BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: _____

CENTRO ZONAL: _____ REFRIGERADOR No. _____

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: AÑO:

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

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 - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: _____

CENTRO ZONAL: _____ CONGELADOR No. _____

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: **AÑO:**

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

OBSERVACIONES _____

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

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

FUNADONCA

FORMATO VERIFICACIÓN ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: CDI Derroche de luz

RESPONSABLE: Gina P. Romero Salud **MES:** Marzo

	ASPECTO	S1		S2		S3		S4		OBSERVACIONES
		M	J	M	J	M	J	M	J	
1	Las paredes, techos y pisos se encuentran limpios.	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	Los estantes y/o estibas son acordes a la cantidad de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	Se tienen organizados los alimentos de tal manera que se evidencia la aplicación de: primeras entradas, primeras salidas	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	Las ventanas cuentan con aejeo.	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	El área de almacenamiento se encuentra libre de insectos y roedores.	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	Los alimentos se encuentran organizados de acuerdo al tipo de alimento.	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	Los alimentos se encuentran rotulados según el manual de BPM.	C	C	C	C	C	C	C	C	
9	No se encuentran elementos diferentes a los alimentos en el área (ropa, utensilios, entre otros).	C	C	C	C	C	C	C	C	
10	La bodega cuenta con iluminación de calidad e intensidad adecuada.	C	C	C	C	C	C	C	C	
11	La temperatura de la bodega o despensa esta entre 10 y 21 ºC y con una HR de 70%.	C	C	C	C	C	C	C	C	
13	Los alimentos que ya han sido destapados y que no cuentan con segundo empaque, se encuentran en recipientes plásticos con tapa hermética.	C	C	C	C	C	C	C	C	
14	Los alimentos adquiridos en bulto de polipropileno se apilan en cruz, sobre estibas de material sanitario que permita la circulación de aire.	C	C	C	C	C	C	C	C	
16	Las estibas utilizadas para colocar los recipientes de plástico o canastillas son plásticas y estan mínimo a 15 cm del piso.	C	C	C	C	C	C	C	C	
17	Las estibas se encuentran limpias y organizadas.	C	C	C	C	C	C	C	C	
18	El área se encuentra libre de productos de limpieza y desinfección u otros productos químicos.	C	C	C	C	C	C	C	C	

S1: Semana 1 **S2**: Semana 2 **S3**: Semana 3 **S4**: Semana 4

M: Martes **J**: Jueves **C**: Cumple **NC**: No cumple

FUNADINCA	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA LISTA DE CHEQUEO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO : CDI DERROCHE DE LUZ C: Cumple NC: No cumple

FECHA Y HORA	RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO	NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Uniforme limpio y completo	Uñas limpias cortas y sin esmalte	Ausencia de joyas	Limpieza y desinfección de manos	Ausencia de maquillaje	Uso de guantes limpios y sin roturas	No se consume alimento s en el área de manipulación de alimentos	OBSERVACIONES
09/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Noemi Granados	C	C	C	C	C	C	C	
09/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Emilse Orozco	C	C	C	C	C	C	C	
09/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Edith Viloria	C	C	C	C	C	C	C	
09/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Yudi Perez	C	C	C	C	C	C	C	
09/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Lucy Delgado	C	C	C	C	C	C	C	
10/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Noemi Granados	C	C	C	C	C	C	C	
10/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Emilse Orozco	C	C	C	C	C	C	C	
10/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Edith Viloria	C	C	C	C	C	C	C	
10/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Yudi Perez	C	C	C	C	C	C	C	
10/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Lucy Delgado	C	C	C	C	C	C	C	
11/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Noemi Granados	C	C	C	C	C	C	C	
11/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Emilse Orozco	C	C	C	C	C	C	C	
11/03/2026 07:30 am	Gina Romero Pérez	Edith Viloria	C	C	C	C	C	C	C	

CONTRATO DE APORTE N° 47007142026
SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNANDICA
MODALIDAD INSTITUCIONAL
NIT. 900.656.963-8

FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS - REFRIGERIO TARDE

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: CDI Derroche de luz

FECHA: 02-03-2026 **HORA:** 1:40 pm

MENU DEL DIA: Pandequeso, Mango, Chocolate con leche

ALIMENTO	COLOR			PRESENTACIÓN			SABOR			TEXTURA CONSISTENCIA			CONDICIONES OPTIMAS DEL EMPAQUE			OBSERVACIONES	FIRMA
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA		
ACOMPAÑANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
PROTEINA			✓			✓			✓			✓			✓		
FRUTA	✓			✓			✓			✓			✓				
BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				

FECHA: 03-03-2026 **HORA:** 1:40 pm

MENU DEL DIA: Arepa dulce con anís, mandarina, leche

ALIMENTO	COLOR			PRESENTACIÓN			SABOR			TEXTURA CONSISTENCIA			CONDICIONES OPTIMAS DEL EMPAQUE			OBSERVACIONES	FIRMA
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA		
ACOMPAÑANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
PROTEINA			✓			✓			✓			✓			✓		
FRUTA	✓			✓			✓			✓			✓				
BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				

Fundación nu3
Alimenta cuerpo y alma
Departamento Técnico

DP007

FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS - REFRIGERIO REFORZADO

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: CDI Remodelación

FECHA: 02-03-2026 **HORA:** 7:48 am

MENU DEL DIA: Arepa rellena con carne molida, Banano, Colado de Bienestarina con leche

ALIMENTO	COLOR			PRESENTACIÓN			SABOR						CONDICIONES OPTIMAS DEL EMPAQUE			OBSERVACIONES	FIRMA
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA		
ACOMPAÑANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
PROTEINA	✓			✓			✓			✓			✓				
FRUTA	✓			✓			✓			✓			✓				
BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				

FECHA: 03-03-2026 **HORA:** 7:40 am

MENU DEL DIA: Bollo de maiz, Pitaya, Huevo pericO, Colada de Bienestarina con leche.

ALIMENTO	COLOR			PRESENTACIÓN			SABOR			TEXTURA CONSISTENCIA			CONDICIONES OPTIMAS DEL EMPAQUE			OBSERVACIONES	FIRMA
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA		
ACOMPAÑANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
PROTEINA	✓			✓			✓			✓			✓				
FRUTA	✓			✓			✓			✓			✓				
BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				

Fundación nu3
Alimenta cuerpo y alma
Departamento Técnico

DP008

FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS - ALMUERZO

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: CDI Derroche de luz

FECHA: 9-03-2026 **HORA:** 10:45 am

MENU DEL DIA: Arroz de zanahoria, papa cocida, patilla, Claire molida en salsa criolla, Ensalada de Remolacha y Tomate

ALIMENTO	COLOR			PRESENTACIÓN			SABOR			TEXTURA CONSISTENCIA			CONDICIONES OPTIMAS DEL EMPAQUE			OBSERVACIONES	FIRMA
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA		
CEREAL	✓			✓			✓			✓			✓				
PROTEINA	✓			✓			✓			✓			✓				
ACOMPAÑANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
LEGUMINOSAS			✓			✓			✓			✓			✓		
ENSALADA	✓			✓			✓			✓			✓				
FRUTA O BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				
SOPA			✓			✓			✓			✓			✓		

FECHA: 10-03-26 **HORA:** 10:50 am

MENU DEL DIA: Arroz de fideo, Tajado de platano Amarillo, mango, ensalada criolla (tomate-cebolla) pollo en cubitos

ALIMENTO	COLOR			PRESENTACIÓN			SABOR			TEXTURA CONSISTENCIA			CONDICIONES OPTIMAS DEL EMPAQUE			OBSERVACIONES	FIRMA
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA		
CEREAL	✓			✓			✓			✓			✓				
PROTEINA	✓			✓			✓			✓			✓				
ACOMPAÑANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
LEGUMINOSAS			✓			✓			✓			✓			✓		
ENSALADA	✓			✓			✓			✓			✓				
FRUTA O BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				
SOPA			✓			✓			✓			✓			✓		

FORMATO CHECK LIST DE TRANSPORTE Y RECIBO

CENTRO: CDI Derroche de la	FECHA: 17-3-20

CHECK LIST DE TRANSPORTE													
Aspectos a evaluar	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			OBSERVACION
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	
El transporte cuenta con certificado de aprobacion para transporte de alimentos (materia prima)	✓			✓			✓			✓			
La materia prima es transportada en canastillos plasticos debidamente separadas por tipo de alimento y sobre estibas que no representen riesgo de contaminacion del producto.	✓			✓			✓			✓			
El transporte cuenta con control de temperaturas (Fruver y carnicos)	✓			✓			✓			✓			
El personal transportador no representa riesgo de contaminacion de la materia prima (presentacion personal, indumentaria apropiada para manipular alimentos)	✓			✓			✓			✓			
Las condiciones de descargue de la materia prima son adecuadas, evitan la contaminacion, alteracion y/o daños fisicos	✓			✓			✓			✓			
N° DE ITEMS CON CUMPLIMIENTO/TOTAL ITEMS EVALUADOS X 100													
PROMEDIO DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE TRANSPORTE												%	

CHECK LIST DE RECIBO													
Aspectos a Evaluar	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			OBSERVACION
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	
El personal manipulador cuenta con la orden de compra.	✓			✓			✓			✓			
El personal manipulador cuenta con la lista de especificaciones y la conoce	✓			✓			✓			✓			
Se cuenta con bascula en buenas condiciones (calibrada)	✓			✓			✓			✓			
La cantidad de materia prima corresponde a lo solicitado en la orden de compra	✓			✓			✓			✓			
La materia prima cumple con las condiciones fisicas según listas de especificaciones	✓			✓			✓			✓			
la materia prima (carnicos) se recibe con la temperatura adecuada	✓			✓			✓			✓			
Las condiciones de recepcion de materia prima son adecuadas y evitan la alteracion, daños fisicos y conservan la temperatura.	✓			✓			✓			✓			
Se verifica la vida util de la materia prima recibida	✓			✓			✓			✓			
El personal manipulador no presenta riesgo de contaminacion de la materia prima (presentacion personal, indumentaria apropiada para manipular alimentos)	✓			✓			✓			✓			
TOTAL ITEMS CON CUMPLIMIENTO/TOTAL ITEMS EVALUADOS X 100													
PROMEDIO DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE RECIBO												%	
Responsable:													