



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:			
DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE	DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	6:00	2°C	Nohemi Granados
					2:10	3°C	Nohemi Granados
2	6:10	3°C	Nohemi Granados	13	6:10	3°C	Nohemi Granados
	2:5	2°C	Nohemi Granados		2:15	2°C	Nohemi Granados
3	6:15	2°C	Nohemi Granados	14			
	2:10	4°C	Nohemi Granados				
4	6:8	3°C	Nohemi Granados	15			
	2:10	2°C	Nohemi Granados				
5	6:6	1°C	Nohemi Granados	16	6:15	2°C	Nohemi Granados
	2:10	3°C	Nohemi Granados		2:10	4°C	Nohemi Granados
6	6:5	2°C	Nohemi Granados	17	6:5	3°C	Nohemi Granados
	2:10	3°C	Nohemi Granados		2:15	2°C	Nohemi Granados
7				18	6:10	3°C	Nohemi Granados
					2:6	2°C	Nohemi Granados
8				19	6:5	2°C	Nohemi Granados
					2:10	4°C	Nohemi Granados
9	6:15	2°C	Nohemi Granados	20	6:20	3°C	Nohemi Granados
	2:10	3°C	Nohemi Granados		2:1	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	4°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	6:00	8°C	Nohemi Gumbas	23			
					2:10	6°C	Nohemi Gumbas				
2	6:5	2°C	Nohemi Gumbas	13	6:0	4°C	Nohemi Gumbas	24	6:15	5°C	Nohemi Gumbas
	2:10	8°C	Nohemi Gumbas		2:	7°C	Nohemi Gumbas		2:10	8°C	Nohemi Gumbas
3	6:10	3°C	Nohemi Gumbas	14				25	6:5	6°C	Nohemi Gumbas
	2:15	7°C	Nohemi Gumbas						6:	6°C	Nohemi Gumbas
4	6:10	2°C	Nohemi Gumbas	15				26	6:10	7°C	Nohemi Gumbas
	2:5	8°C	Nohemi Gumbas						2:10	5°C	Nohemi Gumbas
5	6:3	2°C	Nohemi Gumbas	16	6:10	7°C	Nohemi Gumbas	27			
	2:5	9°C	Nohemi Gumbas		2:5	6°C	Nohemi Gumbas				
6	6:15	7°C	Nohemi Gumbas	17	6:15	4°C	Nohemi Gumbas	28			
	2:5	6°C	Nohemi Gumbas		2:10	5°C	Nohemi Gumbas				
7				18	6:15	6°C	Nohemi Gumbas	29			
					2:10	5°C	Nohemi Gumbas				
8				19	6:15	8°C	Nohemi Gumbas	30			
					2:5	6°C	Nohemi Gumbas				
9	6:10	3°C	Nohemi Gumbas	20	6:10	7°C	Nohemi Gumbas	31			
	2:5	2°C	Nohemi Gumbas		2:	6°C	Nohemi Gumbas				
10	6:15	2°C	Nohemi Gumbas	21	6:15	5°C	Nohemi Gumbas				
	2:10	7°C	Nohemi Gumbas								
11	6:5	2°C	Nohemi Gumbas	22							
	2:10	7°C	Nohemi Gumbas								

OBSERVACIONES _____

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

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



FORMATO VERIFICACIÓN ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: CDI Derrache de Luz

RESPONSABLE: Celia 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 añeos.	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 está entre 10 y 21 °C 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 permite 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 están mínima 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



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
LISTA DE CHEQUEO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



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 ni 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	

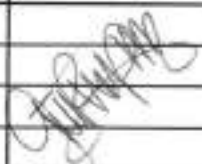
CONTRATO DE APOORTE N° 47007142026
 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNANDICA
 MODALIDAD INSTITUCIONAL
 NIT. 900.656.963-8

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

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: *CDI Deiroche de Iuz*

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

MENU DEL DIA: *pandabeso, 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 Aniz, 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	✓			✓			✓			✓			✓				

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

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: CDI Remedio de los

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

MENU DEL DIA: Arepa rellena con carne molida, Banano, Gelado de Bienestar 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		
ACOMPANANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
PROTEINA	✓			✓			✓			✓			✓				
FRUTA	✓			✓			✓			✓			✓				
BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				

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

MENU DEL DIA: Dollo de maiz, pina, Huevo perico, Gelado de Bienestar con leche.

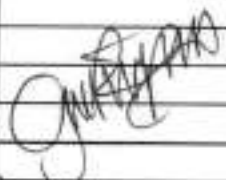
ALIMENTO	COLOR			PRESENTACIÓN			SABOR			TEXTURA CONSISTENCIA			CONDICIONES OPTIMAS DEL EMPAQUE			OBSERVACIONES	FIRMA
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA		
ACOMPANANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
PROTEINA	✓			✓			✓			✓			✓				
FRUTA	✓			✓			✓			✓			✓				
BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				

FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS - ALMUERZO

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: 001 Derroche de luz

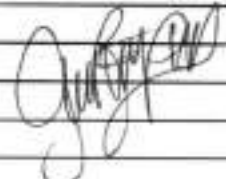
FECHA: 9-03-2026 HORA: 10:45 am

MENU DEL DIA: Arroz de zanahoria, papa cocida, patilla, Carne 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	✓			✓			✓			✓			✓				
ACOMPANANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
LEGUMINOSAS			✓			✓			✓			✓			✓		
ENSALADA	✓			✓			✓			✓			✓				
FRUTA O BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				
SOPA			✓			✓			✓			✓			✓		

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

MENU DEL DIA: Arroz de fideo, Talo de plátano 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	✓			✓			✓			✓			✓				
ACOMPANANTE	✓			✓			✓			✓			✓				
LEGUMINOSAS			✓			✓			✓			✓			✓		
ENSALADA	✓			✓			✓			✓			✓				
FRUTA O BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				
SOPA			✓			✓			✓			✓			✓		

FORMATO CHECK LIST DE TRANSPORTE Y RECIBO

CENTRO: CDI Demoché de la FECHA: 17-07-20

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 aprobación para transporte de alimentos (materia prima)	✓			✓			✓			✓			
La materia prima es transportada en canastillos plásticos debidamente separados por tipo de alimento y sobre estibas que no representen riesgo de contaminación del producto.	✓			✓			✓			✓			
El transporte cuenta con control de temperaturas (Fruiter y camión)	✓			✓			✓			✓			
El personal transportador no representa riesgo de contaminación de la materia prima (presentación personal, indumentaria apropiada para manipular alimentos)	✓			✓			✓			✓			
Las condiciones de descargue de la materia prima son adecuadas, evitan la contaminación, alteración y/o daños físicos	✓			✓			✓			✓			
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 físicas según listas de especificaciones	✓			✓			✓			✓			
La materia prima (camión) se recibe con la temperatura adecuada	✓			✓			✓			✓			
Las condiciones de recepción de materia prima son adecuadas y evitan la alteración, daños físicos y conservan la temperatura.	✓			✓			✓			✓			
Se verifica la vida útil de la materia prima recibida	✓			✓			✓			✓			
El personal manipulador no presenta riesgo de contaminación de la materia prima (presentación personal, indumentaria apropiada para manipular alimentos)	✓			✓			✓			✓			
TOTAL ITEMS CON CUMPLIMIENTO/TOTAL ITEMS EVALUADOS X 100													
PROMEDIO DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE RECIBO													%
Responsable:													