Alcaldía de Sabanata | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Adelaida

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
24/4/26	com	Avena	8:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Carolina	C	27/4/26	NP	Carolina
24/4/26	com	Hamburguesa	8:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Cindy	C	27/4/26	84°	Carolina
24/4/26	A	Frijoles	11:00	C	C	C	C	A	89°	600	—	Marcela	C	27/4/26	86°	Carolina
24/4/26	A	Carne Res	11:00	C	C	C	C	A	85°	600	—	Dicha	C	27/4/26	84°	Carolina
24/4/26	A	Arroz Esparcido	11:00	C	C	C	C	A	92°	600	—	Elizeth	C	27/4/26	90°	Carolina
24/4/26	A	papa criolla	11:00	C	C	C	C	A	91°	600	—	Carolina	C	27/4/26	87°	Carolina
24/4/26	A	Pepito tomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Sandra	C	27/4/26	4°	Carolina
24/4/26	A	Limonada	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Ross	C	27/4/26	4°	Carolina

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme

Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)

Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C.

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm).

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por:

Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Adelaida

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
27-4-26	AM	avena	800	C	C	C	C	A	NA	452	—	marcela	C	30-4-26	NA	marcela
27-4-26	AM	cañeta	800	C	C	C	C	A	NA	452	—	marcela	C	30-4-26	NA	marcela
27-4-26	AM	huevo	800	C	C	C	C	A	87°	452	—	marcela	C	30-4-26	84°	marcela
27-4-26	Pm	pasta	11:00	C	C	C	C	A	87°	600	—	carolina	C	30-4-26	86°	marcela
27-4-26	Pm	pollo	11:00	C	C	C	C	A	89°	600	—	marcela	C	30-4-26	84°	marcela
27-4-26	Pm	ensaladatomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	bruna	C	30-4-26	4	marcela
27-4-26	Pm	torta de zanahoria	11:00	C	C	C	C	A	88°	600	—	sindi	C	30-4-26	88°	marcela
27-4-26		limonada	11:00	C	C	C	C	A	NA	60	—	roz.	C	30-4-26	4°	marcela

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme

Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)

Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, iguales o superiores a 74°C.

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm).

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: Andrea

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: Adelaida

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
28-4-26	AM	ensalada frutas	800	C	C	C	C	A	NA	452	—	flor	C	1-5-26	NA	marcela
28-4-26	AM	YOGUR	800	C	C	C	C	A	4°	452	—	carolina	C	1-5-26	4	marcela
28-4-26	AM	QUESO	800	C	C	C	C	A	4°	452	—	marcela	C	1-5-26	4	marcela
28-4-26	pm	ARROZ	1100	C	C	C	C	A	92°	600	—	eli	C	1-5-26	93°	marcela
28-4-26	pm	YUCA	1100	C	C	C	C	A	90°	600	—	marcela	C	1-5-26	98°	marcela
28-4-26	pm	HUEVO COCIDO	1100	C	C	C	C	A	93°	600	—	carolina	C	1-5-26	92°	marcela
28-4-26	pm	ensalada	1100	C	C	C	C	A	NA	600	—	carolina	C	1-5-26	4	marcela
28-4-26	pm	Jugo de guayaba	1100	C	C	C	C	A	NA	600	—	flor	C	1-5-26	4	marcela

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme

Temperaturas de refrigeración: Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)

Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, iguales o superiores a 74°C.

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm).

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por:

VERSIÓN: 03	
FECHA: OCTUBRE 2024	

Alcaldía de Sabaneta — Alimentos para Aprender — La educación es de todos — Mineducación — NUTRISER COLOMBIA

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa ADELAIDA.

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 maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	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	Locker asignado limpio y en ordenado	
7/4/26	Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela
7/4/26	Margela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela
7/4/26	Cindy	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela
7/4/26	Richard Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela
7/4/26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela
7/4/26	ROSS	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela
8-4-26	Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela.
8-4-26	Marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela.
8-4-26	Cindy	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela
8-4-26	Diana Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela
8-4-26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela
8-4-26	Rossmira	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Marcela.

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Andrea

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa A Delaido

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 maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	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	Locker asignado limpio y en ordenado	
9-04-26	marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
9-04-26	carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
9-04-26	cindi	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
9-04-26	ross	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
9-04-26	elisabe	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
9-04-26	Diana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
10-04-26	marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
10-04-26	carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
10-04-26	cindi	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
10-04-26	ross	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
10-04-26	elisabe	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
10-04-26	Diana																

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa: Adelaida

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 elecciones 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 maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	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	Locker asignado limpio y en ordenado	
13-04-26	Diana Molina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
13-04-26	Marcela	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
13-04-26	Cindy	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
13-04-26	Rossy	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
13-04-26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
13-04-26	Carolina	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
13-04-26	Karen	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
14-04-26	Diana Molina	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
14-04-26	Marcela	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
14-04-26	Cindy	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
14-04-26	Rossy	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
14-04-26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
14-04-26	Carolina	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
14-04-26	Karen	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Andrea

VERSIÓN: 03

FECHA: AGOSTO 2022 .

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Adelaida correa

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 maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y retirado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
15-04-26	Karen	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
15-04-26	Diana M	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
15-04-26	Cindy E	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
15-04-26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
15-04-26	Marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
16-04-26	Karen	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
16-04-26	Diana M	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
16-04-26	Cindy E	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
16-04-26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
16-04-26	Marcela	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
16-04-26	Boss	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
17-04-26	Diana M	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
17-04-26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
17-04-26	Boss	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
17-04-26	Carolina	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Andy

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Adelaida Correa

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 maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y post-uso de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
17-04-26	Karen	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
17-04-26	Marcela	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
17-04-26	Cindy	C	C	C	C	C	C	Na	C	C	C	C	C	C	C	C	Diana M
20/4/26	Cindy	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
20/4/26	Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
20/4/26	Marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
20/4/26	Diana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
20/4/26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
20/4/26	Zoss	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
21/4/26	Cindy	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
21/4/26	Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
21/4/26	Marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
21/4/26	Diana Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
21/4/26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
21/4/26	Zoss	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Andy

	VERSIÓN: 03
	FECHA: AGOSTO 2022 .

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Adelaida.

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 maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	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	Locker asignado limpio y en ordenado	
22/4/26	Cindy Franco	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
22/4/26	Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
22/4/26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
22/4/26	Diana Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
22/4/26	Marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
22/4/26	Ross	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
22/4/26	Karen Betancur	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
23/4/26	Cindy Franco	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
23/4/26	Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
23/4/26	Diana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

VERSIÓN: 03

FECHA: AGOSTO 2022 .

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Adelaida.

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 maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	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	Locker asignado limpio y en ordenado	
24/4/26	Cindy Franco	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
24/4/26	carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
24/4/26	Diana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
24/4/26	Elizabeth	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
24/4/26	marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
24/4/26	Ross	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
24/4/26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Carolina
27-4-26	marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
27-4-26	carolina	C	C	C				NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
27-4-26	Diana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
27-4-26	Roz	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
27-4-26	elisa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
27/4/26	cindy	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Andrea

Alcaldía de Bogotá | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Ministerio de Educación | NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Adelaida

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 maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	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	Locker asignado limpio y en orden	
28-04-26	marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
28-04-26	Carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
28-04-26	Diana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
28-04-26	Elisabe	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
28-04-26	Yoz	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
28-04-26	Sindi	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
28-04-26	Caren	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	marcela
29/04/26	marcela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C		marcela
29/04/26	carolina	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C		marcela
29/04/26	Diana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C		marcela
29/04/26	Elisa																
29/04/26	Yoz																
29/04/26	Sindi																

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Andrea