Abril

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 NA Auxiliadora

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	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 vestido de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
21-04-26	Cenobia	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
21-04-26	Isabel	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
21-04-26	Viviana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
21-04-26	Yoli	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
22-04-26	Cenobia	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
22-04-26	Isabel	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
22-04-26	Viviana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
22-04-26	Yoli	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
23-04-26	Cenobia	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
23-04-26	Isabel	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
23-04-26	Viviana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
23-04-26	Yoli	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
24-04-26	Cenobia	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
24-04-26	Isabel	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
24-04-26	Viviana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia
24-04-26	Yoli	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	cenobia

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: JSG

Abril

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 LA auxiliadora

FECHA DDMMAAAA	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	
27-04-26	Cenobia	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Viviana V
27-04-26	Yuliana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Viviana V
27-04-26	YULI	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Viviana V
27-04-26	Isabel	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Viviana V
28-04-26	Cenobia	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
28-04-26	Isabel	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
29-04-26	Cenobia	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
29-04-26	Yuli	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
30-04-26	cenobia	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
30-04-26	yuli	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
30-04-26	Isabel	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia
30-04-26	Viviana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cenobia

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: JJ

Abril

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

OPERACIÓN	

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 g/ml	pH 6.5 a 9	NOMBRE COLABORADOR	NOMBRE VERIFICADOR
06/04/26	6:00	1	C	0.6	7.1	Cenobia	JS6
07/04/26	6:00	2	C	0.6	7.0	Viviana	JS6
08/04/26	6:10	3	C	0.6	7.1	Cenobia	JS6
09/04/26	6:01	1	C	0.6	7.0	Viviana	JS6
10/04/26	6:00	2	C	0.6	7.1	Viviana	JS6
13/04/26	6:10	3	C	0.6	7.0	Viviana	JS6
14/04/26	6:00	2	C	0.6	7.1	Viviana	JS6
15/04/26	6:05	1	C	0.6	7.0	Viviana	JS6
16/04/26	6:00	2	C	0.6	7.1	Cenobia	JS6
17/04/26	6:01	3	C	0.6	7.0	Viviana	JS6
20/04/26	6:00	1	C	0.6	7.1	Cenobia	JS6
21/04/26	6:03	2	C	0.6	7.0	Cenobia	JS6
22/04/26	6:01	3	C	0.6	7.1	cenobia	JS6
23/04/26	6:04	1	C	0.6	7.0	Cenobia	JS6
24/04/26	6:00	2	C	0.6	7.1	cenobia	JS6
27/04/26	6:03	3	C	0.6	7.0	Viviana	JS6
26/04/26	6:01	1	C	0.6	7.1	Cenobia	JS6
27/04/26	6:00	2	C	0.6	7.0	Cenobia	JS6
28/04/26	6:05	3	C	0.6	7.1	Cenobia	JS6
29/04/26	6:00	1	C	0.6	7.0	Cenobia	JS6
30/04/26	6:01	2	C	0.6	7.0	cenobia	JS6

OBSERVACIONES:

ABRIL

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: MA Auxiliadora MES: 04 AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: 01

RESPONSABLE: [illegible]

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						6:19 9:03	6:00 9:03	5:04 9:40	5:05 9:10	5:03 9:03			5:20 9:03	5:03 9:03	5:03 9:03	5:01 9:03	5:03 9:03			5:09 9:03	5:19 9:03	5:19 9:03	5:04 9:03	5:03 9:03	5:05 9:03			5:09 9:03	5:03 9:03	5:03 9:03	
-25																															
-24																															
-23																															
-22																															
-21																															
-20																															
-19																															
-18																															
-17						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X			X	X	X	
-16						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X			X	X	X	
-15							X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X			X	X	X	
-14																															
-13																															
-12																															
-11																															
-10																															
-9																															
-8																															
-7																															
-6																															
-5																															
-4																															
-3																															
-2																															
-1																															
0																															

VERIFICADO POR: [illegible]

TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 °C

OBSERVACIONES:

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURA EN REFRIGERACIÓN

MES: Abril AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: 1

Institución Educativa: M.A Auxiliadora RESPONSABLE: Isabel, Cenobia, Viviana, Yuli

DIA	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12	
°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
HORA											6:05	4:10	6:05	4:15	6:10	4:03	6:01	4:10	6:05	4:06				
12																								
11																								
10																								
9																								
8																								
7																								
6																								
5											+		X		+		X		X				X	
4												+		X		X		X		X				X
3																								
2																								
1																								
0																								
-1																								

DIA	13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24	
°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
HORA	6:05	4:05	6:00	4:06	6:03	4:10	6:00	4:02	6:06	4:06					6:05	4:10	6:00	4:00	6:05	4:00	6:00	4:05	6:01	4:00
12																								
11																								
10																								
9																								
8																								
7																								
6																								
5	X		X		+		+		X						+		+		X		X		X	
4		X		X		+		+		X						+		X		X		X		X
3																								
2																								
1																								
0																								
-1																								

DIA	25		26		27		28		29		30		31	
°C	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM
HORA					6:00	4:10	6:10	4:03	6:10	4:03	6:00	4:06		
12														
11														
10														
9														
8														
7														
6														
5					X		+		X		X			
4						X		X		X		X		
3														
2														
1														
0														
-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:

ABRIL

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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO DE 2022

ASPERSION DE AMBIENTE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: NA AUXILIADORES MES: Abril AÑO: 2026

DÍA	ÁREAS: cocina (1 2 3)	baño (1 2 3)	comedor (1 2 3)	bodega (1 2 3)																												RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO (NOMBRE Y APELLIDO)
1																																
2																																
3																																
4																																
5																																
6	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia M.O
7	C C C	C C C	C C C	C C C																												Viviana V
8	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia M.O
9	C C C	C C C	C C C	C C C																												Viviana Valencia
10	C C C	C C C	C C C	C C C																												Viviana Valencia
11																																
12																																
13	C C C	C C C	C C C	C C C																												Viviana Valencia
14	C C C	C C C	C C C	C C C																												Viviana Valencia
15	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia M.O
16	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia M.O
17	C C C	C C C	C C C	C C C																												Viviana Valencia
18																																
19																																
20	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia montaje
21	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia montaje
22	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia montaje
23	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia montaje
24	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia montaje
25																																
26																																
27	C C C	C C C	C C C	C C C																												Viviana Valencia
28	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia M.O
29	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia M.O
30	C C C	C C C	C C C	C C C																												Cenobia M.O
31																																

VERIFICADO POR (NOMBRE COMPLETO): [illegible]

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

ABRIL

Alcaldía de Sabaneta · Alimentos Aprender · Educación de calidad · NUTRI SER COLOMBIA	VERSION: 02	
	FECHA: JUNIO 2022	

FORMATO INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

Servicio de alimentación: Na Auxiliadora

Detalles del control de plagas

FECHA DE REVISION			SE EVIDENCIA PRESENCIA DE						NOMBRE DE QUIEN DILIGENCIA	AREA DONDE SE EVDENCIA LA PLAGA	ACCION CORRECTIVA	SE REALIZA EL REPORTE
			ROEDORES		INSECTOS RASTREROS		VOLADORES					
DIA	MES	AÑO	Sí	No	Sí	No	Sí	No				SI / NO
06	04	2026		X		X		X	Cenobia	—	—	—
07	04	2026		X		X		X	Viviana	—	—	—
08	4	2026		X		X		X	Cenobia	—	—	—
09	04	2026		X		X		X	Viviana	—	—	—
10	04	2026		X		X		X	Viviana	—	—	—
13	04	2026		X		X		X	Viviana	—	—	—
14	04	2026		X		X		X	Viviana	—	—	—
15	04	2026		X		X		X	Cenobia	—	—	—
16	04	2026		X		X		X	Cenobia	—	—	—
17	04	2026		X		X		X	Viviana	—	—	—
20	04	2026		X		X		X	Cenobia	—	—	—
21	04	2026		X		X		X	Cenobia	—	—	—
22	04	2026		X		X		X	cenobia	—	—	—
23	04	2026		X		X		X	cenobia	—	—	—
24	04	2026		X		X		X	Cenobia	—	—	—
27	04	2026		X		X		X	Viviana	—	—	—
28	04	2026		X		X		X	Cenobia	—	—	—
29	04	2026		X		X		X	Cenobia	—	—	—
30	04	2026		X		X		X	cenobia	—	—	—

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO: Viviana V.

VERIFICADOR: Juan Sebastian G

OBSERVACIONES:

Alimentos para Aprender	La educación es de todos	NUTRISER COLOMBIA	VERSIÓN: 02
			FECHA: JUNIO 2022

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Nombre del servicio de alimentación: NA Auxiliadora

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	interaseo	Cenobia
06/04/26	NA	NA	NA	X	Aceite usado	Dumicol	Cenobia
07/04/26	X	X	X	NA	canecas	Interaseo	Viviana
07/04/26	NA	NA	NA	X	Aceite usado	Domicol	Viviana
08/04/26	X	X	X	NA	canecas	Interaseo	Cenobia
08/04/26	NA	NA	NA	X	Aceite usado	Dumicol	Cenobia
09-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	Viviana
09-04-26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicol	Viviana
10-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	Viviana
10-04-26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicol	Viviana
13-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	Viviana
13-04-26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicol	Viviana
14-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	Viviana
14-04-26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicol	Viviana
15-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	Cenobia
15-04-26	NA	NA	NA	X	Aceite usado	Dumicol	Cenobia
16-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	Cenobia
16-04-26	NA	NA	NA	X	Aceite usado	Dumicol	Cenobia
17-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	Viviana
17-04-26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicol	Viviana
20-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	Cenobia
20-04-26	NA	NA	NA	X	Aceite usado	Dumicol	Cenobia
21-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	Cenobia
21-04-26	NA	NA	NA	X	Aceite usado	Dumicol	Cenobia
22-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	cenobia
22-04-26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicol	cenobia
23-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	cenobia
23-04-26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicol	cenobia
24-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	cenobia
24-04-26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicol	cenobia

OBSERVACIONES:

El Tipo de aprovechamiento depende de cada Institucion educativa

Abril

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · NUTRISER COLOMBIA	VERSIÓN: 02
	FECHA: JUNIO 2022

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Nombre del servicio de alimentación: Ya auxiliadora

Fecha (dd/mm/aaaa)	Tipo de residuo sólido				Disposición final dentro de la institucion	Tipo de aprovechamiento	Nombre responsable disposicion
	Organico Aprovechable	No Aprovechable	Aprovechable	Peligroso			
27-04-26	X	X	X	NA	canecas	Interaseo	Viviana
27-04-26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicil	Viviana
28-04-26	X	X	X	NA	Canecas	Interaseo	Columbia
28-04-26	NA	NA	NA	X	Aceite usado	Domicil	Columbia
29-04-26	X	X	X	NA	canecas	Interaseo	Columbia
29.04.26	NA	NA	NA	X	aceite usado	Domicil	Columbia
30-04-26	X	X	X	NA	canecas	interaseo	cenobia
30-04-26	NA	NA	NA	X	Aceite usado	Domicil	cenobia

OBSERVACIONES:

El Tipo de aprovechamiento depende de cada Institucion educativa

ABRIL

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 Ma Auxiliadora

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		
07-04-26	cam	arroz	8:40	C	C	C	C	A	80.0	—	C	cenobia	C	10-04-26	70.0	Viviana V
07-04-26	cam	huevo	8:41	C	C	C	C	A	70.0	—	C	cenobia	C	10-04-26	60.0	Viviana V
07-04-26	cam	galletas	8:42	C	C	C	C	A	NA	—	C	Viviana	C	10-04-26	NA	Viviana V
07-04-26	cam	chocolate	8:43	C	C	C	C	A	90.0	—	C	Viviana	C	10-04-26	80.0	Viviana V
07-04-26	cam	pina	8:44	C	C	C	C	A	4	—	C	yuli	C	10-04-26	2	Viviana V
07-04-26	A	espaguetis	11:40	C	C	C	C	A	70.0	—	C	cenobia	C	10-04-26	68.0	Viviana V
07-04-26	A	ensalada	11:41	C	C	C	C	A	4	—	C	yuli	C	10-04-26	2	Viviana V
07-04-26	A	pan	11:42	C	C	C	C	A	NA	—	C	Viviana	C	10-04-26	NA	Viviana V
07-04-26	A	jugo mango	11:43	C	C	C	C	A	4	—	C	Isabel	C	10-04-26	2	Viviana V
07-04-26	A	pure	11:44	C	C	C	C	A	80.0	—	C	Viviana	C	10-04-26	70.0	Viviana V
07-04-26	cpm	arroz	3:00	C	C	C	C	A	80.0	—	C	cenobia	C	10-04-26	70.0	Viviana V
07-04-26	cpm	huevo	3:01	C	C	C	C	A	90.0	—	C	cenobia	C	10-04-26	60.0	Viviana V
07-04-26	cpm	galletas	3:02	C	C	C	C	A	NA	—	C	Viviana	C	10-04-26	NA	Viviana V
07-04-26	cpm	chocolate	3:03	C	C	C	C	A	90.0	—	C	yuli	C	10-04-26	80.0	Viviana V

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: ISO