leidy				
11	6:50	-78°	Leidy	22							
	3:00	-77°	Leidy								

OBSERVACIONES:

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Tcnuritas 2

CENTRO ZONAL: Pto Asis REFRIGERADOR No. 1

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

MES: mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: Ternuritas 2.

CENTRO ZONAL: Pto Asis. REFRIGERADOR No. 2

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

MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: COCINA UNIDAD DE SERVICIO: CDI VILLA YOSA

CENTRO ZONAL: PUERTO ASIS REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	–	–	–	12	5.40	-18	Adicla Or	23	–	–	–
	–	–	–		3.30	-17.8	Adicla Or		–	–	–
2	–	–	–	13	5.30	-18	Adicla Or	24	–	–	–
	–	–	–		3.10	-17.9	Adicla Or		–	–	–
3	–	–	–	14	5.40	-18	Adicla Or	25	5.20	-18	Adicla Or
	–	–	–		3.01	-17.9	Adicla Or		3.05	-17.9	Adicla Or
4	5-35	-18	lucero M	15	5 37	-18	Adicla Or	26	5.25	-18	Adicla Or
	3-10	-18	Adicla Or		5.01	-17.8	Adicla Or		2.55	-17.9	Adicla Or
5	5-40	-18	lucero M	16	–	–	–	27	5.27	-18	Adicla Or
	2-30	-17.9	lucero M		–	–	–		3.10	-17.9	Adicla Or
6	5-40	-18	Adicla Or	17	–	–	–	28	5.25	-18	Adicla Or
	3-10	-17.9	lucero M		–	–	–		3.30	-17.9	Adicla Or
7	5-40	-18	lucero M	18	–	–		29			
	3.40	-17.9	lucero M		–	–	–				
8	5.41	-18	Adicla Or	19	5.25	-18	Adicla Or	30			
	6.01	-17.9	Adicla Or		3.14	-17.9	Adicla Or				
9	–	–	–	20	5.15	-18	Adicla Or	31			
	–	–	–		3.17	-17.9	Adicla Or				
10	–	–	–	21	5.15	-18	Adicla Or				
	–	–	–		5.10	-17.8	Adicla Or				
11	5.40	-18	Adicla Or	22	–	–	–				
	3.11	-17.9	lucero M		–	–	–				

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: COI villa rosa

CENTRO ZONAL: Puerto Asis CONGELADOR No. 2

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	-	-	-	12	5.40	-18	Adicla or	23	-	-	-
	-	-	-		3.30	-17.9	Adicla or		-	-	-
	-	-	-	13	5.30	-18	Adicla or	24	-	-	-
	-	-	-		3.10	-17.8	Adicla or		-	-	-
3	-	-	-	14	5.40	-18	Adicla or	25	5.20	-18	Adicla or
	-	-	-		3.01	-17.9	Adicla or		3.05	-17.9	Adicla or
4	5.35	-18	lucero M	15	5.37	-18	Adicla or	26	5.25	-18	Adicla or
	3.10	-17.9	Adicla or		5.01	-17.9	Adicla or		2.55	-17.9	Adicla or
5	5.40	-18	lucero M	16	-	-	-	27	5.27	-18	Adicla or
	2.30	-17.9	lucero M		-	-	-		3.10	-17.8	Adicla or
6	5.40	-18	lucero M	17	-	-	-	28	5.25	-18	Adicla or
	3.10	-17.9	lucero M		-	-	-		3.30	-17.8	Adicla or
7	5.40	-18	lucero M	18	-	-	-	29			
	3.40	-17.9	lucero M		-	-	-				
8	5.41	-18	Adicla or	19	5.25	-18	Adicla or	30			
31	6.01	-17.9	Adicla or		3.14	-17.8	Adicla or				
9	-	-	-	20	5.15	-18	Adicla or	31			
	-	-	-		3.16	-17.9	Adicla or				
10	-	-	-	21	5.15	-18	Adicla or				
	-	-	-		5.10	-17.9	Adicla or				
11	5.40	-18	Adicla or	22	-	-	-				
	3-11	-17.9	lucero M		-	-	-				

OBSERVACIONES _____

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

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa rosa

CENTRO ZONAL: puerto asis REFRIGERADOR No. 1

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

MES: mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	—	—	—	12	5.40	3.9	Adicla or	23	—	—	—
	—	—	—		3.30	3.8	Adicla or		—	—	—
2	—	—	—	13	5.30	4.0	Adicla or	24	—	—	—
	—	—	—		3.10	3.9	Adicla or		—	—	—
3	—	—	—	14	5.40	4.1	Adicla or	25	5.20	3.9	Adicla or
	—	—	—		3.01	3.8	Adicla or		3.05	4.0	Adicla or
4	5.35	4.0	lucero M	15	5.37	4.0	Adicla or	26	5.25	4.0	Adicla or
	3-10	3.9	adicla or		5.01	3.8	Adicla or		2.55	3.9	Adicla or
5	5-40	40	lucero M	16	—	—	—	27	5.27	4.1	Adicla or
	2-30	39	lucero M		—	—	—		3.10	3.8	Adicla or
6	5.40	40	Adicla or	17	—	—	—	28	5.25	4.0	Adicla or
	3.10	3.8	lucero M		—	—	—		3.30	3.9	Adicla or
7	5.40	4.0	lucero M	18	—	—	—	29			
	3-40	3.9	lucero M		—	—	—				
8	5.41	4.0	Adicla or	19	5.25	4.0	Adicla or	30			
	6.01	3.8	Adicla or		3.14	3.9	Adicla or				
9	—	—	—	20	5.15	4.1	Adicla or	31			
	—	—	—		3.16	3.9	Adicla or				
10	—	—	—	21	5.15	4.0	Adicla or				
	—	—	—		5.10	3.8	Adicla or				
11	5.40	4.0	Adicla or	22	—	—	—				
	3-11	3.9	lucero M		—	—	—				

OBSERVACIONES _____

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

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

SERVICIO: cocina — UNIDAD DE SERVICIO: CDI villa rosa

CENTRO ZONAL: Suroccidente — REFRIGERADOR No. 2

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

MES: mayo — AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	-	-	-	12	5.40	4.0	Adicla Or	23	-	-	-
	-	-	-		3.30	3.9	Adicla Or		-	-	-
2	-	-	-	13	5.30	4.1	Adicla Or	24	-	-	-
	-	-	-		3.10	3.8	Adicla Or		-	-	-
3	-	-	-	14	5.40	3.9	Adicla Or	25	5.20	4.0	Adicla Or
	-	-	-		3.01	3.8	Adicla Or		3.05	3.8	Adicla Or
4	5-35	3.9		15	5.37	4.1	Adicla Or	26	5.25	3.9	Adicla Or
	3-10	4.0			5.01	3.8	Adicla Or		2.55	4.0	Adicla Or
5	5-40	4.1		16	-	-	-	27	5.27	3.9	Adicla Or
	2-30	3.8			-	-	-		3.10	4.0	Adicla Or
6	5-40	3.9		17	-	-	-	28	5.25	4.1	Adicla Or
	3-00	3.8			-	-	-		3.30	3.8	Adicla Or
7	5-40	3.9		18	-	-	-	29			
	3-40	4.0			-	-	-				
8	5-41	3.9		19	5.25	3.9	Adicla Or	30			
	6-01	3.8			3.14	4.1	Adicla Or				
9	-	-	-	20	5.15	3.9	Adicla Or	31			
	-	-	-		3.16	3.8	Adicla Or				
10	-	-	-	21	5.15	3.9	Adicla Or				
	-	-	-		5.10	4.0	Adicla Or				
11	5-40	3.9	-	22	-	-	-				
	3-11	3.8	Lucero M		-	-	-				

OBSERVACIONES _____

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

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

SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI villavosa

CENTRO ZONAL: Aveiro ASIS REFRIGERADOR No. 3

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

MES: mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	—	—	—	12	5.40	3.9	Adicla or	23	—	—	—
	—	—	—		3.30	3.9	Adicla or		—	—	—
	—	—	—	13	5.30	4.0	Adicla or	24	—	—	—
	—	—	—		3.10	3.9	Adicla or		—	—	—
3	—	—	—	14	5.40	4.0	Adicla or	25	5.20	3.9	Adicla or
	—	—	—		3.01	3.9	Adicla or		3.05	3.8	Adicla or
4	5.35	3.8	lucero M	15	5.37	3.9	Adicla or	26	5.25	4.0	Adicla or
	3.10	3.9	Adicla or		5.01	3.8	Adicla or		2.55	3.8	Adicla or
5	5.40	3.9	lucero maria	16	—	—	—	27	5.27	4.1	Adicla or
	2.30	3.8	lucero M		—	—	—		3.10	3.9	Adicla or
6	5.40	4.0	Adicla or	17	—	—	—	28	5.25	4.0	Adicla or
	3.10	3.9	lucero M		—	—	—		3.30	3.9	Adicla or
7	5.40	4.0	lucero M	18	—	—	—	29			
	3.40	3.8	lucero M		—	—	—				
8	5.41	4.0	Adicla or	19	5.25	4.0	Adicla or	30			
	6.01	3.9	Adicla or		3.14	3.9	Adicla or				
9	—	—	—	20	5.15	4.0	Adicla or	31			
	—	—	—		3.16	3.9	Adicla or				
10	—	—	—	21	5.15	4.1	Adicla or				
	—	—	—		5.10	3.9	Adicla or				
11	5.40	4.0	Adicla or	22	—	—	—				
	3-11	3.8	lucero M		—	—	—				

OBSERVACIONES _____

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

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