NUTRI SER
COLOMBIA

REGISTRO DE PAUSAS ACTIVAS

VERSIÓN: 02

FECHA: ABRIL 2025

AÑO: 26 MES: 04

R: REALIZÓ | NR: NO REALIZÓ | I: INCAPACIDAD | V: VACACIONES | NE: NO EJECUTADA

CENTRO DE COSTOS	NOMBRES Y APELLIDOS	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	FIRMA
Lomitas PAE sabanet.	Leidy Cardona						X	X	X	X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X			X	X	X	X		Leidy Cardona

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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
09.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 l.	—	x	80ppm	Leidy
09.04.26	Ambiente.	Amonio	5 ml	1 l.	—	x	300ppm	Leidy
09.04.26	Equipos Menaje.	Hipoclorito	60 ml	15 l.	—	x	500ppm	Leidy
09.04.26	Pisos canecas ES	Hipoclorito	150 ml	10 l	—	x	2000ppm	Leidy
09.04.26	Lavado menaje	Lavaloza	80 ml	NA	x	—	NA	Leidy
10.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15.	—	x	80ppm	Leidy
10.04.26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1	—	x	600ppm	Leidy
10.04.26	Equipos Menaje.	Amonio	100 ml	15	—	x	500ppm	Leidy
10.04.26	Pisos canecas ES	Amonio	150 ml	10	—	x	2000ppm	Leidy
10.04.26	lavado menaje.	Lavaloza	80 ml	NA	x	—	NA	Leidy
13.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15l	—	x	80ppm	Leidy
13.04.26	Ambiente.	Amonio	5 ml	1 l.	—	x	300ppm	Leidy
13.04.26	Equipos Menaje.	Hipoclorito	60 ml	15 l.	—	x	500ppm	Leidy
13.04.26	Pisos canecas ES	Hipoclorito	150 ml	10 l.	—	x	2000ppm	Leidy
13.04.26	lavado Menaje	Lavaloza.	80 ml	NA	x	—	NA	Leidy
14.04.26	Alimentos	Aperacetico	15 ml	15 l	—	x	80ppm	Leidy
14.04.26	Ambiente.	Amonio	5 ml	1 l	—	x	300ppm	Leidy.
14.04.26	Equipos Menaje	Hipoclorito	60 ml	15 l	—	x	500ppm	Leidy
14.04.26	Pisos canecas ES	Hipoclorito	150 ml	10 l.	—	x	2000ppm	Leidy
14.04.26	lavado menaje	Lavaloza	80 ml	NA	x	—	NA	Leidy

Heave

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
15.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml.	15 l.	—	x	80 ppm	Leidy
15.04.26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1 l.	—	x	300 ppm	Leidy
15.04.26	Equipos Menaje	Hipoclorito	60 ml	15 l.	—	x	600 ppm	Leidy.
15.04.26	pisos canecas	Hipoclorito	150 ml.	10 l.	—	x	2000 ppm	Leidy
15.04.26	Lavado Menaje.	Lava loza.	80 ml	NA	x	—	NA.	Leidy.
17.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 l.	—	x	80 ppm	Leidy
17.04.26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1 l.	—	x	600 ppm	Leidy
17.04.26	Equipos Menaje.	Amonio.	100 ml	15 l.	—	x	600 ppm	Leidy
17.04.26	pisos canecas.	Amonio.	150 ml	10 l.	—	x	2000 ppm	Leidy
17.04.26	Lavado Menaje.	Lava loza.	80 ml	NA	x	—	NA	Leidy
20.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 l.	—	x	80 ppm	Leidy
20.04.26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1 l	—	x	300 ppm	Leidy
20.04.26	Equipos Menaje	Hipoclorito	60 ml	10 l	—	x	600 ppm	Leidy.
20.04.26	pisos canecas.	Hipoclorito	150 ml	15 l	—	x	2000 ppm	Leidy
20.04.26	Lavado Menaje.	Lava loza.	80 ml	NA	x	—	NA.	Leidy.
21.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 l.	—	x	80 ppm	Leidy
21.04.26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1 l.	—	x	300 ppm	Leidy
21.04.26	Equipos menajes.	Hipoclorito	60 ml	15 l.	—	x	600 ppm	Leidy
21.04.26	pisos canecas.	Hipoclorito	150 ml	10 l.	—	x	2000 ppm	Leidy
21.04.26	Lavado Menaje.	Lava loza.	80 ml	NA	x	—	NA	Leidy.

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos — Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
22.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 L.	—	X	80 ppm	Leidy.
22.04.26	Ambiente.	Amonio	5 ml	1 L.	—	X	300 ppm	Leidy
22.04.26	Equipos Menaje	Hipoclorito	60 ml	15 L.	—	X	600 ppm	Leidy.
22.04.26	Pisos canecas Rs	Hipoclorito	150 ml	10 L.	—	X	2000 ppm	Leidy.
22.04.26	Lavado menaje	Lava loza	80 ml	NA	X	—	NA	Leidy
23.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 L.	—	X	80 ppm.	Leidy
23.04.26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1 L.	—	X	300 ppm	Leidy.
23.04.26	Equipos Menaje	Hipoclorito	60 ml	15 L.	—	X	600 ppm	Leidy.
23.04.26	Pisos. Canecas Rs	Hipoclorito	150 ml	10 L.	—	X	2000 ppm	Leidy.
23.04.26	Lavado Menaje	Lava loza	80 ml	NA.	X	—	NA	Leidy
24.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 L.	—	X	80 ppm	Leidy
24.04.26	Ambiente.	Amonio	5 ml	1 L.	—	X	600 ppm	Leidy
24.04.26	Equipos Menaje	Amonio	100 ml	15 L.	—	X	500 ppm	Leidy
24.04.26	Pisos canecas Rs	Amonio	150 ml	10 L.	—	X	2000 ppm	Leidy.
24.04.26	Lavado menaje	Lava loza	80 ml	NA	X	—	NA	Leidy.
27.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 L.	—	X	80 PPM	Leidy
27.04.26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1 L.	—	X	300 PPM	Leidy
27.04.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 ml	15 L.	—	X	500 PPM	Leidy
27.04.26	Pisos canecas Rs	Hipoclorito	150 ml	10 L.	—	X	2000 PPM	Leidy
27.04.26	Lavado Menaje	Lava loza	80 ml	NA	X	—	NA	Leidy

Hoy

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
28.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 L.	—	x	80ppm	leidy.
28.04.26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1 L.	—	x	300ppm	leidy
28.04.26	Equipos menaje.	Hipoclorito	60 ml	15 L.	—	x	500ppm	leidy
28.04 26	pisos canecas RS.	Hipoclorito	150 ml	10 L.	—	x	2000ppm	leidy.
28.04.26	lavado menaje	lava loza.	80 ml	NA	+	—	NA.	leidy
29.04 26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 L.	—	x	80ppm	leidy.
29 04 26	Ambiente.	Amonio	5 ml	1 L.	—	x	300ppm	leidy.
29 04 26	Equipos Menaje.	Hipoclorito	60 ml	15 L.	—	x	500ppm	leidy.
29 04 26	pisos canecas RS.	Hipoclorito	150 ml	10 L.	—	x	2000ppm	leidy.
29 04 26	lavado Menaje.	lava. loza	80 ml	NA	x	—	NA	leidy.
30.04.26	Alimentos.	Aperacetico	15 ml	15 L.	—	x	80ppm	leidy
30 04 26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1 L	—	x	600ppm	leidy
30 04 26	Equipos menaje	Amonio.	100 ml	10 L	—	x	500ppm	leidy
30.04.26	pisos. canecas RS.	Amonio.	150 ml	15 L.	—	x	2000ppm	leidy
30.04.26	lavado menaje	lava loza	80 ml	NA	x	+	NA	leidy

menaje.

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO DE 2022

ASPERSION DE AMBIENTE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: Lomitas MES: 04 AÑO: 26

DÍA	ÁREAS: Area Ambiente			Area Producción			Area Restaurante			Area Lavado			Area RS																											RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO (NOMBRE Y APELLIDO)
	ASPERSIONES																																							
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
1																																								
2																																								
3																																								
4																																								
5																																								
6	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
7	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
8	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
9	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
10	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
11																																								
12																																								
13	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
14	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
15	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
16																																								
17	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
18																																								
19																																								
20	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
21	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
22	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
23	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
24	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
25																																								
26																																								
27	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
28	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
29	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
30	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Leidy
31																																								

VERIFICADO POR (NOMBRE COMPLETO): Juan SGD

OBSERVACIONES GENERALES: En las casillas de áreas coloque cada una de las zonas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.

En las casillas de aspersiones coloque según el día y la aspersión realizada C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica

Alimentos Aprender | La educación es de todos | NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Nombre del servicio de alimentación: lomitas

Fecha (dd/mm/aaaa)	Tipo de residuo sólido: Organico Aprovechable	No Aprovechable	Aprovechable	Peligroso	Disposición final dentro de la institucion	Tipo de aprovechamiento	Nombre responsable disposicion
06-04-26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
07.04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
08 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
08 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
09 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
09 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
10 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
10 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
13 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
13 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
14 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
14 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
15.04.26	X	X	X	NA	canecas RS	Inter Aseo	leidy
15 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
17.04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Asea	leidy
17.04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
20 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
20 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
21 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
21 04.26	NA	NA	NA	X	Bido Aceite usado	Dumiol	leidy
22.04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
22 04.26	NA	NA	NA	X	Bido Aceite usado	Dumiol	leidy
23.04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
23.04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
24 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
24 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumiol	leidy
27 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
27 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy
28 04.26	X	X	X	NA	canecas RS FE	Inter Aseo	leidy
28 04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Dumiol	leidy

OBSERVACIONES:

El Tipo de aprovechamiento depende de cada institucion educativa

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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Nombre del servicio de alimentación: lomitas

Fecha (dd/mm/aaaa)	Tipo de residuo sólido: Organico Aprovechable	No Aprovechable	Aprovechable	Peligroso	Disposición final dentro de la institucion	Tipo de aprovechamiento	Nombre responsable disposicion
29.04.26	X	X	X	NA.	canecas FE	Inter Aseo	leidy
29.04.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Domiol	leidy
30 04 26	X	X	X	NA	canecas FE	InterAseo	leidy
30 04 26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite usado	Domiol	leidy

OBSERVACIONES:

El Tipo de aprovechamiento depende de cada institucion educativa

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 Lomitas

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		
70426	CAm	arroz	8:00	C	C	C	C	A	90.4	20	—	Milena	C	70426	80.0	Milena
70426	CAm	Huevo	8:00	C	C	C	C	A	90.0	20	—	Milena	C	70426	80.1	Milena
70426	CAm	aguapanela con leche	8:00	C	C	C	C	A	93.4	20	—	Milena	C	70426	83.0	Milena
70426	CAm	galletas	8:00	C	C	C	C	A	NA	20	—	Milena	C	70426	NA	Milena
70426	CAm	Piña	8:00	C	C	C	C	A	NA	20	—	Milena	C	70426	NA	Milena
70426	Alm	Spaguettes	11:00	C	C	C	C	A	92.4	20	—	Milena	C	70426	87.1	Milena
70426	Alm	Sorbete de mango	11:00	C	C	C	C	A	4	20	—	Milena	C	70426	4	Milena
70426	Alm	ensalada	11:00	C	C	C	C	A	NA	20	—	Milena	C	70426	NA	Milena
70426	Alm	Pan bola	11:00	C	C	C	C	A	NA	20	—	Milena	C	70426	NA	Milena

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: Juan Sáez

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 Emitas

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		
8 04 26	CAm	arroz con leche	8:00	C	C	C	C	A	90.4	20	—	Milena	C	7 4 26	80.1	Milena
8 04 26	CAm	quesito	8:00	C	C	C	C	A	4	20	—	Milena	C	7 4 26	4	Milena
8 4 26	Alm	lentejas	11:00	C	C	C	C	A	93.1	20	—	Milena	C	11 4 26	80.1	Milena
8 4 26	Alm	arroz	11:00	C	C	C	C	A	90.1	20	—	Milena	C	11 4 26	80.0	Milena
8 04 26	Alm	carne desmechada	11:00	C	C	C	C	A	90.0	20	—	Milena	C	11 4 26	83.1	Milena
8 4 26	Alm	monedita platano	11:00	C	C	C	C	A	93.2	20	—	Milena	C	11 4 26	82.3	Milena
8 4 26	Alm	ensalada	11:00	C	C	C	C	A	NA	20	—	Milena	C	11 4 26	NA	Milena
8 4 26	Alm	limonada	11:00	C	C	C	C	A	4	20	—	Milena	C	11 4 26	4	Milena

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: Juan Soto