NUTRISER COLOMBIA

PROGRAMACION Y EJECUCION DE LAS ACTIVIDADES DE LA LYD

VERSIÓN: 03

FECHA: ENERO 2026

ÁREA O ZONA: Bodega pale Sabaneta

SEGUNDA QUINCENA

FECHA MES: Marzo AÑO: 2026.

SUPERFICIE / EQUIPO / UTENSILIO	16 P	16 E	17 P	17 E	18 P	18 E	19 P	19 E	20 P	20 E	21 P	21 E	22 P	22 E	23 P	23 E	24 P	24 E	25 P	25 E	26 P	26 E	27 P	27 E	28 P	28 E	29 P	29 E	30 P	30 E	31 P	31 E
superficie	X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C
gramera	X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C
Bascula	X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C
termometro	X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C
utensilios de aseo	X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C
caneca aseo bodega	X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C
pisos - pejillas	X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C
paredes bajas									X	C													X	C							X	C
lamparas altas									X	C													X	C							X	C
switches - breacks									X	C													X	C							X	C
extintores									X	C													X	C							X	C
extibau - exibidores									X	C													X	C							X	C
letrero									X	C													X	C							X	C
tubería electrica									X	C													X	C							X	C
canastilla									X	C													X	C							X	C
carretilla									X	C													X	C							X	C
cava puerta empaque									X	C													X	C							X	C
aseo profundo (choque)									X	C													X	C							X	C
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Andres Arias		Andres Arias		Andres Arias		Andres Arias		Andres Arias		—		—		—		Andres Arias		Andres Arias		Andres Arias		Andres Arias		—		—		Andres Arias		Andres Arias	
VERIFICADOR L&D	AV		AV		AV		AV		AV		—		—		—		AV		AV		AV		AV		—		—		AV		AV	

P: Programado ; E: Ejecutado.

*Marcar con una X el día que se programa la limpieza y desinfección, cuando se realice la L&D se escribe C (Cumple) o NC (No cumple) . Para el caso de NC en el espacio de observaciones debe quedar con fecha explicación clara de la No conformidad.

*En el campo de Observaciones, referenciar los días en que se realiza Rotación o Choque.

OBSERVACIONES: Dosis de choque se realiza los dias 20 y 27 de Marzo

TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alcaldía de Sabaneta · La educación es de todos · Alimentos para Aprender · NUTRI SER COLOMBIA	VERSION: 03	
	FECHA: AGOSTO 2022	

CONTROL DE TEMPERATURA EN REFRIGERACIÓN

MES: marzo AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: Cava refrigeracion

Institución Educativa: Bodega PAE Sabaneta RESPONSABLE: Andres Arias

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

TEMPERATURA MÁXIMA DE 6º C, EN CASO DE PRESENTAR TEMPERATURAS POR ENCIMA DE 6ºC INFORMAR A JEFE INMEDIATO PARA TOMA DE ACCIONES CORRECTIVAS.

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

COPIA NO CONTROLADA

NUTRI SER COLOMBIA	SEGUIMIENTO SEPARACIÓN RESIDUOS	VERSIÓN: 02
		FECHA: ENERO 2022

FECHA: semana del 2 al 6 de marzo del 2026
RESPONSABLE: Andres Felipe Arias T

ÁREAS	SEPARACIÓN RESIDUOS EN EL ÁREA										
	Estado de recipientes		BLANCO		VERDE		NEGRO		ROJO		OBSERVACIONES
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
Residuos mp	X	—	X	—	—	—	X	—	—	—	
Cafetin	X	—	X	—	X	—	X	—	—	—	
Area lockers	X	—	—	—	—	—	X	—	—	—	
Baño	X	—	—	—	—	—	X	—	—	—	
Area administrativa	X	—	—	—	—	—	X	—	—	—	
Control acopio	X	—	—	—	—	—	X	—	X	—	
Bodega almacenamiento	X	—	—	—	—	—	X	—	—	—	

FECHA: semana del 9 al 13 de marzo del 2026
RESPONSABLE: Andres Felipe Arias T

ÁREAS	SEPARACIÓN RESIDUOS EN EL ÁREA										
	Estado de recipientes		BLANCO		VERDE		NEGRO		ROJO		OBSERVACIONES
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
Residuos mp	X	—	X	—	—	—	X	—	—	—	
cafetin	X	—	X	—	X	—	X	—	—	—	
area lockers	X	—	—	—	—	—	X	—	—	—	
Baño	X	—	—	—	—	—	X	—	—	—	
area administrativa	X	—	—	—	—	—	X	—	—	—	
control acopio	X	—	—	—	—	—	X	—	X	—	
bodega almacenamiento	X	—	—	—	—	—	X	—	—	—	

NUTRI SER COLOMBIA	SEGUIMIENTO SEPARACIÓN RESIDUOS	VERSIÓN: 02
		FECHA: ENERO 2022

FECHA: Semana de 16 al 20 de marzo 2026
RESPONSABLE: Andres felipe Arias T

ÁREAS	SEPARACIÓN RESIDUOS EN EL ÁREA										
	Estado de recipientes		BLANCO		VERDE		NEGRO		ROJO		OBSERVACIONES
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
Residuos MP	+	–	x		x	–	–	–			
cafetin	x	–	–	–	x	–	–	–			
area de lokers	x	–	–	–	x	–	–	–			
baño	x	–	–	–	x	–	–	–			
area administrativa	x	–	–	–	x	–	–	–			
control acopio	x	–	–	–	x	–	X	–			
bodega almacenamiento	x	–	–	–	x	–	–	–			

FECHA: Semana del 24 al 27 de Marzo 2026
RESPONSABLE: Andres felipe Arias T

ÁREAS	SEPARACIÓN RESIDUOS EN EL ÁREA										
	Estado de recipientes		BLANCO		VERDE		NEGRO		ROJO		OBSERVACIONES
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
Residuos MP	x	–	+		x	–	–	–			
cafetin	x	–	–	–	x	–	–	–			
Area de lokers	x	–	–	–	x	–	–	–			
Baño	x	–	–	–	x	–	–	–			
Area administrativa	x	–	–	–	x	–	–	–			
Control acopio	x	–	–	–	x	–	x	–			
Bodega Almacenamiento	x	–	–	–	x	–	–	–			

NUTRI SER COLOMBIA	ASPERSIÓN DE AMBIENTE	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO - 2026

PUNTO OPERATIVO: PAE SABANETA *Desinfectante:* Amonio *Concentración:* 300 ppm

SEMANA: 1 DEL 30 AL 1 DE Abril DEL 2026

Hora	Lunes Áreas			Martes Áreas			Miércoles Áreas			Jueves Áreas			Viernes Áreas			Sábado Áreas			Domingo Áreas		
	Oficina	Recepción	Bodega	Oficina	Recepción	Bodega	Oficina	Recepción	Bodega												
6:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
7:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
8:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
9:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
10:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
11:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
12:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
1:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
2:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
3:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C												
4:00:00 p. m.																					
5:00:00 p. m.																					
6:00:00 p. m.																					
7:00:00 p. m.																					
8:00:00 p. m.																					
Responsable																					

Marcar según corresponda: **C:** *Cumple,* **NC:** *No Cumple;* **NC:** *No Cumple;* **NA:** *No Aplica.* **NOTA:** *En las casillas de áreas coloque cada una de las areas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.*

Observaciones:

Verifica:

NUTRISER COLOMBIA	ASPERSIÓN DE AMBIENTE	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO - 2026

PUNTO OPERATIVO: PAE SABANETA **Desinfectante:** Amonio **Concentración:** 300ppm

SEMANA: 4 **DEL** 24 **AL** 29 **DE** Marzo **DEL** 2026

Hora	Lunes Áreas	Martes Áreas	Miércoles Áreas	Jueves Áreas	Viernes Áreas	Sábado Áreas	Domingo Áreas
		Oficina / Recepción / Bodega	Oficina / Recepción / Bodega	Oficina / Recepción / Bodega	Oficina / Recepción / Bodega		
6:00:00 a. m.		C C C	C C C	C C C	C C C		
7:00:00 a. m.		C C C	C C C	C C C	C C C		
8:00:00 a. m.		C C C	C C C	C C C	C C C		
9:00:00 a. m.		C C C	C C C	C C C	C C C		
10:00:00 a. m.		C C C	C C C	C C C	C C C		
11:00:00 a. m.		C C C	C C C	C C C	C C C		
12:00:00 p. m.		C C C	C C C	C C C	C C C		
1:00:00 p. m.		C C C	C C C	C C C	C C C		
2:00:00 p. m.		C C C	C C C	C C C	C C C		
3:00:00 p. m.	festivo	C C C	C C C	C C C	C C C		
4:00:00 p. m.							
5:00:00 p. m.							
6:00:00 p. m.							
7:00:00 p. m.							
8:00:00 p. m.							
Responsable							

Marcar según corresponda: **C:** *Cumple,* **NC:** *No Cumple;* **NC:** *No Cumple;* **NA:** *No Aplica.* **NOTA:** *En las casillas de áreas coloque cada una de las areas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.*

Observaciones:

Verifica: _____

NUTRI SER COLOMBIA	ASPERSIÓN DE AMBIENTE	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO - 2026

PUNTO OPERATIVO: Bodega PAE Sabaneta *Desinfectante:* Amonio *Concentración:* 300 ppm

SEMANA: 3 DEL 16 AL 20 DE marzo DEL 2026

Hora	Lunes Áreas			Martes Áreas			Miércoles Áreas			Jueves Áreas			Viernes Áreas			Sábado Áreas			Domingo Áreas		
	Oficina	Recepcion	Bodega	Oficina	Recepcion	Bodega	Oficina	Recepcion	Bodega	Oficina	Recepcion	Bodega	Oficina	Recepcion	Bodega						
6:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
7:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
8:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
9:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
10:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
11:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
12:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
1:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
2:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
3:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
4:00:00 p. m.																					
5:00:00 p. m.																					
6:00:00 p. m.																					
7:00:00 p. m.																					
8:00:00 p. m.																					
Responsable																					

Marcar según corresponda: **C:** *Cumple,* **NC:** *No Cumple;* **NC:** *No Cumple;* **NA:** *No Aplica.* **NOTA:** *En las casillas de áreas coloque cada una de las areas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.*

Observaciones:

Verifica: Andres Arias

NUTRI SER COLOMBIA	ASPERSIÓN DE AMBIENTE	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO - 2026

PUNTO OPERATIVO: Bodega PAE Sabaneta **Desinfectante:** Amonio **Concentración:** 300ppm

SEMANA: 2 **DEL** 9 **AL** 13 **DE** marzo **DEL** 2026

Hora	Lunes Áreas					Martes Áreas					Miércoles Áreas					Jueves Áreas					Viernes Áreas					Sábado Áreas					Domingo Áreas				
	Oficina HP Recepcion		Bodega			oficina	Recepcion	Bodega			Oficina	Recepcion	Bodega			Oficina	Recepcion	Bodega			Oficina	Recepcion	Bodega											
6:00:00 a. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
7:00:00 a. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
8:00:00 a. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
9:00:00 a. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
10:00:00 a. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
11:00:00 a. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
12:00:00 p. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
1:00:00 p. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
2:00:00 p. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
3:00:00 p. m.	C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C			C	C	C											
4:00:00 p. m.																																	
5:00:00 p. m.																																	
6:00:00 p. m.																																	
7:00:00 p. m.																																	
8:00:00 p. m.																																	
Responsable																																	

Marcar según corresponda: **C:** *Cumple,* **NC:** *No Cumple;* **NC:** *No Cumple;* **NA:** *No Aplica.* **NOTA:** *En las casillas de áreas coloque cada una de las areas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.*

Observaciones:

Verifica: Andrea Arias

NUTRISER COLOMBIA	ASPERSIÓN DE AMBIENTE	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO - 2026

PUNTO OPERATIVO: PAE SABANETA *Desinfectante:* Amonio *Concentración:* 300ppm

SEMANA: 1 DEL 2 AL 6 DE Marzo DEL 2026

Hora	Lunes Áreas			Martes Áreas			Miércoles Áreas			Jueves Áreas			Viernes Áreas			Sábado Áreas			Domingo Áreas		
	Oficina	Recepción	Bodega	Oficina	Recepción	Bodega	Oficina	Recepción	Bodega	Oficina	Recepción	Bodega	Oficina	Recepción	Bodega						
6:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
7:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
8:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
9:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
10:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
11:00:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
12:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
1:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
2:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
3:00:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C						
4:00:00 p. m.																					
5:00:00 p. m.																					
6:00:00 p. m.																					
7:00:00 p. m.																					
8:00:00 p. m.																					
Responsable																					

Marcar según corresponda: **C:** *Cumple,* **NC:** *No Cumple;* **NC:** *No Cumple;* **NA:** *No Aplica.* **NOTA:** *En las casillas de áreas coloque cada una de las areas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.*

Observaciones:

Verifica:

NUTRI SER COLOMBIA	VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D	VERSIÓN: 04
		FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		Rutina	Choque	Rotación	
			Rutina	Choque	Rotación									
30.03.26	Bodega	D. Multiuso	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
30.03.26	Bodega	Amonio.	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andres A
30.03.26	Area Lyp.	D. Multiuso	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
30.03.26	Area Lyp	Hipoclorito.	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andres A
31.03.26	Bodega	D. Multiuso	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
31.03.26	Bodega	Amonio.	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andres A
31.03.26	Area Lyp.	D. Multiuso	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
31.03.26	Area Lyp	Hipoclorito	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andres A

NOTA:

Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto quimico (L: Limpieza o D: Desinfección).

Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de Rutina, choque o rotación.

Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: AU

NUTRI SER COLOMBIA	VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D	VERSIÓN: 04
		FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		Rutina	Choque	Rotación	
			Rutina	Choque	Rotación									
24.03.26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240	8 L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
24.03.26	Bodega	Amonio	X	-	-	5mL	1 L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
24.03.26	Area LyD	D. Multiusos	X	-	-	240mL	8 L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
24.03.26	Area LyD	Hipoclorito	X	-	-	90mL	6 L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
25.03.26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240mL	8 L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
25.03.26	Bodega	Amonio	X	-	-	5mL	1 L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
25.03.26	Area LyD	D. Multiusos	X	-	-	240mL	8 L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
25.03.26	Area LyD	Hipoclorito	X	-	-	90mL	6 L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
26.03.26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240mL	8 L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
26.03.26	Bodega	Amonio	X	-	-	5mL	1 L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
26.03.26	Area LyD	D. Multiusos	X	-	-	240mL	8 L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
26.03.26	Area LyD	Hipoclorito	X	-	-	90mL	6 L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
27.03.26	Bodega	D. Multiusos	-	X	-	240mL	8L	X		NA	-	X	-	Andrea A
27.03.26	Bodega	Amonio	-	X	-	10mL	1L		X	C	-	X	-	Andrea A
27.03.26	Area LyD	D. Multiusos	-	X	-	240mL	8L	X	X	NA	-	X	-	Andrea A
27.03.26	Area LyD	Hipoclorito	-	X	-	180mL	6L		X	C	-	X	-	Andrea A
			-		-									

NOTA:

Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto quimico (L: Limpieza o D: Desinfección).

Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de Rutina, choque o rotación.

Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: _____

NUTRI SER COLOMBIA	VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D	VERSIÓN: 04
		FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		Rutina	Choque	Rotación	
			Rutina	Choque	Rotación									
16/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	—	—	240ml	8L	X		NA	X	—	—	Andres A
16/3/26	Bodega	Amonio	X	—	—	5ml	1L		X	C	X	—	—	Andres A
16/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	—	—	240ml	8L	X		NA	X	—	—	Andres A
16/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	—	—	90ml	6L		X	C	X	—	—	Andres A
17/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	—	—	240ml	8L	X		NA	X	—	—	Andres A
17/3/26	Bodega	Amonio	X	—	—	5ml	1L		X	C	X	—	—	Andres A
17/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	—	—	240ml	8L	X		NA	X	—	—	Andres A
17/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	—	—	90ml	6L		X	C	X	—	—	Andres A
18/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	—	—	240ml	8L	X		NA	X	—	—	Andres A
18/3/26	Bodega	Amonio	X	—	—	5ml	1L		X	C	X	—	—	Andres A
18/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	—	—	240ml	8L	X		NA	X	—	—	Andres A
18/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	—	—	90ml	6L		X	C	X	—	—	Andres A
19/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	—	—	240ml	8L	X		NA	X	—	—	Andres A
19/3/26	Bodega	Amonio	X	—	—	5ml	1L		X	C	X	—	—	Andres A
19/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	—	—	240ml	8L	X		NA	X	—	—	Andres A
19/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	—	—	90ml	6L		X	C	X	—	—	Andres A
20/3/26	Bodega	D. Multiusos	—	X	—	240ml	8L	X		NA	—	X	—	Andres A
20/3/26	Bodega	Amonio	—	X	—	10ml	1L		X	C	—	X	—	Andres A
20/3/26	Area L y D	D. Multiusos	—	X	—	240ml	8L	X		NA	—	X	—	Andres A
20/3/26	Area L y D	hipoclorito	—	X	—	180ml	6L		X	C	—	X	—	Andres A

NOTA:

Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto quimico (L: Limpieza o D: Desinfección).

Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de Rutina, choque o rotación.

Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: Andres

NUTRI SER COLOMBIA	VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D	VERSIÓN: 04 FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		Rutina	Choque	Rotación	
			Rutina	Choque	Rotación									
9/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
9/3/26	Bodega	Amonio	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
9/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
9/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
10/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
10/3/26	Bodega	Amonio	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
10/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
10/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
11/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
11/3/26	Bodega	Amonio	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
11/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
11/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
12/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
12/3/26	Bodega	Amonio	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
12/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andrea A
12/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andrea A
13/3/26	Bodega	D. Multiusos	-	X	-	240ml	8L	X	-	NA	-	X	-	Andrea A
13/3/26	Bodega	Amonio	-	X	-	10ml	1L	-	X	C	-	X	-	Andrea A
13/3/26	Area L y D	D. Multiusos	-	X	-	240ml	8L	X	-	NA	-	X	-	Andrea A
13/3/26	Area L y D	hipoclorito	-	X	-	180ml	6L	-	X	C	-	X	-	Andrea A

NOTA:

Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto químico (L: Limpieza o D: Desinfección).

*Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de **Rutina, choque o rotación.***

Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: Andrea

NUTRISER COLOMBIA	VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D	VERSIÓN: 04 FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		Rutina	Choque	Rotación	
			Rutina	Choque	Rotación									
2/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
2/3/26	Bodega	Amonio	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andres A
2/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
2/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andres A
3/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
3/3/26	Bodega	Amonio	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andres A
3/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
3/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andres A
4/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
4/3/26	Bodega	Amonio	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andres A
4/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
4/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andres A
5/3/26	Bodega	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
5/3/26	Bodega	Amonio	X	-	-	5ml	1L	-	X	C	X	-	-	Andres A
5/3/26	Area L y D	D. Multiusos	X	-	-	240ml	8L	X	-	NA	X	-	-	Andres A
5/3/26	Area L y D	hipoclorito	X	-	-	90ml	6L	-	X	C	X	-	-	Andres A
6/3/26	Bodega	D. Multiusos	-	X	-	240ml	8L	X		NA	-	X	-	Andres A
6/3/26	Bodega	Amonio	-	X	-	10ml	1L		X	C	-	X	-	Andres A
6/3/26	Area L y D	D. Multiusos	-	X	-	240ml	8L	X		NA	-	X	-	Andres A
6/3/26	Area L y D	hipoclorito	-	X	-	180ml	6L		X	C	-	X	-	Andres A

NOTA:

*Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto quimico (**L:** Limpieza o **D:** Desinfección).*

*Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de **Rutina, choque o rotación.***

Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: Andres A

NUTRISER COLOMBIA	INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO 2026

PUNTO OPERATIVO: PAE SABANETA SEMANA: ____ DEL 30 AL 3 Abril MES/AÑO: Marzo Abril - 2026

ÁREA	SE EVIDENCIA PRESENCIA DE:						ZONAS DONDE SE EVIDENCIÓ LA PLAGA							CONDICIONES DE INSTALACIONES			ACCIONES CORRECTIVAS
	Roedores		Insectos Rastreros		Voladores		Entre Paredes	Entre Paredes y Pisos	Pisos	Equipos, Menajes o Muebles	Tomacorrientes, Lamparas	Tuberia de Agua	Drenajes y Desagues	Barreras Físicas en Techos	Barreras Físicas en Ventanas	Barreras Físicas en Puertas	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Bodega		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Oficina		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Recepción		X		X		X	C	C		C	C	C	C	NA	NA	C	

NOTA: Marque con una (X) si hay presencia o no de plagas y la zona donde se evidenció. Coloque C: Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica según corresponda en las condiciones de las instalaciones

OBSERVACIONES:

Verifica: AV

NUTRI SER COLOMBIA	INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO 2026

PUNTO OPERATIVO: Bodega PAE Sabaneta SEMANA: 4 DEL 23 AL 27 MES/AÑO: 3/2026

ÁREA	SE EVIDENCIA PRESENCIA DE:						ZONAS DONDE SE EVIDENCIÓ LA PLAGA							CONDICIONES DE INSTALACIONES			ACCIONES CORRECTIVAS
	Roedores		Insectos Rastreros		Voladores		Entre Paredes	Entre Paredes y Pisos	Pisos	Equipos, Menajes o Muebles	Tomacorrientes, Lamparas	Tuberia de Agua	Drenajes y Desagues	Barreras Fisicas en Techos	Barreras Fisicas en Ventanas	Barreras Fisicas en Puertas	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Bodega		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Recepción		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Oficina		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	

NOTA: Marque con una (X) si hay presencia o no de plagas y la zona donde se evidenció. Coloque C: Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica según corresponda en las condiciones de las instalaciones

OBSERVACIONES:

Verifica: AV

NUTRI SER COLOMBIA	INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO 2026

PUNTO OPERATIVO: Bodega PAE Sabaneta SEMANA: 3 DEL 16 AL 20 MES/AÑO: 3/2026

ÁREA	SE EVIDENCIA PRESENCIA DE:						ZONAS DONDE SE EVIDENCIÓ LA PLAGA							CONDICIONES DE INSTALACIONES			ACCIONES CORRECTIVAS
	Roedores		Insectos Rastreros		Voladores		Entre Paredes	Entre Paredes y Pisos	Pisos	Equipos, Monajes o Muebles	Tomacorrientes, Lamparas	Tuberia de Agua	Drenajes y Desagues	Barreras Físicas en Techos	Barreras Físicas en Ventanas	Barreras Físicas en Puertas	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Bodega		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Recepción		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Oficina		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	

NOTA: Marque con una (X) si hay presencia o no de plagas y la zona donde se evidenció. Coloque C: Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica según corresponda en las condiciones de las instalaciones

OBSERVACIONES:

Verifica: AV

NUTRI SER COLOMBIA	INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO 2026

PUNTO OPERATIVO: Bodega BAE Sabaneta SEMANA: 2 DEL 9 AL 13 MES/AÑO: 3/2026

ÁREA	SE EVIDENCIA PRESENCIA DE:						ZONAS DONDE SE EVIDENCIÓ LA PLAGA							CONDICIONES DE INSTALACIONES			ACCIONES CORRECTIVAS
	Roedores		Insectos Rastreros		Voladores		Entre Parodos	Entre Parodes y Pisos	Pisos	Equipos, Menajes o Muebles	Tomacorrientes, Lamparas	Tuberia de Agua	Drenajes y Desagues	Barreras Fisicas en Techos	Barreras Fisicas en Vantanas	Barreras Fisicas en Puertas	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Bodega		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Recepción		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Oficina		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	

NOTA: *Marque con una* ***(X)*** *si hay presencia o no de plagas y la zona donde se evidenció. Coloque* ***C:*** *Cumple;* ***NC:*** *No Cumple;* ***NA:*** *No Aplica según corresponda en las condiciones de las instalaciones*

OBSERVACIONES:

Verifica: AN

NUTRISER COLOMBIA	INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO 2026

PUNTO OPERATIVO: Bodega PAE Sabaneta SEMANA: 1 DEL 2 AL 6 MES/AÑO: 3/2026

ÁREA	SE EVIDENCIA PRESENCIA DE:						ZONAS DONDE SE EVIDENCIÓ LA PLAGA							CONDICIONES DE INSTALACIONES			ACCIONES CORRECTIVAS
	Roedores		Insectos Rastreros		Voladores		Entre Paredes	Entre Paredes y Pisos	Pisos	Equipos, Menajes o Muebles	Tomacorrientes, Lamparas	Tuberia de Agua	Drenajes y Desagues	Barreras Fisicas en Techos	Barreras Fisicas en Ventanas	Barreras Fisicas en Puertas	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Bodega		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Recepcion		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	
Oficina		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NA	C	

NOTA: Marque con una (X) si hay presencia o no de plagas y la zona donde se evidenció. Coloque C: Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica según corresponda en las condiciones de las instalaciones

OBSERVACIONES:

Verifica: AN

NUTRISER COLOMBIA	CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES	VERSIÓN: 03 FECHA: OCTUBRE 2024

NOMBRE DEL PUNTO OPERATIVO: Bodega PAE SABANETA FECHA: Marzo 2026

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS						MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO			RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin esmalte	No Uso de joyas o cualquier otro objeto personal	No Comer o fumar en áreas no autorizadas	No usa maquillaje, piercing, lociones, etc	Afeitado correcto y diario	Uniforme limpio, correspondiente al día y en buen estado	Uso adecuado de gorro y malla	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en áreas de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Desinfección de área de trabajo y utensilios antes de inicio	Locker asignado limpio y ordenado	
30-03-26	Andres Arcos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
31-03-26	Angi Andres	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
01-04-26	Andres Angi	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N
6-04/26	Erika	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres
6-04/26	Andrea Sierra	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres
6-04/26	Sebastian Gaitan	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres
7-04-26	Juan Sebastian Gaitan B	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Juan Sebastian G

C: CUMPLE ; NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

Verificó: N

NUTRI SER COLOMBIA	CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES	VERSIÓN: 03
		FECHA: OCTUBRE 2024

NOMBRE DEL PUNTO OPERATIVO: Bodega PAE Sabaneta FECHA: Marzo 2026

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS						MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO			RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin esmalte	No Uso de joyas o cualquier otro objeto personal	No Comer o fumar en áreas no autorizadas	No usa maquillaje, piercing, lociones, etc	Afeitado correcto y diario	Uniforme limpio, correspondiente al día y en buen estado	Uso adecuado de gorro y malla	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Desinfección de área de trabajo y utensilios antes de inicio	Locker asignado limpio y ordenado	
2/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
3/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
4/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
5/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
6/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
9/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
10/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
11/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
12/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
13/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
16/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
17/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
18/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
19/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
20/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
24/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
25/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
26/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A
27/3/26	Andres Arias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Andres A

C: CUMPLE ; NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

Verificó: AV

NUTRI SER COLOMBIA	FORMATO CONTROL DE AGUA MENSUAL	VERSION: 04
		FECHA: ENERO 2026

OPERACIÓN:	PAE SABANETA	Marzo 2026

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

FECHA DDMMAAAA	HORA	# PUNTO DE AGUA	Verificación organoléptica (color, olor, sabor) C/NC	CL 0.3 A 2.0 mg/L	pH 6.5 a 9.0	NOMBRE COLABORADOR	NOMBRE VERIFICADOR
3-03-25	6.00	24	C	0.6	6.8	Andro A	AV
6-03-25	6.00	23	C	0.6	7.0	Andro A	AV
10-03-25	6:00	24	C	0.3	6.8	Andro A	AV
13-03-25	7:00	23	C	0.6	7.0	Andro A	AV
17-03-25	7.30	24	C	0.6	6.8	Andro A	AV
20-03-25	6.00	23	C	0.3	6.8	Andro A	AV
24-03-25	7:00	24	C	0.6	7.0	Andro A	AV
27-03-25	6:30	23	C	0.3	7.0	Andro A	AV
31-03-25	6:00	24	C	0.6	6.8	Andro A	AV

OBSERVACIONES: