Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | 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: Auxiliadora Jardín

MES: Junio 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	C	C	X	C								
MENAJE - UTENSILIOS DE COCINA	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								
ESTUFAS	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								
MESONES	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	C	C	X	C								
PISOS	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								
BASCULAS, TERMOMETROS Y GRAMERAS	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								
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	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								
SUICHES	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	X	C								
SEMANAL																														
PAREDES, EXTRACTORES, PUERTAS, VENTANAS, LAMPARAS									X	C											X	C								
BAÑOS									X	C											X	C								
EQUIPOS DE FRIO									X	C											X	C								
EXTINTOR - BOTIQUIN									X	C											X	C								
DOSIS DE CHOQUE									X	C											X	C								
LIMPIEZA PROFUNDA									X	C											X	C								
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS																														
VERIFICADOR L&D	✓		✓		✓		✓		✓								✓		✓		✓									

P: Programado ; E: Ejecutado.

*Marcar con una X el dia 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 dias en que se realiza **Rotación o Choque.**

OBSERVACIONES: 5 y 11 de junio se realiza choque.

Powered by CamScanner

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: M. Ayala Jerez MES: Junio AÑO: 2024 CÓDIGO DE EQUIPO: Con 601

RESPONSABLE: Maria Chima

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	9:00	9:00	9:00	9:00	9:00	9:00			9:00	9:00	9:00																				
-25																															
-24																															
-23																															
-22																															
-21																															
-20																															
-19																															
-18																															
-17																															
-16									.	1	2																				
-15	1	2	2	1	2				2																						
-14		1	1	1	1	1				2	1	2																			
-13																															
-12																															
-11																															
-10																															
-9																															
-8																															
-7																															
-6																															
-5																															
-4																															
-3																															
-2																															
-1																															
0																															

VERIFICADO POR: J36

TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 ° C

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURA EN REFRIGERACIÓN

MES: Junio AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: Ref 01

Institución Educativa M. Auxiliadora Jardín RESPONSABLE: María Elena

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	6:00	4:00	6:00	4:00	6:00	4:00	6:00	4:00	6:00	4:00							6:00	4:00	6:00	4:00	6:00	4:00																																																							
12																		

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

VERSION: 02

FECHA: JUNIO 2022

FORMATO INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

Servicio de alimentación: M. AUXILIADO JERDIN

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 REALIZÓ EL REPORTE
			ROEDORES		INSECTOS RASTREROS		VOLADORES					
DIA	MES	AÑO	Si	No	Si	No	Si	No				SI / NO
01	06	2026		X		X		X		NA	NA	NO
02	06	2026		X		X		X		NA	NA	NO
03	06	2026		X		X		X		NA	NA	NO
04	06	2026		X		X		X		NA	NA	NO
05	06	2026		X		X		X		NA	NA	NO
09	06	2026		X		X		X		NA	NA	NO
10	06	2026		X		X		X		NA	NA	NO
11	06	2026		X		X		X		NA	NA	NO

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO:	
VERIFICADOR:	
OBSERVACIONES:	

Powered by CamScanner

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 M. Auxiliadora Jardín

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	
01-06-26		C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	
02-06-26		C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	
03-06-26		C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	
04-06-26		C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	
05-06-26		C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	
09-06-26		C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	
10-06-26		C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	
11-06-26		C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Jm 5615

Powered by CamScanner

NUTRI SER
COLOMBIA

REGISTRO DE PAUSAS ACTIVAS

VERSIÓN: 02

AÑO: 2025 MES: Junio

FECHA: ABRIL 2025

R: REALIZÓ NR: NO REALIZÓ I: INCAPACIDAD V: VACACIONES NE: NO EJECUTADA

CENTRO DE COSTOS	NOMBRES Y APELLIDOS	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	FIRMA
M. Auxiliar Sede Jardín	Maricchi	R	R	R	R	R				R	R	R	I																				

NUTRI SER COLOMBIA	VERSIÓN: 02
	FECHA: JUNIO 2022

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Nombre del servicio de alimentación: M. Auxiliadora Sardina

Fecha (dd/mm/aaaa)	Tipo de residuo sólido				Disposición final dentro de la institucion	Tipo de aprovechamiento	Nombre responsable disposicion
	Organico Aprovechable	No Aprovechable	Aprovechable	Peligroso			
01.06.26	X	X	X	NA	CONTENEDOR RS	INT. ASEO	
02.06.26	X	X	X	NA	CONTENEDOR RS	INT. ASEO	
03.06.26	X	X	X	NA	CONTENEDOR RS	INT ASEO	
04.06.26	X	X	X	NA	CONTENEDOR RS	INT ASEO	
05.06.26	X	X	X	NA	CONTENEDOR RS	INT ASEO	
09.06.26	X	X	X	NA	CONTENEDOR RS	INT-ASEO	
10.06.26	X	X	X	NA	CONTENEDOR RS	INT ASEO	
11.06.26	X	X	X	NA	CONTENEDOR RS	INT ASEO	

OBSERVACIONES:

El Tipo de aprovechamiento depende de cada institucion educativa

Powered by CamScanner

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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO DE 2022

ASPERSION DE AMBIENTE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: Auxiliar de Jardín MES: 06 AÑO: 2026

DÍA	ÁREAS												RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO (NOMBRE Y APELLIDO)
	producción			Alimentación			distribución			Recibo y Almacenamiento			
	ASPERSIONES												
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
1	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	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													
7													
8													
9	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
10	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
11	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

VERIFICADO POR (NOMBRE COMPLETO):

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

Powered by CamScanner

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos — Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
01.06.26	Ambiental	Amonio	3 ml	1 L	-	x	300 ppm	
01.06.26	manejo	Hipoclorito	120 ml	30 L	-	x	500 ppm	
01.06.26	Piso - Pared	Hipoclorito	300 ml	20 L	-	x	2000 ppm	
01.06.26	Alimentos	Aperet	10 ml	10 L	-	x	80 ppm	
01.06.26	Lavalozas	Lavaloza	160 ml	12 L	x	-	NA	
02.06.26	Ambiental	Amonio	3 ml	1 L	-	x	300 ppm	
02.06.26	manejo	Hipoclorito	120 ml	30 L	-	x	500 ppm	
02.06.26	Piso Pared	Hipoclorito	300 ml	20 L	-	x	2000 ppm	
02.06.26	Alimentos	Aperet	10 ml	10 L	-	x	80 ppm	
02.06.26	Lavalozas	Lavaloza	160 ml	12 L	x	-	NA	
03.06.26	Ambiental	Amonio	3 ml	1 L	-	x	300 ppm	
03.06.26	manejo	Hipoclorito	120 ml	30 L	-	x	500 ppm	
03.06.26	Piso Pared	Hipoclorito	300 ml	20 L	-	x	2000 ppm	
03.06.26	Alimentos	Aperet	10 ml	10 L	-	x	80 ppm	
03.06.26	Lavalozas	Lavaloza	160 ml	12 L	x	-	NA	
04.06.26	Ambiental	Amonio	3 ml	1 L	-	x	300 ppm	
04.06.26	manejo	Hipoclorito	120 ml	30 L	-	x	500 ppm	
04.06.26	Piso Pared	Hipoclorito	300 ml	20 L	-	x	2000 ppm	
04.06.26	Alimentos	Aperet	10 ml	10 L	-	x	80 ppm	
04.06.26	Lavalozas	Lavaloza	160 ml	12 L	x	-	NA	

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

Powered by CamScanner

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
05.06.26	Ambiental	Amonio	3 ml	1 L	-	X	300 ppm	
05.06.26	manos	Hipoclorito	120 ml	30 L	-	X	500 ppm	
05.06.26	piso pared	Hipoclorito	300 ml	20 L	-	X	2000 ppm	
05.06.26	Alimentos	Aperti	10 ml	10 L	-	X	80 ppm	
05.06.26	Lavado	Lavado	160 ml	12 L	X	-	NA	
09.06.26	Ambiental	Amonio	3 ml	1 L	-	X	300 ppm	
09.06.26	manos	Hipoclorito	120 ml	30 L	-	X	500 ppm	
09.06.26	Piso pared	Hipoclorito	300 ml	20 L	-	X	2000 ppm	
09.06.26	Alimentos	Aperti	10 ml	10 L	-	X	80 ppm	
09.06.26	Lavado	Lavado	160 ml	12 L	X	-	NA	
10.06.26	Ambiental	Amonio	3 ml	1 L	-	X	300 ppm	
10.06.26	manos	Hipoclorito	120 ml	30 L	-	X	500 ppm	
10.06.26	Piso pared	Hipoclorito	300 ml	20 L	-	X	2000 ppm	
10.06.26	Alimentos	Aperti	10 ml	10 L	-	X	80 ppm	
10.06.26	Lavado	Lavado	160 ml	12 L	X	-	NA	
11.06.26	Ambiental	Amonio	3 ml	1 L	-	X	300 ppm	
11.06.26	manos	Hipoclorito	120 ml	30 L	-	X	500 ppm	
11.06.26	Piso pared	Hipoclorito	300 ml	20 L	-	X	2000 ppm	
11.06.26	Alimentos	Aperti	10 ml	10 L	-	X	80 ppm	
11.06.26	Lavado	Lavado	160 ml	12 L	X	-	NA	

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

Powered by CamScanner

NUTRISER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
01.06.2026	M. Auxiliadora Jardín

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	600	C	C	C	0.6	6.8	

Observaciones:

FECHA	OPERACIÓN
02.06.2026	M. Auxiliadora Jardín

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	600	C	C	C	–	–	

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Verduras	Aperfi-	80 ppm	Inmer	5 min
Granos	Aperfect	80 ppm	Inmer	5 min
Empaq Alimen	Aperfect	80 ppm	Inmer	5 min
Termo Inter	Aperfect	80 ppm	Inmer	5 min

OBSERVACIONES:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Verduras Frut	Aperfect	80 ppm	Inmer	5 min
Granos	Aperfect	80 ppm	Inmer	5 min
Empaq Alimen	Aperfect	80 ppm	Inmer	5 min
Termo Inter	Aperfect	80 ppm	Inmer	5 min

OBSERVACIONES:

Responsable: _____

Verifica: 1986

Responsable: _____

Verifica: 1D1

Powered by CamScanner