	INFORME SERVICIO DE ALIMENTOS	CÓDIGO: F-GSA-02
		VERSIÓN:02
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	

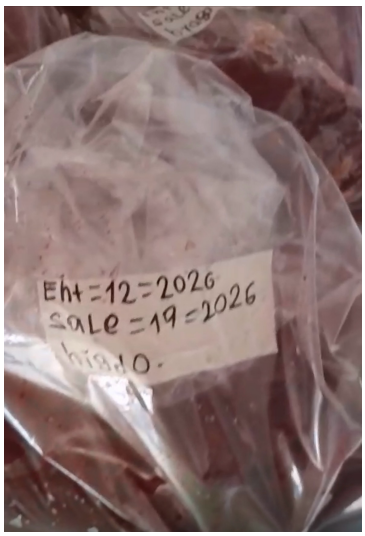
Durante el período correspondiente al mes de enero de , se realizó seguimiento permanente al servicio de alimentación, evidenciando el cumplimiento adecuado de los procesos establecidos.

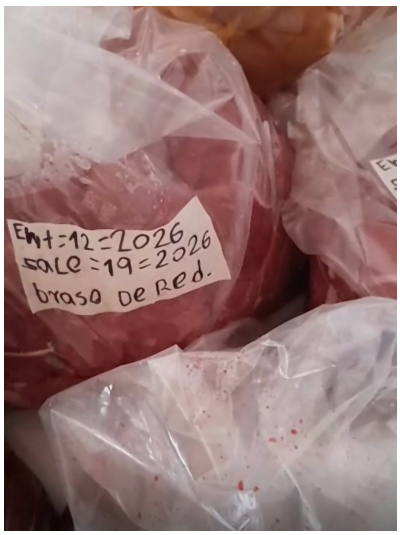
Se constató el diligenciamiento correcto y oportuno de los diferentes formatos exigidos, tales como: control de temperaturas, Kardex de alimentos, y registros de limpieza y desinfección, los cuales se encuentran actualizados y acordes a los lineamientos establecidos.

De igual manera, de forma semanal se realiza la recepción del pedido de alimentos, verificando cantidades, condiciones de calidad y fechas de vencimiento. Posteriormente, se efectúa el rotulado correspondiente, incluyendo la información requerida para su adecuada identificación y trazabilidad.

Así mismo, se garantiza el cumplimiento de la minuta establecida, asegurando la preparación y entrega de los diferentes tiempos de comida a la totalidad de las usuarias, de acuerdo con lo programado y bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

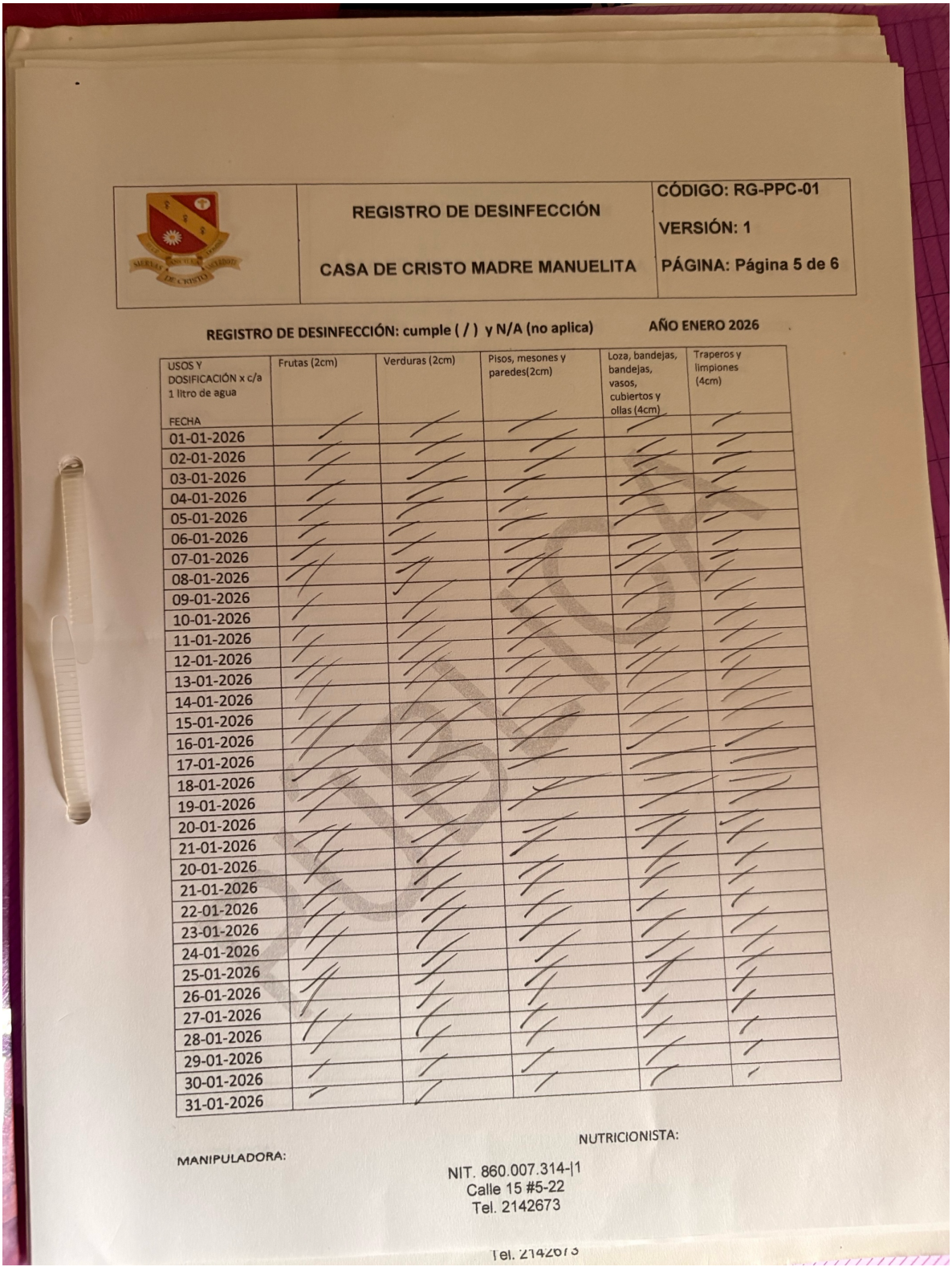
Evidencias fotográficas:







	INFORME SERVICIO DE ALIMENTOS	CÓDIGO: F-GSA-02
		VERSIÓN:02
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	



	REGISTRO DE DESINFECCIÓN	CÓDIGO: RG-PPC-01
		VERSIÓN: 1
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	PÁGINA: Página 5 de 6

REGISTRO DE DESINFECCIÓN: cumple (/) y N/A (no aplica) **AÑO ENERO 2026**

USOS Y DOSIFICACIÓN x c/a 1 litro de agua FECHA	Frutas (2cm)	Verduras (2cm)	Pisos, mesones y paredes(2cm)	Loza, bandejas, bandejas, vasos, cubiertos y ollas (4cm)	Traperos y limpiones (4cm)
01-01-2026	/	/	/	/	/
02-01-2026	/	/	/	/	/
03-01-2026	/	/	/	/	/
04-01-2026	/	/	/	/	/
05-01-2026	/	/	/	/	/
06-01-2026	/	/	/	/	/
07-01-2026	/	/	/	/	/
08-01-2026	/	/	/	/	/
09-01-2026	/	/	/	/	/
10-01-2026	/	/	/	/	/
11-01-2026	/	/	/	/	/
12-01-2026	/	/	/	/	/
13-01-2026	/	/	/	/	/
14-01-2026	/	/	/	/	/
15-01-2026	/	/	/	/	/
16-01-2026	/	/	/	/	/
17-01-2026	/	/	/	/	/
18-01-2026	/	/	/	/	/
19-01-2026	/	/	/	/	/
20-01-2026	/	/	/	/	/
21-01-2026	/	/	/	/	/
20-01-2026	/	/	/	/	/
21-01-2026	/	/	/	/	/
22-01-2026	/	/	/	/	/
23-01-2026	/	/	/	/	/
24-01-2026	/	/	/	/	/
25-01-2026	/	/	/	/	/
26-01-2026	/	/	/	/	/
27-01-2026	/	/	/	/	/
28-01-2026	/	/	/	/	/
29-01-2026	/	/	/	/	/
30-01-2026	/	/	/	/	/
31-01-2026	/	/	/	/	/

MANIPULADORA:

NUTRICIONISTA:

NIT. 860.007.314-|1
Calle 15 #5-22
Tel. 2142673

Tel. 2142673

	INFORME SERVICIO DE ALIMENTOS	CÓDIGO: F-GSA-02
		VERSIÓN:02
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

F5.G8.PP	28/1/2025
Versión 3	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____

UNIDAD DE SERVICIO: _____

CENTRO ZONAL: _____

UNIDAD DE SERVICIO: _____

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C

ALIMENTO: kumis | MES: ENERO | AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	7:22	2	maria	23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26	7:40	2	maria
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19	7:40	2	maria	30			
9	4:36	2	maria	20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

F5.G8.PP	28/1/2025
Versión 3	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____

UNIDAD DE SERVICIO: _____