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

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA	OPERACIÓN
06/07/2026	Josc Felix

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	6:00am	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Pan bolo, Panela	A. paracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Azucar, leche, Mantequilla	A. paracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Espagueti, Atun, Sal	A. paracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Galleta Soda, Aceite	A. paracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Mango, Pepino	A. paracetico	80 ppm	Inmersion	5 minuto
Tomate, Papa criolla	A. paracetico	80 ppm	Inmersion	5 minuto
cebolla, Piña	A. paracetico	80 ppm	Inmersion	5 minutos
Huevo revuelto	A. paracetico	80 ppm	Inmersion	1 minuto
Guantes termometro	Amonio	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica:

FECHA	OPERACIÓN
07/07/2026	Josc Felix

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)	
2	6:00am	C	C	C	0,6	7.1	

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Arroz, leche, Azucar	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Sal, Aceite, lentejas	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
carne Molida, Queso	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Tomate, cebolla, zanahoria	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 minuto
Papa, capira, Papa criolla	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 minuto
cebolla Roma, limon	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 minuto
Mango, tomate	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 minuto
Guante, Termometro	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica:

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

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA	OPERACION
08/07/2026	Jose Felix

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)	
3	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
cereal, yogurt, Queso	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Arroz, Azucar, sal	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
cerdo, leche Polvo	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Achote, Aceite	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Cebolla Roma, cebolla huevo	A peracetico	80 ppm	Inmersion	5 minuto
Pimenton, Ajo. Banano	A peracetico	80 ppm	Inmersion	5 minuto
Papa, Copira	A peracetico	80 ppm	Inmersion	5 minuto
Guantes, termometro	A peracetico	80 ppm	Inmersion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica:

FECHA	OPERACION
09/07/2026	Jose Felix

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)	
4	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
chocolate, leche, Azucar	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	Contacto
Sal, Aceite, Achote	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	Contacto
Arroz, Polla, cerdo	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Arepa, Galleta, crema, leche	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Papa, Zanahoria, repollo	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Piña, Guayaba, Pepino	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
cebolla Roma, cebolla huevo	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Tomate	A peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Guantes, termometro	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	Contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica:

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

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA	OPERACIÓN
10/07/2026	Jose Felix

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)	
5	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

FECHA	OPERACIÓN
14/07/26	Jose Felix

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	6100	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Pan bola, carne Molida	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Sal, Azuar, Avena, Aceite	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Arroz, Frijol	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
huevo	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	1 minuto
Madura verde, zanahoria	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5m
repollo, Tomate, limon	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5m
Papa Ch.p, Piña	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5m
cebolla Rama, cebolla ha.	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5m
lechuga	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5m
Guantes, Termometro	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Pantyado, Avena, Azuar	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
sal, Aceite, lecho Polvo	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Arroz, Alverja, pton	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
harines, Mantequilla,	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
zanahoria, Brocoli, cebolla h.	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5m
Madura, Guayaba, Tomate	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5m
cebolla Rama,	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5m
huevo	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	1m
Guantes, Termometro	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica:

Responsable: Joanna

Verifica:

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

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA	OPERACION
15/07/2026	Jose Felix

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organolépticas			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6,5 a 9,0)	
2	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Arepa decebolla, Sal, Aceite	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contato
Leche Polvo, Panela, Pollo	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contato
Arroz, cebolla, Angel Envainilla	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	Contato
Aceite, harina, Queso	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contato
huevo	A. peracetico	80 ppm	inmersion	1 m
Tomate, Piña, Ahuyama, Limo	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Guantes, termometro	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	5 m

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica: Andrés

FECHA	OPERACION
16/07/2026	Jose Felix

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)	
3	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Arroz, Aceite, Sal,	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contato
carne cerdo, chocolate	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contato
leche Polvo; Azucar,	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contato
Pollo, Mantequilla	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	Contato
Repollo, zanahoria, tomate	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Papa, cogorca, Mango	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
cebolla de huevo	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Guantes; Termometro	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contato

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica: Andrés

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

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA	OPERACIÓN
17/02/26	Josc felix

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)	
4	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
chocolate, Azucar, leche	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	Contacto
Arepa, Pollo, Cerdo	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	Contacto
Frijol, Arroz, Mazamorra	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	Contacto
Bocadillo, Galleta,	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Tomate, Mango, cebolla	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 m
Pimenton, limon	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 m
Guantes, Termometro	A peracetico	80 ppm	Aspersion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica:

FECHA	OPERACIÓN
21/07/26	Josc felix

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	6:00	C	C	C	0,3	7	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Sal, Azucar, leche Polvo	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Pasta corta, Atun, Mortega	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Ahuyama, Papa, criolla,	A peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Zanahoria, tomate, cebolla	A peracetico	80 ppm	inmersion	5m
Arroz, chocolate	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Huevo Revuelto	A peracetico	80 ppm	inmersion	1 m
Guante, termometro	A peracetico	80ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica:

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRI SER COLOMBIA

VERSION: 04
FECHA: FEBRERO 2026

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA	OPERACIÓN
22/07/26	Jose Felix

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)	
2	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
chocolate, leche, Azucar	A peracetico	80 ppm	Aspersion	Contacto
Sal, Aceite, Res, cerdo	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Arroz, Bruja, Mora	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Madura, Zanahoria, Hora	A peracetico	80 ppm	inmersion	5m
cebolla, tomate.	A peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Guante, termometro	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica: Andrea

FECHA	OPERACIÓN
23/07/26	Jose Felix

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)	
3	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Garbanzo, Arroz, Sal, Aceite	A peracetico	80 ppm	Aspersion	contacto
Azucar, crema de leche	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Fecula, tostada, Mantequilla	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Cocoyuca, leche Polvo	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
huevo cocido	A peracetico	80 ppm	inmersion	1 m
Banano, limon, Papa	A peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Piña, repollo, zanahoria	A peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Criolla	A peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Guante, Termometro	A peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica: Andrea

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRI SER COLOMBIA

VERSION: 04
FECHA: FEBRERO 2026

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA	OPERACIÓN
27/07/26	Jose Felix

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)	
4	6:00	C	C	C	0,3	6,6	Andrea

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Sal, Azucar, leche Polvo	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Avena, lentejas, Arroz	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Galleta, Atun, harina	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
huevo revuelto	A peracetico	80 ppm	inmercion	1, m
Naranja, Papa, capira, Criolla	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 m
Zanahoria, tomate, cebolla	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Tomate, Arbol, lechuga, limon	A peracetico	80 ppm	inmersion	5 m
Cuentas, Termometro	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica: Andrea

FECHA	OPERACIÓN
28/07/26	Jose Felix

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)	
	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Yogurt, cereal, Queso	Aperacetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Arroz, sal, Aceite, Azucar	Aperacetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Achote, leche Polvo	Aperacetico	80 ppm	Aspercion	contacto
huevo cocido	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	1, m
Cidra, Papa, criolla	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 m
Cebolla, Zanahoria, Ajo	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 m
Tomate, Pepino, limon	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 m
cilantro.	A. peracetico	80 ppm	Inmersion	5 m
Cuentas, Termometro	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica: Andrea

NUTRI SER
COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04
FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
29/07/26	Joc Felix

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)	
	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Azucar, chocolate, leche Polvo	A. peracetico	80ppm	Aspercion	contacto
Arroz, Aceite, Sal, cerdo	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Pollo, Punela, Aceite, Mora	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Papa, Cebolla, zanahoria,	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5m
capira, cebolla, tomate, Ajo	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5m
Cabello de Angel	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Guantes, termometro	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna
Verifica:

FECHA	OPERACIÓN
30/07/26	Joc Felix

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)	
	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Arroz, Queso, leche Polvo	A. peracetico	80ppm	Aspercion	contacto
Azucar, canela, carne Res	A. peracetico	80 ppm	Aspersion	contacto
Crema de leche, Aceite, Sal	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto
Banano, Papa capira, espinaca	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5m
cebolla, tomate, Ajo, Pina	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5m
repollo, zanahoria	A. peracetico	80 ppm	inmersion	5m
Guantes, espinaca.	A. peracetico	80 ppm	Aspercion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna
Verifica:

NUTRI SER
COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
31/07/26	Joc Felix

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)	
	6:00	C	C	C	—	—	Joanna

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Arepa, Pollo, cerdo, Frijol	D. paracetico	80 ppm	Aspersion	contacto
Sal, Arroz, Arepa, galleta	D. paracetico	80 ppm	Aspersion	contacto
Azucar	D. paracetico	80 ppm	Aspersion	contacto
Brocoli, coliflor, huevo, zanahoria	D. paracetico	80 ppm	inmersion	5m
Madero, Platano verde	D. paracetico	80 ppm	inmersion	5m
Ahuyama	D. paracetico	80 ppm	inmersion	5m
Cuchillos, Termometro	D. paracetico	80 ppm	Aspersion	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Joanna

Verifica:

FECHA	OPERACIÓN

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)	

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)

OBSERVACIONES:

Responsable:

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: José Félix MES: 07 AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: 03

RESPONSABLE: _____

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

DIA	14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26	
°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
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	7:00	4:00	6:00	4:00				
-25																										
-24																										
-23																										
-22																										
-21																										
-20																										
-19																										
-18																										
-17																										
-16	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
-15																										
-14																										
-13																										
-12																										
-11																										
-10																										
-9																										
-8																										
-7																										
-6																										
-5																										
-4																										
-3																										
-2																										
-1																										
0																										

DIA	27		28		29		30		31	
°C	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
-25										
-24										
-23										
-22										
-21										
-20										
-19										
-18										
-17										
-16	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-15										
-14										
-13										
-12										
-11										
-10										
-9										
-8										
-7										
-6										
-5										
-4										
-3										
-2										
-1										
0										

VERIFICADO POR:

TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 °C

OBSERVACIONES:

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Ministerio de Educación Nacional | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: José Félix MES: JULIO AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: 01

RESPONSABLE: _____

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

DIA	14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26	
°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
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				
-25																										
-24																										
-23																										
-22																										
-21																										
-20																										
-19																										
-18																										
-17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
-16																										
-15																										
-14																										
-13																										
-12																										
-11																										
-10																										
-9																										
-8																										
-7																										
-6																										
-5																										
-4																										
-3																										
-2																										
-1																										
0																										

DIA	27		28		29		30		31	
°C	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
-25										
-24										
-23										
-22										
-21										
-20										
-19										
-18										
-17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-16										
-15										
-14										
-13										
-12										
-11										
-10										
-9										
-8										
-7										
-6										
-5										
-4										
-3										
-2										
-1										
0										

VERIFICADO POR:

TEMPERATURA IDEAL: CONGELACIÓN -18 °C

OBSERVACIONES:

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: Julio AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: 01

Institución Educativa: Jose felix RESPONSABLE: Joanna

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						6:00 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	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	6:00 4:00	6:00 4:00
12																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5						✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓	✓ ✓				✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓				✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓			✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓
4																															
3																															
2																															
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: _____

COPIA NO CONTROLADA