NUTRI SER
COLOMBIA

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

VERSIÓN: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	PRODUCTO	DILUCIONES					ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
			CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		Rutina	Choque	Rotación	
			Rutina	Choque	Rotación									
26-5-26	Bodega	Multiusos	NA	—	—	240	8	X		—	X	—	—	
26-5-26	Bodega	Amonio	300	—	—	5	1	—	X	—	X	—	—	
26-5-26	Area LYD	Multiusos	NA	—	—	240	8	X		—	X	—	—	
26-5-26	Area LYD	hipoclorito	500	—	—	90	6	—	X	—	X	—	—	
27-5-26	Bodega	Multiuso	NA	—	—	240	8	X	—	—	X	—	—	
27-5-26	Bodega	Amonio	300	—	—	5	1	—	X	—	X	—	—	
27-5-26	Area LYD	Multiusos	NA	—	—	240	8	X	—	—	X	—	—	
27-5-26	Area LYD	hipoclorito	500	—	—	90	6	—	X	—	X	—	—	
28-5-26	Bodega	Multiuso	NA	—	—	240	8	X	—	—	X	—	—	
28-5-26	Bodega	Amonio	300	—	—	5	1	—	X	—	X	—	—	
28-5-26	Area LYD	Multiusos	NA	—	—	240	8	X	—	—	X	—	—	
28-5-26	Area LYD	hipoclorito	500	—	—	90	6	—	X	—	X	—	—	
29-5-26	Bodega	Multiuso	—	NA	—	240	8	X	—	—	—	X	—	
29-5-26	Bodega	Amonio	—	600	—	10	1	—	X	—	—	X	—	
29-5-26	Area LYD	Multiuso	—	NA	—	240	8	X	—	—	—	X	—	
29-5-26	Area LYD	hipoclorito	—	1000	—	180	6	—	X	—	—	X	—	

NOTA:
Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto quimico (L: Limpieza o D: Desinfección).
Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de Rutina, choque o rotación.
Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: _____

NUTRISER COLOMBIA	ASPERSIÓN DE AMBIENTE	VERSIÓN: 03
		FECHA: FEBRERO - 2026

PUNTO OPERATIVO: PAE Sabaneta *Desinfectante:* Amonio *Concentración:* 300 ppm

SEMANA: 4 DEL 25 AL 29 DE mayo DEL 2026

Hora	Lunes Áreas	Martes Áreas	Miércoles Áreas	Jueves Áreas	Viernes Áreas	Sábado Áreas	Domingo Áreas
		Bodega	Bodega	Bodega	Bodega		
6:00:00 a. m.		C	C	C	C		
7:00:00 a. m.							
8:00:00 a. m.							
9:00:00 a. m.		C	C	C	C		
10:00:00 a. m.							
11:00:00 a. m.							
12:00:00 p. m.		C	C	C	C		
1:00:00 p. m.							
2:00:00 p. m.							
3:00:00 p. m.		C	C	C	C		
4:00:00 p. m.							
5:00:00 p. m.							
6:00:00 p. m.							
7:00:00 p. m.							
8:00:00 p. m.							
Responsable							

Marcar según corresponda: **C:** *Cumple,* **NC:** *No Cumple;* **NC:** *No Cumple;* **NA:** *No Aplica.* **NOTA:** *En las casillas de áreas coloque cada una de las areas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.*

Observaciones:

Verifica:

NUTRI SER COLOMBIA

ASPERSIÓN DE AMBIENTE

VERSIÓN: 03
FECHA: FEBRERO - 2026

PUNTO OPERATIVO: AG Sabaneta Desinfectante: Amonio Concentración: 300 PPM

SEMANA: 3 DEL 19 AL 22 DE mayo DEL 2026

Hora	Lunes Áreas	Martes Áreas	Miércoles Áreas	Jueves Áreas	Viernes Áreas	Sábado Áreas	Domingo Áreas
	Bodega	Bodega	Bodega	Bodega	Bodega		
6:00:00 a. m.		C	C	C	C		
7:00:00 a. m.							
8:00:00 a. m.							
9:00:00 a. m.		C	C	C	C		
10:00:00 a. m.							
11:00:00 a. m.							
12:00:00 p. m.		C	C	C	C		
1:00:00 p. m.							
2:00:00 p. m.							
3:00:00 p. m.		C	C	C	C		
4:00:00 p. m.							
5:00:00 p. m.							
6:00:00 p. m.							
7:00:00 p. m.							
8:00:00 p. m.							
Responsable							

Marcar según corresponda: **C:** *Cumple,* **NC:** *No Cumple;* **NC:** *No Cumple;* **NA:** *No Aplica.* **NOTA:** *En las casillas de áreas coloque cada una de las areas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.*

Observaciones:

Verifica:

NUTRI SER COLOMBIA

ASPERSIÓN DE AMBIENTE

VERSIÓN: 03

FECHA: FEBRERO - 2026

PUNTO OPERATIVO: PAE Sabaneta

Desinfectante: Amonio

Concentración: 1300 ppm

SEMANA: 2 DEL 11 AL 15 DE mayo DEL 2026

Hora	Lunes Áreas	Martes Áreas	Miércoles Áreas	Jueves Áreas	Viernes Áreas	Sábado Áreas	Domingo Áreas
	Bodega	Bodega	Bodega	Bodega	Bodega		
6:00:00 a. m.	C	C	C	C	C		
7:00:00 a. m.							
8:00:00 a. m.							
9:00:00 a. m.	C	C	C	C	C		
10:00:00 a. m.							
11:00:00 a. m.							
12:00:00 p. m.	C	C	C	C	C		
1:00:00 p. m.							
2:00:00 p. m.							
3:00:00 p. m.	C	C	C	C	C		
4:00:00 p. m.							
5:00:00 p. m.							
6:00:00 p. m.							
7:00:00 p. m.							
8:00:00 p. m.							
Responsable							

Marcar según corresponda: C: Cumple, NC: No Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica. NOTA: En las casillas de áreas coloque cada una de las areas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.

Observaciones:

Verifica:

NUTRI SER COLOMBIA

ASPERSIÓN DE AMBIENTE

VERSIÓN: 03

FECHA: FEBRERO - 2026

PUNTO OPERATIVO: PAC Sabaneta

Desinfectante: Amonio

Concentración: 300 ppm

SEMANA: 1 DEL 4 AL 8 DE mayo DEL 2026

Hora	Lunes Áreas	Martes Áreas	Miércoles Áreas	Jueves Áreas	Viernes Áreas	Sábado Áreas	Domingo Áreas
	Bodega	Bodega	Bodega	Bodega	Bodega		
6:00:00 a. m.	C	C	C	C	C		
7:00:00 a. m.							
8:00:00 a. m.							
9:00:00 a. m.	C	C	C	C	C		
10:00:00 a. m.							
11:00:00 a. m.							
12:00:00 p. m.	C	C	C	C	C		
1:00:00 p. m.							
2:00:00 p. m.					C		
3:00:00 p. m.	C	C	C	C			
4:00:00 p. m.							
5:00:00 p. m.							
6:00:00 p. m.							
7:00:00 p. m.							
8:00:00 p. m.							
Responsable							

Marcar según corresponda: C: Cumple, NC: No Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica. NOTA: En las casillas de áreas coloque cada una de las areas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.

Observaciones:

Verifica:

NUTRISER COLOMBIA	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	VERSIÓN: 04 FECHA: FEBRERO - 2026

MES/AÑO: Mayo 2026 OPERACIÓN: PAE Sabaneta

DÍA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD (Und, Kg, g, L)	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	Propiedades Organolépticas			T° del Producto (°C)	Empaque y Embalaje	Condiciones del Transporte	DECISIÓN Acepto(A) Rechazo(R)	RESPONSABLE
						Olor	Color	Textura					
06	la mistica	Aceite Soya	und 168 Lb	490	13-02-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
06	la mistica	Arroz blanco	und 100 Lb	LN30	4-2027	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
06	la mistica	arveja seca	und 100 Lb	045	14-10-26	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
06	la mistica	Azucar x500	300 und	260417	20-2-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
06	la Mistica	Avena polvo x200	100 und	30-2-26	30-9-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
06	la mistica	cabello angel 250g	50 und	L70	30-2-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
06	la mistica	cereal x200	und 300	031025	8-9-26	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
06	la mistica	Margarina x125g	160 und	1205	24-9-26	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
06	la Mistica	frijol lima x500	150 und	097	7-12-26	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
12	continental	Arroz blanco x500	1000 und	LN	30-4-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
12	continental	Alverja x500	100 und	2604	8-2-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
12	continental	Azucar x500	325 und	007	18-11-26	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
12	continental	esencia vainilla	15 und	100326	10-5-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
12	continental	espaguetis	300 und	A26	8-10-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
12	continental	Hojuela trigo	und 100	LA26	20-4-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
12	continental	garbanzo x500	100 und	04656607	4-3-27	C	C	C	NA	C	C	A	Alex
12	continental	Margarina x125	160 und	1246	24-10-26	C	C	C	NA	C	C	A	Alex

Convenciones: Marque C: Cumple, NC: No Cumple, NA: No Aplica según corresponda

Observaciones:

NUTRISER COLOMBIA	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	VERSIÓN: 04 FECHA: FEBRERO - 2026

MES/AÑO: Mayo 2026 OPERACIÓN: PAE Subaneta

DÍA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD (Und, Kg, g, L)	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	Propiedades Organolépticas			T° del Producto (°C)	Empaque y Embalaje	Condiciones del Transporte	DECISIÓN	RESPONSABLE
						Olor	Color	Textura				Acepto(A) Rechazo(R)	
12	continental	pasta corta	50 und	A26	6-8-27	C	C	C	NA	C	C	A	
12	continental	cocoa	200 und	180426	18-10-27	C	C	C	NA	C	C	A	
12	continental	galleta soda	930 und	220425	22-9-26	C	C	C	NA	C	C	A	
15	colanta	yogur x1000	584 und	1226015 108	21-6-26	C	C	C	3g	C	C	A	
15	colanta	cuajada	499 und	3160240	2-5-26	C	C	C	2g	C	C	A	
15	colanta	yogur x200ml	100 und	18230461	22-6-26	C	C	C	2	C	C	A	
15	colanta	leche x1100	920 und	1176007	4-8-26	C	C	C	NA	C	C	A	
19	colanta	leche x200	614 und	1119267	28-7-26	C	C	C	3.	C	C	A	
19	Colanta	leche saborizada	300 und	290426	29-6-26	C	C	C	2g	C	C	A	
19	la mistica	cocoa x200	206 und	220426	29-4-27	C	C	C	NA	C	C	A	
22	la mistica	Aceite goya	156 und	240426	2404-27	C	C	C	NA	C	C	A	
22	la mistica	Azucar	325 und	260427	30-9-27	C	C	C	NA	C	C	A	
22	la mistica	Arroz x500	1000 und	LN30	04-27	C	C	C	NA	C	C	A	
22	la mistica	Atun agua	489 und	07125	12-3-29	C	C	C	NA	C	C	A	
22	la mistica	sueta polvo	112 und	L73	23-4-27	C	C	C	NA	C	C	A	
22	la mistica	lentejas	100 und	118	28-4-27	C	C	C	NA	C	C	A	
22	la mistica	Lentejas	400 und	201125	10-9-26	C	C	C	NA	C	C	A	

Convenciones: Marque C: Cumple, NC: No Cumple, NA: No Aplica según corresponda

Observaciones:

NUTRISER COLOMBIA	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	VERSIÓN: 04 FECHA: FEBRERO - 2026

MES/AÑO: Mayo 2026 OPERACIÓN: PAE Sabaneta

DÍA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD (Und, Kg, g, L)	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	Propiedades Organolépticas			T° del Producto (°C)	Empaque y Embalaje	Condiciones del Transporte	DECISIÓN	RESPONSABLE
						Olor	Color	Textura				Acepto(A) Rechazo(R)	
26	bostauro	cerdo	335 K	345	20-6-26	C	C	C	-16	C	C	A	
26	bos tauro	Res molida	220,7K	300	20-06-26	C	C	C	-16	C	C	A	
26	bostauro	pollo	250K	140	18-10-26	C	C	C	-18	C	C	A	
26	bostauro	Carne Res	157K	300	20-06-26	C	C	C	-16	C	C	A	
27	continental	Aceite soya	120 Und	1265 26	12-5-27	C	C	C	NA	C	C	A	
27	continental	Arroz x500	800 Und	LP 25	04-2027	C	C	C	NA	C	C	A	
27	continental	Azucar x500	250 Und	260417	30-2-27	C	C	C	NA	C	C	A	
27	continental	Avena x200	120 Und	L76	8-5-27	C	C	C	NA	C	C	A	
27	continental	frijol x500	95 Und	117 M5TL	27-12-26	C	C	C	NA	C	C	A	
27	continental	lenteja x500	75 Und	114 M2TL	29-8-27	C	C	C	NA	C	C	A	
27	continental	espaguetis x250	433 Und	C25	18-5-27	C	C	C	NA	C	C	A	
27	continental	Sal x500	100 Und	1661331	2030	C	C	C	NA	C	C	A	
27	continental	leche polvo x380g	600 Und	07260001	3-2027	C	C	C	NA	C	C	A	
28	continental	Arroz x500	1450 Und	LN27	4-2027	C	C	C	NA	C	C	A	
28	continental	lenteges x500	912 und	142	22-5-27	C	C	C	NA	C	C	A	
28	continental	harina maiz x500	920 Und	LB26	8-5-27	C	C	C	NA	C	C	A	

Convenciones: Marque C: Cumple, NC: No Cumple, NA: No Aplica según corresponda

Observaciones:

NUTRISER COLOMBIA	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	VERSIÓN: 04
		FECHA: FEBRERO - 2026

MES/AÑO: Mayo 2026 OPERACIÓN: PAE Subachoque

DÍA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD (Und, Kg, g, L)	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	Propiedades Organolépticas			T° del Producto (°C)	Empaque y Embalaje	Condiciones del Transporte	DECISIÓN	RESPONSABLE
						Olor	Color	Textura				Acepto(A) Rechazo(R)	
29	Auralac	Yogur x1000	303 Und	13526243	24-6-26	C	C	C	3°	C	C	A	
29	Auralac	Yogur x200	100 Und	13526243	26-6-26	C	C	C	3°	C	C	A	
29	Auralac	Deslactosada	264 Und	14526450	7-6-26	C	C	C	2°	C	C	A	
29	Auralac	Mantequilla	100 Und	01128	5-4-26	C	C	C	2°	C	C	A	
29	apancol	pan redondo	4278 Und	270526	11-6-26	C	C	C	NA	C	C	A	

Convenciones: Marque C: Cumple, NC: No Cumple, NA: No Aplica según corresponda

Observaciones:

NUTRI SER COLOMBIA	FORMATO CONTROL DE AGUA MENSUAL	VERSION: 04
		FECHA: ENERO 2026

OPERACIÓN: PAC Sabaneta Mayo 2026

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

FECHA DDMMAAAA	HORA	# PUNTO DE AGUA	Verificación organoléptica (color, olor, sabor) C/NC	CL 0,3 A 2,0 mg/L	pH 6,5 a 9,0	NOMBRE COLABORADOR	NOMBRE VERIFICADOR
4-5-26	6:50	1	C	1.2	6.8	Alex	Anderson
5-5-26	7:22	2	C	1.4	6.8	Alex	Anderson
6-5-26	6:29	3	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
7-5-26	7:42	1	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
8-5-26	7:19	2	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
11-5-26	7:26	3	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
12-5-26	6:55	1	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
13-5-26	8:00	2	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
14-5-26	7:55	3	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
15-5-26	8:10	1	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
19-5-26	8:19	2	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
20-5-26	7:15	3	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
21-5-26	7:22	1	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
22-5-26	8:16	2	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
25-5-26	7:29	3	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
26-5-26	8:06	1	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
27-5-26	7:24	2	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
28-5-26	8:20	3	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
29-5-26	7:35	1	C	0,3	6.8	Alex	Anderson
29-5-26	8:20	2	C	0,3	6.8	Alex	Anderson

OBSERVACIONES:

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

NOMBE PUNTO OPERATIVO: PAE sabaneta FECHA: Mayo 2026

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en áreas de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en orden	
4-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
5-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
6-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
7-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
8-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
11-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
12-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
13-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
14-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
15-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
19-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
20-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
21-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
22-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
25-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
26-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
27-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
28-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale
29-5-26	Alexander Zapata	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ale

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

VERSION: 03	
FECHA: AGOSTO 2022	

CONTROL DE TEMPERATURA EN REFRIGERACIÓN

MES: Mayo AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: CAV 01

Institución Educativa PAE Sabaneta RESPONSABLE: Alexander Zapata

DIA	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
°C	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM
HORA							8:30	3:20	9:20	3:26	7:20	2:40	7:32	3:00	6:39	3:22					8:20	3:10	6:42	2:55	7:16	3:26	8:20	3:15	7:20	3:19							7:22	3:15	8:02	2:55	8:32	3:26	7:26	3:00					6:00	4:00	8:10	3:40	8:00	3:10	8:16	2:22	9:20	2:40				
12																																																																
11																																																																
10																																																																
9																																																																
8																																																																
7																																																																
6																																																																
5																																																																
4													X	X									X				X										X	X				X																				
3							X			X	X	X									X	X		X	X	X		X	X	X						X			X	X	X							X			X		X	X		X						
2								X	X						X	X																										X					X		X	X		X			X								
1																																																																
0																																																																
-1																																																																

TEMPERATURA MÁXIMA DE 6º C, EN CASO DE PRESENTAR TEMPERATURAS POR ENCIMA DE 6ºC INFORMAR A JEFE INMEDIATO PARA TOMA DE ACCIONES CORRECTIVAS.

OBSERVACIONES: