

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

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: <u>CPI Timauqui</u>																		
FECHA: <u>Marzo 2026</u>												HORA: <u>8:00 am</u>						
MENU DEL DIA: <u>pan blanco, banana, colada de Benetton, Huevo en tortilla.</u>																		
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	/			/			/			/			/				/	Hani Perez
PROTEINA	/			/			/			/			/					
FRUTA	/			/			/			/			/					
BEBIDA	/			/			/			/			/					

FECHA: <u>Marzo 2026</u>												HORA:						
MENU DEL DIA: <u>Empanada con pollo papaya colada Benetton.</u>																		
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	/			/			/			/			/				/	Hani Perez
PROTEINA	/			/			/			/			/					
FRUTA	/			/			/			/			/					
BEBIDA	/			/			/			/			/					

Elaborado por:
N.D. M. Ortega - P. Hernández - J. Pájaro

Aprobado por:
N.D. Irene Soto

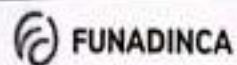
FORMATO CHECK LIST DE TRANSPORTE Y RECIBO

CENTRO: CDI Timapá FECHA: 14/03/20

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 canastillas plásticas debidamente separados por tipo de alimento y sobre estibas que no representen riesgo de contaminación del producto.	✓			✓			✓			✓			
El transporte cuenta con control de temperaturas (frigor y camicos)	✓			✓			✓			✓			
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.	✓			✓			✓			✓			
Nº 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 báscula 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 (camicos) 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: Huio Guerrero Pinzon

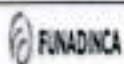


CONTRATO DE APOORTE N° 47007142026
SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNADINCA
MODALIDAD INSTITUCIONAL
NIT. 900.636.963-8



CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

GRUPO DE MATERIA PRIMA: <i>Carnes</i>			
CRITERIO	ACEPTACION	RECHAZO	MOTIVO DE RECHAZO
OLOR	✓	/	/
SABOR	✓		
COLOR	✓		
TEXTURA	✓		
TEMPERATURA	✓		
APARIENCIA	✓		
FECHA DE VENCIMIENTO	✓		
CANTIDAD	✓		
GRAMAJE	✓		
FECHA Y HORA DE RECIBO	✓		
CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE	✓		
OBSERVACIONES:	<i>Ninguna</i>		

**FORMATO VERIFICACIÓN ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS****NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO:** CDI Timayot**RESPONSABLE:** María Victoria Quintero **MES:** Mayo

	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 anjeo.	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 °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 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

FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS - ALMUERZO

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: <u>CDI - Limayacu</u>																		
FECHA: <u>Marzo 2026</u>										HORA: <u>11 am</u>								
MENU DEL DIA: <u>Pastas, sopa de verduras, Banano, Ensalada de pepino con tomate pedregu</u>																		
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	/			/			/			/			/				/	Hani (Pereira)
PROTEINA	/			/			/			/			/					
ACOMPANANTE	/			/			/			/			/					
LEGUMINOSAS	/			/			/			/			/					
ENSALADA	/			/			/			/			/					
FRUTA O BEBIDA	/			/			/			/			/					
SOPA	/			/			/			/			/					

FECHA: <u>Marzo 2026</u>										HORA: <u>12:00pm</u>								
MENU DEL DIA: <u>Arroz de ojo, Chips de plátano verde, Naranja, Ensalada de pepino con tomate y fígel</u>																		
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	/			/			/			/			/				/	Hani (Pereira)
PROTEINA	/			/			/			/			/					
ACOMPANANTE	/			/			/			/			/					
LEGUMINOSAS	/			/			/			/			/					
ENSALADA	/			/			/			/			/					
FRUTA O BEBIDA	/			/			/			/			/					
SOPA	/			/			/			/			/					

Elaborado por:
N.D: M. Ortega - P. Hernández - J. Pájaro

Aprobado por:
N.D: Irene Soto

FORMATO DE CONTROL EN EL PROCESO RECIBO, ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

OPERADOR: Fernando
MODALIDAD: Instalaciones

SEDE: Cajamarca
FRECUENCIA: Semanal

ASPECTO A EVALUAR	Día 1 (Mes / Año)			Día 2 (Mes / Año)			Día 3 (Mes / Año)			Día 4 (Mes / Año)			Día 5 (Mes / Año)		
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA
Las características del alimento o producto están acorde a el requerimiento y especificaciones.	☒			☒			☒			☒			☒		
Las características de los alimentos s/o productos según acorde a lo establecido.	☒			☒			☒			☒			☒		
El manejo del área, ha sido sometido a proceso de limpieza y desinfección.	☒			☒			☒			☒			☒		
El manejo, empaques, se observan en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.	☒			☒			☒			☒			☒		
El manejo o equipos del área es adecuado en cantidad y especificación, según lo requerido para cada alimento/ producto.	☒			☒			☒			☒			☒		
El área posee manejo o equipos necesarios para proteger la Cadena del alimento (frío-calor).	☒			☒			☒			☒			☒		

C: Cumple
NC: No Cumple
NA: No Aplica

Firma responsable del análisis de alimentación (General)

Fernando
Firma responsable del área de salud y nutrición



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: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Timayá

CENTRO ZONAL: Santa Marta

CONGELADOR No. 1

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

MES: Marzo

AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	8am	-11.6°	Jaqueles	23	8am	-11.6°	
					2pm	-14.8°			2pm	-11.2°	
2	8am	-14.8°	Jaqueles	13	8am	-13.0°	Alfredo	24	8am	-14.0°	
	2pm	-16.8°			2pm	-14.2°	Jaqueles		2pm	-11.6°	
3	8am	-14.8°	Jaqueles	14				25	8am	-14.2°	
	2pm	-13.6°	Alfredo						2pm	-11.5°	
4	8am	-14.2°	Jaqueles	15				26	8am	-11.0°	
	2pm	-11.6°	Jaqueles						2pm	-14.2°	
5	8am	-14.2°	Jaqueles	16	8am	-11.6°		27	8am	-10.2°	Jaqueles
	2pm	-13.2°			2pm	-11.6°			2pm	-14.2°	pedagogica
6	8am	-14.2°		17	8am	-14.0°	Jaqueles	28			
	2pm	-13.2°			2pm	-11.2°	Alfredo				
7				18	8am	-11.6°		29			
					2pm	-10.2°					
8				19	8am	-11.2°		30			
					2pm	-14.5°					
9	8am	-11.6°	Jaqueles	20	8am	-11.6°		31			
	2pm	-14.2°			2pm	-14.5°					
10	8am	-13.2°	Alfredo	21							
	2pm	-14.2°	Jaqueles								
11	8am	-11.2°		22							
	2pm	-14.2°									

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR
FAMILIARPROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓNFORMATO DE CONTROL DE
TEMPERATURAS - REFRIGERADORES

F7.G8.PP

25/06/2018

Versión 2

Página 1 de 1

Clasificación de la Información:
PúblicaSERVICIO: InstitucionalUNIDAD DE SERVICIO: CDP TunayánCENTRO ZONAL: Santo Marta 1REFRIGERADOR No. 1

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

MES: MarzoAÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	8am	3.6°		23	8am	4.2°	
					2pm	4.2°			2pm	3.2°	
2	8am	3.7°		13	8am	3.2°	foquelar	24	8am	4.2°	
	2pm	4.0°			2pm	4.2°	foquelar		2pm	3.6°	
3	8am	3.6°	foquelar	14				25	8am	4.2°	
	2pm	4.2°							2pm	3.7°	
4	8am	3.5°	foquelar	15				26	8am	3.2°	
	2pm	4.2°							2pm	4.2°	
5	8am	3.6°	foquelar	16	8am	4.0°		27	8am	3.6°	foquelar
	2pm	4.0°			2pm	3.5°			2pm	4.2°	foquelar
6	8am	3.6°		17	8am	4.2°	foquelar	28			
	2pm	4.2°			2pm	3.6°					
7				18	8am	4.2°	foquelar	29			
					2pm	3.2°	foquelar				
8				19	8am	4.2°	foquelar	30			
					2pm	4.0°	foquelar				
9	8am	3.5°		20	8am	4.2°		31			
	2pm	3.2°	foquelar		2pm	3.6°					
10	8am	4.2°	foquelar	21							
	2pm	3.2°	foquelar								
11	8am	3.0°	foquelar	22							
	2pm	4.2°									

OBSERVACIONES:

Ungras

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		F5.G8.PP	25/06/2018
			Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: Di. Timayun

CENTRO ZONAL: Santa María

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelación -10°C

ALIMENTO:				MES:				AÑO:			
DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE	DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE	DÍA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13	8:00 AM	-20°C	Juquelina Arevalo	24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27	7:00 AM	-20°C	Juquelina Arevalo
6	8:00 AM	-20°C	Juquelina Arevalo	17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20	8:00 AM	-20°C	Juquelina Arevalo	31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: Ninguna

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

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

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO : COI Timagui

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 en el área de manipulación de alimentos	OBSERVACIONES
02/03/26	Maria Guerrero P.	Jaquelina Arevalo	C	C	C	C	C	C	C	
	Maria Guerrero P.	Kathy Palacio	C	C	C	C	C	C	C	
	Maria Guerrero P.	Ruth Pico	C	C	C	C	C	C	C	
	Maria Guerrero P.	Martha Rada	C	C	C	C	C	C	C	
	Maria Guerrero P.	Glennys Tejeda	C	C	C	C	C	C	C	
12/03/26		Jaquelina Arevalo	C	C	C	C	C	C	C	
		Kathy Palacio	C	C	C	C	C	C	C	
		Ruth Pico	C	C	C	C	C	C	C	
		Martha Rada	C	C	C	C	C	C	C	
		Glennys Tejeda	C	C	C	C	C	C	C	

 Maria Victoria
Guerrero