Fundación nu3
Alimenta cuerpo y alma
Departamento Técnico

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

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: CDI Timayui

FECHA: Mayo **HORA:** 8:00am

MENU DEL DIA: Par n (Sandwich de pollo), Naranja, colada de Bienestarina.

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: CDI Timayui (Mayo) **HORA:** 8:00am.

MENU DEL DIA: arepa con anis, Melón en porción, Colada de Bienestarina, Queso campesino

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	✓			✓			✓			✓			✓				

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

Aprobado por:
N.D. Irene Soto

Powered by CamScanner

CONTRATO DE APORTE N° 4700715420 26
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 Timiguas

FECHA: 22-10 HORA: 3:30pm

MENU DEL DIA: Pan magdalla, Pitilla Yogurt.

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: Mayo HORA:

MENU DEL DIA: Galleta Cuca, Sorbete de mango

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	✓			✓			✓			✓			✓				

Powered by CamScanner

FORMATO CHECK LIST DE TRANSPORTE Y RECIBO

CENTRO: Mi Tiendita | FECHA: Mayo

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 canastillas plasticas debidamente separados 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: Maria Victoria Guerrero Pinzon

Powered by CamScanner

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: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Tinajas

CENTRO ZONAL: Santa Marta REFRIGERADOR No. 1

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	8am	4°C		23			
					2pm	3,8°C					
2				13	8am	4°C		24			
					2pm	3,6°C					
3				14	8am	4°C		25	8am	4°C	
					2pm	3,5°C			2pm	3,6°C	
4	8am	4°C	Jaqueline Acevedo	15	8am	4°C		26	8am	4°C	Jaqueline
	2pm	3,6°C	Jaqueline Acevedo		2pm	3,2°C			2pm	3,8°C	Acevedo
5	8am	4,2°C	Jaqueline Acevedo	16				27	8am	4°C	Jardín
	2pm	3,8°C	Jaqueline Acevedo						2pm	3,2°C	
6	8am	4°C	Jaqueline Acevedo	17				28	8am	4°C	
	2pm	3,6°C	Jaqueline Acevedo						2pm	3,8°C	
7	8am	4°C	Jaqueline Acevedo	18	FESTIVO.			29	Jornada pedag.		
	2pm	3,2°C	Jaqueline Acevedo								
8	8am	4°C	Jaqueline Acevedo	19	8am	4°C		30			
	2pm	4,2°C	Jaqueline Acevedo		2pm	3,8°C	Jaqueline Acevedo.				
9				20	8am	4,2°C		31			
					2pm	3,6°C					
10				21	8am	4°C					
					2pm	3,5°C					
11	8am	4,2°C	Jaqueline	22	8am	4°C					
	2pm	4,2°C	Jaqueline		2pm	3,6°C					

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	FE.GB.PP	28/06/2019
		Versión 3	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Timayui

CENTRO ZONAL: Santa Marta CONGELADOR No. 1

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

MES: Mayo AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	8am	-14°C	Jaquelina A	23			
					2pm	-14.6°C	Jaquelina A				
2				13	8am	-14°C	Jaquelina A	24			
					2pm	-13.6°C	Jaquelina A				
3				14	8am	-11.6°C	Jaquelina A	25	8am	-14°C	Jaquelina
					2pm	-11°C	Jaquelina A		2pm	-9.6°C	Jaquelina
4	8am	-11.6°C	Jaquelina Acevedo	15	8am	-11.5°C	Jaquelina A.	26	8am	-12°C	Jaquelina
	2pm	-12°C	Jaquelina Acevedo		2pm	-14.5°C	Jaquelina A		2pm	-13°C	Jaquelina
5	8am	-14°C	Jaquelina Acevedo	16				27	8am	-14°C	Jaquelina
	2pm	-11.2°C	Jaquelina Acevedo						2pm	11.5°C	Jaquelina
6	8am	-11.6°C	Jaquelina Acevedo	17				28	8am	-11°C	Jaquelina
	2pm	-12°C	Jaquelina Acevedo						8pm	-12°C	Jaquelina
7	8am	-11°C	Jaquelina Acevedo	18	FESTIVO.			29	FORMACIÓN PEDAGÓGICA		
	2pm	-11.6°C	Jaquelina Acevedo								
8	8am	-11°C	Jaquelina Acevedo	19	8am	-11.5°C	Jaquelina A	30			
	2pm	-12°C	Jaquelina Acevedo		2pm	-14°C	Jaquelina				
9				20	8am	-13°C	Jaquelina	31			
					2pm	-11.6°C	Jaquelina				
10				21	7am	-14°C	Jaquelina				
					2pm	-13°C	Jaquelina				
11	8am	-14°C	Jaquelina	22	8am	-14°C	Jaquelina				
	2pm	12°C	Jaquelina		2pm	-11.5°C	Jaquelina				

OBSERVACIONES:

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

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	FS.GS.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Publica	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Tomy

CENTRO ZONAL: Santa Maria 1

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

ALIMENTO: Carnes MES: Mayo AÑO: 2026

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

OBSERVACIONES: _____

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

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

Powered by CamScanner

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

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO : CDI Timayui

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 gorritas limpias y sin roturas	No se consume alimentos ni en el área de manipulación de alimentos	OBSERVACIONES
4/05/26	Mario Guerrero	Jaquelina Acevedo	C	C	C	C	C	C	C	
		Ruth Rico	C	C	C	C	C	C	C	
		Katy Palacio	C	C	C	C	C	C	C	
		Marta Poda	C	C	C	C	C	C	C	
		Glenis	C	C	C	C	C	C	C	
8/05/26	Maria Guerrero	Jaquelina Acevedo	C	C	C	C	C	C	C	
		Ruth Rico	C	C	C	C	C	C	C	
		Katy Palacio	C	C	C	C	C	C	C	
		Martha Poda	C	C	C	C	C	C	C	
		Glenis.	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

FUNADINCA

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

BIENESTAR FAMILIAR

CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

GRUPO DE MATERIA PRIMA: Carnes. MES: Mayo

CRITERIO	ACEPTACION	RECHAZO	MOTIVO DE RECHAZO
OLOR	Cumple		
SABOR	Cumple		
COLOR	Cumple		
TEXTURA	Cumple		
TEMPERATURA	Cumple		
APARIENCIA	Cumple		
FECHA DE VENCIMIENTO	Cumple		
CANTIDAD	Cumple		
GRAMAJE	Cumple		
FECHA Y HORA DE RECIBO	Cumple		
CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE	Cumple.		
OBSERVACIONES:	Cumple con lo especificado		

Powered by CamScanner

FUNADONCA	FORMATO VERIFICACIÓN ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: CDI Tinajas

RESPONSABLE: Nina Victoria Quemeo 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 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 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

Powered by CamScanner

FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS - ALMUERZO

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: CDI Tinajitas

FECHA: 3 mayo | HORA: 11:00am.

MENU DEL DIA: Arroz con Zanahoria, Papa al vapor, Mandarina, Ensalada con lechuga con pepino, Albondigas

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	✓			✓			✓			✓			✓				Maria Gomez
LEGUMINOSAS	✓			✓			✓			✓			✓				
ENSALADA	✓			✓			✓			✓			✓				
FRUTA O BEBIDA	✓			✓			✓			✓			✓				
SOPA	✓			✓			✓										

FECHA: 4 mayo | HORA: 11:00am.

MENU DEL DIA: PASTAS, Mango, Ensalada de Zanahoria, Tomate Caldo, Pechuga asada

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	✓						✓			✓							

Powered by CamScanner

FUNADINCA

BIENESTAR FAMILIAR

FORMATO DE CONTROL EN EL PROCESO RECIBO /ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

OPERACION: Comedor Institucional

SEDE: Col Timaya

MODALIDAD:

FRECUENCIA: Semanal

ASPECTO A EVALUAR	Dia/Mes/Año 9/05/2026			Dia/Mes/Año			Dia/Mes/Año			Dia/Mes/Año			Dia/Mes/Año		
	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA
Las caracteristicas del alimento o producto estan acorde a el requerimiento y especificaciones.	✓			✓						✓			✓		
Las cantidades de los alimentos y/o productos llegan acorde a lo establecido.	✓			✓						✓			✓		
El manejo del area, ha sido sometido a proceso de limpieza y desinfeccion	✓			✓						✓			✓		
El manejo, sanasitias, se observa en optimas condiciones higienico-sanitarias	✓			✓						✓			✓		
El manejo o equipos del area es adecuado en cantidad y especificacion, según lo requerido para cada alimento/ producto	✓			✓						✓			✓		
El area posee manejo o equipos necesarios para proteger la Cadena del alimento (frio-calor)	✓			✓						✓			✓		

C: Cumple

NC: No Cumple

NA: No Aplica

Firma responsable del servicio de alimentacion (terceros)

Firma responsable del Dto de salud y nutricion

Powered by CamScanner