Alimentos para Aprender — Alcaldía de Sabaneta — La educación es de todos — Mineducación — NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: ENERO 2026

PROGRAMACIÓN Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LA L&D

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: Vivir Vivo

MES: Mayo AÑO: 2026

PRIMER QUINCENA

SUPERFICIE / EQUIPO / UTENSILIO	día 1		día 2		día 3		día 4		día 5		día 6		día 7		día 8		día 9		día 10		día 11		día 12		día 13		día 14		día 15	
	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E
DIARIO																														
ALIMENTOS Y EMPAQUE DE ALIMENTOS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
MENAJE - UTENSILIOS DE COCINA							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
UTENSILIOS DE ASEO							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
ESTUFAS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
LICUADORAS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
MESONES							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
MESAS Y SILLAS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
PISOS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
DRENAJES Y POZUELOS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
BASCULAS, TERMOMETROS Y GRAMERAS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
CANASTILLAS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
RECIPIENTES DE RESIDUOS SOLIDOS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
SUICHES							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
PROCESADOR DE ALIMENTOS							X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C
SEMANAL																														
PAREDES, EXTRACTORES, PUERTAS, VENTANAS, LAMPARAS															X	C											X	C	X	C
BAÑOS															X	C											X	C	X	C
EQUIPOS DE FRIO															X	C											X	C	X	C
EXTINTOR - BOTIQUIN															X	C											X	C	X	C
DOSIS DE CHOQUE															X	C											X	C	X	C
LIMPIEZA PROFUNDA															X	C											X	C	X	C
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS							Milena		Milena		Milena		Milena		Milena						Milena		Milena		Milena		Milena			
VERIFICADOR L&D							✓	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	C					✓	C	✓	C	✓	C	11	2		

P: Programado ; E: Ejecutado.

*Marcar con una X el día que se programa la limpieza y desinfección, cuando se realice la L&D se escribe C (Cumple) o NC (No cumple) . Para el caso de NC en el espacio de observaciones debe quedar con fecha explicación clara de la No conformidad. *En el campo de Observaciones, referenciar los días en que se realiza **Rotación o Choque.**

OBSERVACIONES: 8 y 15 se realiza Choque

NUTRISER COLOMBIA	EJECUCIÓN DE PAUSAS ACTIVAS	VERSIÓN: 02
		FECHA: ENERO 2022

Programa: PAcesabaneta Primitivo

NOMBRE COMPLETO	DESCRIPCIÓN PAUSA ACTIVA	MES Mayo AÑO 2022																													
		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
Adriana Maria Gonzalez	Estiramiento				X	X	X	X	X			X	X	X	X					X	X	X	X			X	X	X	X	X		
Leonela Franco	Estiramiento				X	X	X	X	X			X	X	X	X					X	X	X	X			X	X	X	X	—		
Yeslys Tatiana	Estiramiento				X	X	X	X	X			X	X	X	X					X	X	X	X			X	X	X	X	X		
Sandra	Estiramiento				X	X	X	X	X			X	X	X	X					X	X	X	X			X	X	X	X	X		

Alcaldía de Bucaramanga

Alimentos para Aprender

La educación es de todos

NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Alejandro Pimiento MES: 5 AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: 2

RESPONSABLE: Coral

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
HORA							6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30					6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30							6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30							6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30				
-25						

Alcaldía de Bogotá | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURA EN REFRIGERACION

MES: 05. AÑO: 2026

CÓDIGO DE EQUIPO: 1

Institución Educativa Primitivo

RESPONSABLE: Equipo . Leonela

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
HORA							6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30			6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30									6:30	4:30	6:30	11:30	6:30	4:30	6:30	4:30					6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30						
12																																																													
11																																																												
10																																																												
9																																																												
8																																																												
7																																																												
6																																																												
5																																																												
4							X		X																																																			
3								X			X		X		X		X		X		X				X		X										X																							
2									X		X		X		X		X		X		X		X		X										X		X		X								X		X		X		X					
1																							X														X																							
0																																																												
-1																																																												

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

OBSERVACIONES: _____

Alimentos Aprender | La educación de todos | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Alessandria. MES: 5. AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: 1

RESPONSABLE: Leo. M

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
HORA							6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30					6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30							6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30							6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30	6:30	4:30				
-25						

NUTRI SER COLOMBIA	VERSION: 02	
	FECHA: JUNIO 2022	

FORMATO INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

Servicio de alimentación: Primitivo

Detalles del control de plagas

FECHA DE REVISION			SE EVIDENCIA PRESENCIA DE						NOMBRE DE QUIEN DILIGENCIA	AREA DONDE SE EVDENCIA LA PLAGA	ACCION CORRECTIVA	SE REALIZA EL REPORTE
			ROEDORES		INSECTOS RASTREROS		VOLADORES					
DIA	MES	AÑO	Si	No	Si	No	Si	No				SI / NO
4	05	2026	—	X	—	X	—	X	Leonela	NA	NA	NO
05	05	2026	—	X	—	X	—	X	Leonela	NA	NA	NO
6	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	No
7	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	No
8	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	No
11	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
12	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
13	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
14	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
19	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
20	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
21	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
22	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
25	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
26	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
27	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
28	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO
29	05	2026	—	X	—	X	—	X	Milena	NA	NA	NO

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO:	Cesbis S.
VERIFICADOR:	Juan Salcedo GR
OBSERVACIONES:	

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Primitivo

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 área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en orden	
04 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
04 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
04 05 26	Tatiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
04 05 26	Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
05 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
05 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
05 05 26	tatiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
05 05 26	Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
06 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
06 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
06 05 26	tatiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
06 05 26	Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
07 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
07 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
07 05 26	tatiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
07 05 26	Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
08 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
08 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
08 05 26	tatiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: [signature]

Alcaldía de Sabanalarga | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Primitivo

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCION			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	Lavado correcto o uso correcto de guante	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 área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en orden	
11 05 26	Leonela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
11 05 26	Adriana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
11 05 26	Tatiana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
11 05 26	Milena	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
12 05 26	Leonela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
12 05 26	Adriana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
12 05 26	Tatiana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
12 05 26	Milena	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
13 05 26	Leonela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
13 05 26	Adriana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
13 05 26	Tatiana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
13 05 26	Milena	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
14 05 26	Leonela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
14 05 26	Adriana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
14 05 26	Tatiana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
14 05 26	Diana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela

OBSERVACIONES:

VERIFICO:

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Primitivo

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 área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
14 05 26	Leonela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
14 05 26	Adriana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
14 05 26	Tatiana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
14 05 26	Milena	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
20 05 26	Leonela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
20 05 26	Adriana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
20 05 26	Tatiana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
20 05 26	Milena	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
21 05 26	Leonela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
21 05 26	Adriana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
21 05 26	Tatiana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
21 05 26	Milena	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
22 05 26	Leonela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
22 05 26	Adriana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
22 05 26	Tatiana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
22 05 26	Milena	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
22 05 26	Dora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Leonela
								NA									

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: JSG

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | Educación de calidad | NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Primitivo

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 área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
25 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
25 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
25 05 26	Tatiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
25 05 26	Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
26 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
26 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
26 05 26	Tatiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
26 05 26	Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
27 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonela
27 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
27 05 26	Tatiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
27 05 26	Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
28 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
28 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
28 05 26	Tatiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
28 05 26	Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
29 05 26	Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
29 05 26	Adriana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
29 05 26	Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

Alimentos para Aprender — Alcaldía de Barranquilla — La educación es de todos — NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO DE 2022

ASPERSION DE AMBIENTE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: Preescolar Primitivo MES: Mayo AÑO: 2026

DÍA	ÁREAS																																RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO (NOMBRE Y APELLIDO)
	Área preescolar			Área Primaria			Área PM			Restaurante																							
	ASPERSIONES																																
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
1																																		
2																																		
3																																		
4	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																					
5	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
6	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
7	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
8	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
9																																		
10																																		
11	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
12	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
13	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
14	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
15																																		
16																																		
17																																		
18																																		
19																																		
20	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
21	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
22	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
23																																		
24																																		
25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
26	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
27	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
28	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
29	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						
30																																		
31																																		

VERIFICADO POR (NOMBRE COMPLETO): J S G

OBSERVACIONES GENERALES: En las casillas de áreas coloque cada una de las zonas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.

En las casillas de aspersiones coloque según el día y la aspersión realizada C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
04 05 26	IE Primitivo Real

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630 AM	C	C	C	05	6.8	Tatiana

Observaciones:

FECHA	OPERACIÓN
05 05 2026	IE Primitivo Real

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630 AM	C	C	C	05		Tatiana

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Manose	Hipoclorito	500 PPM	Inmencion	5 Mn
Alimentos	Perasetico	80 PPM	Inmencion	5 Mn
Equipo de frio	Hipoclorito	500 ppm	Asporsion	5 Mn
Baños caneca de basura	Hipoclorito	1000 ppm	Inmencion	5 Mn
Termometro	Perasetico	80 PPM	Asporsion	5 Mn
Implentos de aseo	Hipoclorito	500 PPM	Inmension	5 Mn

OBSERVACIONES:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Manose	Hipoclorito	500 PPM	Inmencion	5 Mn
Alimento	Perasetico	80 PPM	Inmencion	5 Mn
Equipo de frio	Hipoclorito	500 PPM	Asporsion	5 Mn
Baños canecas de basura	Hipoclorito	1000 PPM	Inmencion	5 Mn
Termometro	Perasetico	80 PPM	Asporsion	5 Mn
Implemantos de aseo	Hipoclorito	500 PPM	Inmansion	5 Mn

OBSERVACIONES:

Responsable: Lesbis

Verifica: [illegible]

Responsable: Lesbis

Verifica: [illegible]