MINEDUCACIÓN | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | LOGO DEL MUNICIPIO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales

Establecimiento educativo	El salto			Código DANE	
Municipio	Carolina	Subregión	Norte	Modalidad	RPS / RI

MES: Julio

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir Por 1 minuto	1 litros / 1 ml
Enlatados			1 litros / 1 ml
Huevos			
Empaques de alimentos Para RI	Cada que los incluya el menú	Sumergir 5 minutos	1 litros / 1 ml
Utensilios- cubiertos- tablas para picar -bandejas-vasos-vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	1 litros / 2 ml
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	1 litros / 2 ml
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	1 litros / 2 ml
Limpiones- Escobillones- Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	1 litros /4 ml
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	1 litros / 2 ml
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	1 litros / 4 ml
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	1 litros / 1 ml
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	1 litros / 4 ml
Ventanas- Paredes- Puertas - Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	1 litros / 4 ml
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	1 litros / 2 ml

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos):

Firma quien verifica (Docente responsable):

Observaciones:

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

Powered by CamScanner