FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS - ALMUERZO

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Funadinca

FECHA: 12-05-26 **HORA:** 10:40 am

MENU DEL DIA: Arroz Blanco, Tajada guineo verde, sopa Verduras, pino en porción, Tomate en Rodaja Higado encebollado en trocitos

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: 13-05-2026 **HORA:** 10:39 am

MENU DEL DIA: Arroz con cebolla, Tajada platano Maduro, pabilla, Cerdo asado, Zorogozas guisadas, ensalada de tomate y lechuga

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			✓			✓			✓			✓			✓		

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:

FECHA: 12-05-26 **HORA:** 1:20 pm

MENU DEL DIA: Galleta Dulce, mandarina en porción, leche entera.

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: 13-05-26 **HORA:** 1:20 pm

MENU DEL DIA: Bonvelo de harina de trigo, Sorbete de Mora en 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:

FECHA:	HORA:
MENU DEL DIA:	

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:	HORA:
MENU DEL DIA:	

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 Derroche

FECHA: 12-05-26 **HORA:** 7:40 am

MENU DEL DIA: Arepa Harina de Maiz Rellena con pollo, Colada de Bienestarina, Banano

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: 13-05-26 **HORA:** 7:38 am

MENU DEL DIA: Pan Blanco Tajado, Banano, Huevo Revuelto, Colada Bienestarina.

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	✓			✓			✓			✓			✓				

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

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO : CDI Derroche

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
11/05/2026	GINA P. ROMERO P.	NOHEMI GRANADOS	C	C	C	C	C	C	C	
11/05/2026	GINA P. ROMERO P.	YUDI PEREZ R.	C	C	C	C	C	C	C	
11/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EMILSE OROZCO	C	C	C	C	C	C	C	
11/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EDITH VILORIA	C	C	C	C	C	C	C	
11/05/2026	GINA P. ROMERO P.	LUCY DELGADO N.	C	C	C	C	C	C	C	
12/05/2026	GINA P. ROMERO P.	NOHEMI GRANADOS	C	C	C	C	C	C	C	
12/05/2026	GINA P. ROMERO P.	YUDI PEREZ R.	C	C	C	C	C	C	C	
12/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EMILSE OROZCO	C	C	C	C	C	C	C	
12/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EDITH VILORIA	C	C	C	C	C	C	C	
12/05/2026	GINA P. ROMERO P.	LUCY DELGADO N.	C	C	C	C	C	C	C	
13/05/2026	GINA P. ROMERO P.	NOHEMI GRANADOS	C	C	C	C	C	C	C	
13/05/2026	GINA P. ROMERO P.	YUDI PEREZ R.	C	C	C	C	C	C	C	
13/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EMILSE OROZCO	C	C	C	C	C	C	C	

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

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO : CDI Derecho

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
4/05/2026	GINA P. ROMERO P.	NOHEMI GRANADOS	C	C	C	C	C	C	C	
4/05/2026	GINA P. ROMERO P.	YUDI PEREZ R.	C	C	C	C	C	C	C	
4/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EMILSE OROZCO	C	C	C	C	C	C	C	
4/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EDITH VILORIA	C	C	C	C	C	C	C	
4/05/2026	GINA P. ROMERO P.	LUCY DELGADO N.	C	C	C	C	C	C	C	
5/05/2026	GINA P. ROMERO P.	NOHEMI GRANADOS	C	C	C	C	C	C	C	
5/05/2026	GINA P. ROMERO P.	YUDI PEREZ R.	C	C	C	C	C	C	C	
5/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EMILSE OROZCO	C	C	C	C	C	C	C	
5/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EDITH VILORIA	C	C	C	C	C	C	C	
5/05/2026	GINA P. ROMERO P.	LUCY DELGADO N.	C	C	C	C	C	C	C	
6/05/2026	GINA P. ROMERO P.	NOHEMI GRANADOS	C	C	C	C	C	C	C	
6/05/2026	GINA P. ROMERO P.	YUDI PEREZ R.	C	C	C	C	C	C	C	
6/05/2026	GINA P. ROMERO P.	EMILSE OROZCO	C	C	C	C	C	C	C	

FORMATO CHECK LIST DE TRANSPORTE Y RECIBO

CENTRO: CDI Democracia	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:													

FUNADINCA	FORMATO VERIFICACIÓN ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Funadinca

RESPONSABLE: Dina Romero /A salud **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

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

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Derroche

CENTRO ZONAL: Santa marta 1 REFRIGERADOR No. 2

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	6:10	3°C	Mahemi Granados	23			
					2:5	2°C	Mahemi Granados				
2				13	6:5	2°C	Mahemi Granados	24			
					2:10	3°C	Mahemi Granados				
3				14	6:15	2°C	Mahemi Granados	25	6:10	3°C	Mahemi Granados
							Mahemi Granados		2:10	2°C	Mahemi Granados
4	6:10	3°C	Mahemi Granados	15				26	6:2	2°C	Mahemi Granados
	2:5	2°C	Mahemi Granados						2:10	3°C	Mahemi Granados
5	6:10	2°C	Mahemi Granados	16				27	6:10	2°C	Mahemi Granados
	2:10	3°C	Mahemi Granados						2:10	4°C	Mahemi Granados
6	6:15	2°C	Mahemi Granados	17				28	6:5	3°C	Mahemi Granados
	2:15	4°C	Mahemi Granados						2:10	2°C	Mahemi Granados
7	6:20	3°C	Mahemi Granados	18				29			
	6:5	2°C	Mahemi Granados								
8	6:5	2°C	Mahemi Granados	19	6:15	3°C	Mahemi Granados	30			
	2:10	3°C	Mahemi Granados		2:10	2°C	Mahemi Granados				
9				20	6:10	2°C	Mahemi Granados	31			
					2:10	2°C	Mahemi Granados				
10				21	6:5	2°C	Mahemi Granados				
					2:	3°C	Mahemi Granados				
11	6:15	2°C	Mahemi Granados	22	6:10	4°C	Mahemi Granados				
	2:5	3°C	Mahemi Granados				Mahemi 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	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: COLDERROCHE

CENTRO ZONAL: Santa Marta 1 REFRIGERADOR No. 1

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	6:5	2°C	Mohemi Gamboa	23			
					2:10	3°C	Mohemi Gamboa				
2				13	6:10	3°C	Mohemi Gamboa	24			
					2:5	2°C	Mohemi Gamboa				
3				14	6:15	4°C	Mohemi Gamboa	25	6:15	2°C	Mohemi Gamboa
						8	Mohemi Gamboa		2:10	3°C	Mohemi Gamboa
4	6:10	2°C	Mohemi Gamboa	15				26	6:	3°C	Mohemi Gamboa
	2:15	3°C	Mohemi Gamboa						2:15	2°C	Mohemi Gamboa
5	6:5	3°C	Mohemi Gamboa	16				27	6:5	3°C	Mohemi Gamboa
	2:10	2°C	Mohemi Gamboa						2:10	2°C	Mohemi Gamboa
6	6:15	3°C	Mohemi Gamboa	17				28	6:6	3°C	Mohemi Gamboa
	2:3	2°C	Mohemi Gamboa						2:10	2°C	Mohemi Gamboa
7	6:10	2°C	Mohemi Gamboa	18				29			
	2:5	3°C	Mohemi Gamboa								
8	6:5	3°C	Mohemi Gamboa	19	6:15	2°C	Mohemi Gamboa	30			
	2:15	2°C	Mohemi Gamboa		2:10	3°C	Mohemi Gamboa				
9				20	6:10	3°C	Mohemi Gamboa	31			
					2:5	3°C	Mohemi Gamboa				
10				21	6:5	2°C	Mohemi Gamboa				
					2:10	3°C	Mohemi Gamboa				
11	6:5	2°C	Mohemi Gamboa	22	6:5	2°C	Mohemi Gamboa				
	2:50	3°C	Mohemi Gamboa				Mohemi Gamboa				

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: Cocina UNIDAD DE SERVICIO: CDI Demoche.

CENTRO ZONAL: Santamaría 1 CONGELADOR No. 1

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	6:10	7°C	Maheni Granados	23			
					2:15	6°C	Maheni Granados				
2				13	6:15	5°C	maheni Granados	24			
					2:10	8°C	maheni Granados				
3				14	6:15	7°C	maheni Granados	25	6:10	6°C	maheni Granados
							maheni Granados		2:10	5°C	Maheni Granados
4	6:10	8°C	maheni Granados	15				26	6:	7°C	Maheni Granados
	2:15	6°C	maheni Granados						2:15	6°C	Maheni Granados
5	6:15	5°C	Maheni Granados	16				27	6:15	5°C	Maheni Granados
	2:10	7°C	Maheni Granados						2:10	7°C	maheni Granados
6	6:10	6°C	Maheni Granados	17				28	6:18	6°C	Maheni Granados
	2:10	8°C	Maheni Granados						2:10	8°C	maheni Granados
7	6:15	6°C	Maheni Granados	18				29			
	2:15	8°C	Maheni Granados								
8	6:15	6°C	Maheni Granados	19	5:15	7°C	Maheni Granados	30			
	2:10	3°C	Maheni Granados		2:10	6°C	maheni Granados				
9				20	6:10	4°C	Maheni Granados	31			
					2:15	5°C	Maheni Granados				
10				21	6:10	6°C	Maheni Granados				
					2:15	7°C	Maheni Granados				
11	6:10	4°C	Maheni Granados	22	6:15	3°C	maheni Granados				
	2:15	6°C	maheni Granados				maheni Granados				

OBSERVACIONES _____

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

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