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

VERSIÓN: 04

FECHA: FEBRERO 2026

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

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	
10/07/26	Alimentos, empaques	A. peracetico		X		80mL	80L	—	X	—		X		Joanna
10/07/26	menaje, equipos	hipoclorito		X		1200mL	150L	—	X	—		X		Joanna
10/07/26	Ambiente	Amonio		X		7mL	1L	—	X	—		X		Joanna
10/07/26	baños, pisos, implementos	hipoclorito		X		300 mL	20L	—	X	—		X		Joanna
10/07/26	Detergente	Detergente		X		1800 mL	60L	X	—	—		X		Joanna
14/07/26	Alimentos, empaques	A. peracetico	X			80 mL	80L	—	X	—	X			Joanna
14/07/26	menaje, equipos	hipoclorito	X			600 mL	150L	—	X	—	X			Joanna
14/07/26	Ambiente	Amonio	X			3,5 mL	1L	—	X	—	X			Joanna
14/07/26	baños, pisos, implementos	hipoclorito	X			150 mL	20L	—	X	—	X			Joanna
14/07/26	Detergente	Detergente	X			1800 mL	60L	X	—	—	X			Joanna
15/07/26	Alimentos, empaques	A. peracetico	X			80 mL	80L	—	X	—	X			Joanna
15/07/26	menaje, equipos	hipoclorito	X			600 mL	150L	—	X	—	X			Joanna
15/07/26	Ambiente	Amonio	X			3,5 mL	1L	—	X	—	X			Joanna
15/07/26	pisos, baños, implementos	hipoclorito	X			150 mL	20L	—	X	—	X			Joanna
15/07/26	Detergente	Detergente	X			180 mL	60L	X	—	—	X			Joanna
16/07/26	Alimentos, empaques	A. peracetico	X			80 mL	80L	—	X	—	X			Joanna
16/07/26	menaje, equipos	hipoclorito	X			600 mL	150L	—	X	—	X			Joanna
16/07/26	Ambiente	Amonio	X			3,5 mL	1L	—	X	—	X			Joanna
16/07/26	pisos, baños, implementos	hipoclorito	X			150 mL	20L	—	X	—	X			Joanna
16/07/26	Detergente	Detergente	X			1800 mL	60L	X	—	—	X			Joanna

NOTA:

Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto químico (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: _____

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

VERSIÓN: 04

FECHA: FEBRERO 2026

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D					
			Rutina	Choque	Rotación						Rutina	Choque	Rotación	
06/07/26	Alimentos, empaques	A. peracetico	X			80 mL	80 L	—	X	—	X			Joanna
06/07/26	menaje, equipos	hipoclorito	X			600 mL	150 L	—	X	—	X			Joanna
06/07/26	Ambiente	Amonio	X			3,5 mL	1 L	—	X	—	X			Joanna
06/07/26	Baño, pisos, implemento de aseo	hipoclorito	X			150 mL	20L	—	X	—	X			Joanna
06/07/26	Detergente	Detergente	X			1800 mL	60L	X	—	—	X			Joanna
07/07/26	Alimentos, equipaques	A. peracetico	X			80 mL	80L	—	X	—	X			Joanna
07/07/26	menaje, equipos	hipoclorito	X			600 mL	150L	—	X	—	X			Joanna
07/07/26	Ambiente	Amonio	X			3,5 mL	1L	—	X	—	X			Joanna
07/07/26	baño, pisos, implemento de aseo	hipoclorito	X			150 mL	20L	—	X	—	X			Joanna
07/07/26	Detergente	Detergente	X			1800 mL	60L	X	—	—	X			Joanna
08/07/26	Alimentos, empaques	A. peracetico	X			80 mL	80L	—	X	—	X			Joanna
08/07/26	menaje, equipos	hipoclorito	X			600 mL	150L	—	X	—	X			Joanna
08/07/26	Ambiente	Amonio	X			3,5 mL	1L	—	X	—	X			Joanna
08/07/26	Baño, pisos, implemento de aseo	hipoclorito	X			150 mL	20L	—	X	—	X			Joanna
08/07/26	Detergente	Detergente	X			1800 mL	60L	—	—	—	X			Joanna
09/07/26	Alimentos, empaques	A. peracetico	X			80 mL	80L	—	X	—	X			Joanna
09/07/26	menaje, equipos	hipoclorito	X			600 mL	150L	—	X	—	X			Joanna
09/07/26	Ambiente	Amonio	X			3,5 mL	1L	—	X	—	X			Joanna
09/07/26	Baño, pisos, implemento de aseo	hipoclorito	X			150 mL	20L	—	X	—	X			Joanna
09/07/26	Detergente	Detergente	X			1800 mL	60L	—	X	—	X			Joanna

NOTA:

Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto químico (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: _____

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

NOMBE PUNTO OPERATIVO: Josctelu

FECHA: Julio

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 retiro de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
31/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
31/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
31/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
31/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
31/07/26	Maricut	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
31/07/26	Chavela	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
31/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

NOMBE PUNTO OPERATIVO: Jax Felix

FECHA: Julio

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 destado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
29/07/26	Roxy	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
29/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
29/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
29/07/26	Hanzat	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
29/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
29/07/26	Genova	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
29/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
30/07/26	Roxy	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
30/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
30/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
30/07/26	Hanzat	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
30/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
30/07/26	Genova	C	C	C	C		C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
30/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

NOMBE PUNTO OPERATIVO: Jose Felix

FECHA: Julio

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	
27/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanny
27/07/26	Pleyo	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanny
27/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanny
27/07/26	Manzat	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanny
27/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanny
27/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
27/07/26	Cenova	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
28/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
28/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanny
28/07/26	Pleyo	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanny
28/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
28/07/26	Manza	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
28/07/26	Cenova	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
28/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

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

VERSIÓN: 03

FECHA: ENERO 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

NOMBRE DEL PUNTO OPERATIVO: Jose Felix FECHA: Julio

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 esmalte	No Uso de joyas o cualquier otro objeto personal	No Comer o fumar en áreas no autorizadas	No usa maquillaje, piercing, lociones, etc	Afeitado correcto y diario	Uniforme limpio, correspondiente al día y en buen estado	Uso adecuado de gorro y malla	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	Desinfección de área de trabajo y utensilios antes de inicio	Locker asignado limpio y ordenado	
21/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
21/07/26	Aleja	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
21/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
21/07/26	Marizat	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
21/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
21/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
21/07/26	Yohana	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
22/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
22/07/26	Aleja	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
22/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
22/07/26	Marizat	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
22/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
22/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
22/07/26	Yohana	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
23/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
23/07/26	Aleja	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
23/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
23/07/26	Marizat	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
23/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna

C: CUMPLE ; NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES: En la casillad de EPP esta integrado las gafas, mangas, delantal

Verificó: _____

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

VERSIÓN: 03

FECHA: ENERO 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

NOMBRE DEL PUNTO OPERATIVO: Jose Felix FECHA: 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 esmalte	No Uso de joyas o cualquier otro objeto personal	No Comer o fumar en áreas no autorizadas	No usa maquillaje, piercing, lociones, etc	Afeitado correcto y diario	Uniforme limpio, correspondiente al día y en buen estado	Uso adecuado de gorro y malla	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	Desinfección de área de trabajo y utensilios antes de inicio	Locker asignado limpio y ordenado	
16/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
16/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
16/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
16/07/26	Mayra	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
16/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
16/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
16/07/26	Conovia	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
17/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
17/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
17/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
17/07/26	Mayra	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
17/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
17/07/26	Conovia	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
17/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna

C: CUMPLE ; NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES: En la casillad de EPP esta integrado las gafas, mangas, delantal

Verificó: _____

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

VERSIÓN: 03

FECHA: ENERO 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

NOMBRE DEL PUNTO OPERATIVO: Jose Felix FECHA: Julio

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 esmalte	No Uso de joyas o cualquier otro objeto personal	No Comer o fumar en áreas no autorizadas	No usa maquillaje, piercing, lociones, etc	Afeitado correcto y diario	Uniforme limpio, correspondiente al día y en buen estado	Uso adecuado de gorro y malla	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	Desinfección de área de trabajo y utensilios antes de inicio	Locker asignado limpio y ordenado	
10/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
10/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
10/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
10/07/26	Marizat	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
10/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
10/07/26	Genovia	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
10/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
14/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
14/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
14/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
14/07/26	Marizat	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
14/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
15/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
15/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
15/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
15/07/26	Marizat	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
15/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
15/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna

C: CUMPLE ; NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES: En la casilla de EPP está integrado las gafas, mangas, delantal

Verificó: _____

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

VERSIÓN: 03

FECHA: ENERO 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

NOMBRE DEL PUNTO OPERATIVO: Josefelix FECHA: Julio

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 esmalte	No Uso de joyas o cualquier otro objeto personal	No Comer o fumar en áreas no autorizadas	No usa maquillaje, piercing, lociones, etc	Afeitado correcto y diario	Uniforme limpio, correspondiente al día y en buen estado	Uso adecuado de gorro y malla	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	Desinfección de área de trabajo y utensilios antes de inicio	Locker asignado limpio y ordenado	
08/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
08/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
08/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
08/07/26	Mayrzat	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
08/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
08/07/26	Genovia	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
08/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
09/07/26	Rosa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
09/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
09/07/26	Alejo	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
09/07/26	Mayrzat	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
09/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
09/07/26	Genovia	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
09/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna

C: CUMPLE ; NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES: En la castilla de EPP esta integrado las gafas, mangas, delantal

Verificó: _____

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 José Félix

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	
06-07-26	Aidci	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cerveza
06-07-26	Nariza	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cerveza
06-07-26	Rosa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cerveza
06-07-26	Melisa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cerveza
06-07-26	Alejandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cerveza
06-07-26	Johana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cerveza
06-07-26	Cerveza	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Cerveza
07/07/26	ROSA	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
07/07/26	Aida	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
07/07/26	Melisa	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
07/07/26	Nariza	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
07/07/26	Alejandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
07/07/26	cerveza	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna
07/07/26	Joanna	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Joanna

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Andrea

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: FEBRERO 2026

INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

PUNTO OPERATIVO: Jose Felix SEMANA: 4 DEL 16 AL 20 MES/AÑO: 2026/Julio

ÁREA	SE EVIDENCIA PRESENCIA DE:						ZONAS DONDE SE EVIDENCIÓ LA PLAGA							CONDICIONES DE INSTALACIONES			ACCIONES CORRECTIVAS
	Roedores		Insectos Rastreros		Voladores		Entre Parodos	Entre Parodos y Pisos	Pisos	Equipos, Monajos o Muebles	Tomacorrientes, Lamparas	Tuberia de Agua	Drenajes y Desagues	Barreras Fisicas en Techos	Barreras Fisicas en Ventanas	Barreras Fisicas en Puertas	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Bodegas		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Produccion		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
comedor		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Baños/loker		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Almacenamiento/Frio		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna

NOTA: Marque con una (X) si hay presencia o no de plagas y la zona donde se evidenció. Coloque C: Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica según corresponda en las condiciones de las instalaciones

OBSERVACIONES:

VERIFICA:

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: FEBRERO 2026

INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

PUNTO OPERATIVO: Jose Elia SEMANA: 3 DEL 14 AL 17 MES/AÑO: Julio 2026

ÁREA	SE EVIDENCIA PRESENCIA DE:						ZONAS DONDE SE EVIDENCIÓ LA PLAGA							CONDICIONES DE INSTALACIONES			ACCIONES CORRECTIVAS
	Roedores		Insectos Rastreros		Voladores		Entre Paredes	Entre Paredes y Pisos	Pisos	Equipos, Menajes o Muebles	Tomacorrientes, Lamparas	Tubería de Agua	Drenajes y Desagues	Barreras Físicas en Techos	Barreras Físicas en Ventanas	Barreras Físicas en Puertas	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Bodegas		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Produccion		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
comedor		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Baño, Hoker		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Almacenamiento FIFO		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna

NOTA: Marque con una (X) si hay presencia o no de plagas y la zona donde se evidenció. Coloque C: Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica según corresponda en las condiciones de las instalaciones

OBSERVACIONES:

VERIFICA: