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
06-07-26	presbitero Antonio

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 am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
espaguetis, pitón	AC peracetic	80ppm	aspersión	al contacto
crema de leche	AC peracetica	80ppm	aspersión	al contacto
pan bola - aceite	AC Peracetic	80ppm	aspersion	al contacto
tomate	AC peracetic	80ppm	inmersión	5 minuto
pepino	AC peracetic	80ppm	inmersion	5 minuto
cebolla	AC peracetic	80ppm	inmersión	5 minuto
cilantro	AC peracetic	80ppm	inmersión	5 minuto
limón	AC peracetico	80ppm	inmersión	5 minuto
papa criolla	AC peracetico	80ppm	inmersión	5 minuto
mantequilla - sal	AC peracetic	80ppm	aspersión	al contacto
mango	AC peracetic	80ppm	inmersión	5 minutos
azucar - leche en polv	AC peracetic	80ppm	aspersión	al contacto
leche en polvo - panela -	AC Peracetic	80 PPM	aspersión	al contacto
huevo - arroz galletas	AC Peracetico	80 PPM	aspersión	al contacto
piña	AC Peracetico	80ppm	inmersio	5 minutos

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel cardona

Verifica: Juan Sebastian GB

FECHA	OPERACIÓN
07-07-26	presbitero Antonio

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 am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
lentejas - arroz - sal	AC peracetico	80 ppm	Aspersión	al facto
aceite - carne Res	AC peracetic	80 ppm	aspersión	al facto
azucar - leche en polvo	AC peracetic	80 ppm	aspersio	al facto
papa	AC peracetic	80 ppm	inmersio	5 minuto
zanahoria	AC peracetic	80 ppm	inmersión	5 minuto
platano verde	AC peracetic	80 ppm	inmersión	5 minuto
tomate	AC peracetic	80 ppm	inmersión	5 minuto
mango	AC peracetico	80 ppm	inmersión	5 minuto
limon	Aperacetico	80 ppm	inmersión	5 minuto
cebolla	AC perarecetic	80 ppm	inmersión	5 minutos
cilantro	AC peracetico	80 ppm	inmersión	5 minuto
queso	AC Peracetico	80ppm	aspersión	al contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel cardona.

Verifica: Juan Sebastian GB

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
08-07-26	presbitero

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	6am	C	C	C	0.8	6.8	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Carne cerdo - Aceite	AC peracetic	80 PPm	Aspersión	alcontact
arroz - alverja - sal	AC peracetic	80 PPm	Aspersión	alcontact
leche en polvo azucar	AC peracetic	80 PPm	Aspersión	alcontacto
cebolla	AC peracetic	80 PPm	inmersion	5minuto
tomate	AC peracetic	80 PPm	inmersión	5minuto
zanahoria	AC peracetic	80 PPm	inmersión	5minuto
cilantro	AC peracetic	80 PPm	inmsión	5minutos
ajo	AC peracetic	80 PPm	inmersio	5minutos
papas	AC peracetic	80 PPm	inmersión	5minutos
banano	AC peracetic	80 PPm	inmersión	5minutos
yogur - queso - cereal	AC peracetic	80 PPm	aspersión	alcontacto
papaya	AC peracetic	80 PPm	inmersio	5 minuto
mango	AC peracetic	80 PPm	inmersión	5 minut
banano	AC peracetic	80 PPm	inmersio	5 minuto

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona

Verifica: Juan Sebastian GA

FECHA	OPERACIÓN
09-07-26	presbitero

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	6am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
pollo - arroz - aceite	AC peraceti	80 PPm	Aspersio	alcontact
sal - azucar - cremaleche	AC peracetic	80 PPm	aspersión	alcontact
leche en polvo - chocolate	AC peracetico	80 PPm	Aspersión	alcontact
platano	AC peracetico	80 PPm	inmersión	5 minut
papa	AC peracetico	80 PPm	inmersión	5minut
cebolla	AC peraceti	80 PPm	inmersio	5 minuto
piña	AC peracetico	80 PPm	inmersio	5 minuto
Guayaba	AC peracetic	80 PPm	inmersion	5 minutos
cebolla	AC peracetic	80 PPm	inmersión	5 minut
tomate	AC peracetic	80 PPm	inmersión	5 minut
cilantro	AC peracetico	80 PPm	inmersión	5 minutos
cerdo - arepa - galleta	AC peraceti	80 PPm	Aspersión	alcontacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona.

Verifica: Juan Sebastian GA

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 - 26	Pribitero

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 am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Frijoles-arroz-sal	AC peracetí	80 PPM	Aspersio	alcontacto
Aceite-huevo-Azucar	AC peracetic	80 PPM	Aspersio	alcontacto
platano verde	AC peracetic	80 PPM	inmersión	5 minuto
zanahoria	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5 minutos
platano Maduro	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5 minuto
Repollo	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5 minuto
tomate	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5 minuto
piña	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5 minutos
cebolla	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5 minuto
cilantro	AC peracetí	80 PPM	inmersio	5 minutos
Ajo	AC peracetí	80 PPM	inmersión	5 minutos
Avena-leche en polvo-	AC peracetic	80 PPM	aspersión	alcontacto
carne molida de Res	AC Peracetic	80 PPM	aspersio	alcontacto
pan bola	AC peracetic	80 PPM	aspersio	alcontacto
Papas	AC Peracetico	80 PPM	inmersión	5 minutos.

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona.

Verifica: Juan Sebastian G

FECHA	OPERACIÓN
14-07-26	presbitero

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	6am	C	C	C	—	—	Anabe

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
cilvenja-arroz-sal	AC peracetico	80 PPM	asperión	alcontact
aceite-atún-huevo	AC peracetí	80 PPM	aspersio	alcontac
cerear-pan-avena	AC Peracetico	80 PPM	aspersio	alcontac
leche en polvo-mantq	AC peracetic	80 PPM	aspersio	alcontact
zanahoria	AC peracetico	80 PPM	inmersi	5 minutos
brocoli	AC peracetico	80 PPM	inmersi	5 minutos
cebolla	AC peracetic	80 PPM	inmersi	5 minuto
tomate	AC peracetic	80 PPM	inmersi	5 minuto
cilantro	AC peracetic	80 PPM	inmersi	5 minutos
guayaba	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5 minutos
papa	AC peracet	80 PPM	inmersi	5 minuto
platano maduro	AC Peroperace	80 PPM	inmersio	5 minutos

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona.

Verifica: Juan Sebastian G

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
15-07-26	presbitero

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	6am	C	C	C	0.6	6.8	Arabel

Observaciones:

FECHA	OPERACIÓN
16-07-2026	Presbitero

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	6am	C	C	C	—	—	Arabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Arroz - cabello Angel	AC peracetí	80 PPm	aspersión	alcontac
pollo - Aceite - Sal	AC peracetic	80 PPm	aspersion	alcontact
leche en polvo panela	AC peracet	80 PPm	aspersión	alcontac
cuajada - arepa Choco	AC peracetic	80 PPm	Aspersion	alcontact
mango	AC Peracetic	80 PPm	inmersio	5minuto
piña	AC Peracetic	80 PPm	inmersio	5minut
tomate	AC Peracetic	80 PPm	inmersio	5minut
ahuyama	AC Peracetí	80 PPm	inmersi	5minuto
Harina - huevos	AC Peracetic	80 PPm	aspersio	alcontac
esencia de vainilla	AC Peracetic	80 PPm	aspersio	alcontact

OBSERVACIONES:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
arroz - aceite - sal	AC peracetí	80 PPm	aspersio	altacto
carne - chocolate	AC peracet	80 PPm	aspersio	altacto
leche en Polvo azucar	AC perace	80 PPm	aspersio	altacto
cabello de Angel	AC perace	80 PPm	espersio	alcontact
mantequilla pollo	AC perace	80 PPm	aspersio	altacto
papa	AC peracet	80 PPm	inmersio	5minut
cilantro	AC peracet	80 PPm	inmersio	5minuto
cebolla	AC peracet	80 PPm	inmersio	5minut
tomate	AC peracet	80 PPm	inmersio	5minut
mango	AC peracetí	80 PPm	inmersio	5minut
zanahoria	AC peracet	80 PPm	inmersio	5minut
pimenton	AC peracetí	80 PPm	inmersio	5minut

OBSERVACIONES:

Responsable: Arabel Cardona.
Verifica: Juan Sebastián G

Responsable: Arabel
Verifica: Juan Sebastián G

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
17-07-26	Preparación

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	6am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

FECHA	OPERACIÓN
17 07 26	Preparación

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	6am	C	C	C	—	—	Anabe

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
arepa-pollo-sal	AC Peracet	80 PPM	aspersio	al tacto
aceite-chocolate	AC Peracet	80 PPM	aspersio	al tacto
azucar-leche	AC Peracet	80 PPM	aspersio	al tacto
arroz-Frijoles	AC Peracet	80 PPM	aspersio	al tacto
mazamorra-	AC Peracet	80 PPM	aspersio	al tacto
carne cerdo	AC Peracet	80 PPM	aspersio	al tacto
platano	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minut
zanahoria	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minut
mango	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minut
tomate	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minut
limon	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minut
cilantro	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minut
cebolla	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minut

OBSERVACIONES:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
pastas-arroz-sal	AC Peracet	80 PPM	aspersion	al tacto
aceite-chocolate	AC Peracet	80 PPM	aspersion	al tacto
azucar-atun	AC Peracetic	80 PPM	aspersio	al tacto
leche-huevos	AC Peracetic	80 PPM	aspersio	al tacto
cebolla	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minuto
ahuyama	AC peracetic	80 PPM	inmersion	5 minut
papa-papa criolla	AC peracet	80 PPM	inmersio	5 minuto
tomate	AC Peracet	80 PPM	inmersion	5 minuto
pimenton	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minuto
tomate arbol	AC peracet	80 PPM	inmersio	5 minuto
bPhuga	AC Peracet	80 PPM	inmersio	5 minut
zanahoria	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5 minutos

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona.
Verifica: Juan Sebastian

Responsable: Anabel Cardona.
Verifica: Juan Sebastian G

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
22-07-26	presbitero

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)	
7	6am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
carne res - Aceite	AC peracetic	80 PPM	aspersión	al tacto
sal - arroz - alverja -	AC. Peraceti	80 PPM	aspersion	al contacto
carne cerdo - leche	AC Peracetic	80 PPM	aspersión	al contacto
en Polvo - azucar	AC Peracetic	80 PPM	aspersion	al contacto
zanahoria	AC Peracetic	80 PPM	inmersión	al contacto
platano	AC Peracetic	80 PPM	inmersio	al contacto
cebolla	AC Peracetic	80 PPM	inmersión	al contacto
tomate	AC peracetic	80 PPM	inmersión	al contacto
ajo	AC peracetic	80 PPM	inmersión	al contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona.

Verifica: Juan Sebastián G

FECHA	OPERACIÓN
23-07-26	presbitero

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	6am	C	C	C	AB	6.8	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
fecula de maiz - sal	AC peracet	80 PPM	aspersion	al contacto
tostada - margarina	AC peraceti	80 PPM	aspersion	al contacto
leche en polvo - arroz	AC peraceti	80 PPM	aspersio	al contac
aceite - garbanzos	AC peraceti	80 PPM	aspersio	al conta
papa,	AC peraceti	80 PPM	inmersi	5 minut
zanahoria	AC peraceti	80 PPM	inmersio	5 minut
cebolla	AC. peraceti	80 PPM	inmersio	5 minut
tomate	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5 minut
ajo	AC peracetic	80 PPM	inmersi	5 minut
repollo	AC peraceti	80 PPM	inmersi	5 minut
crema de leche	AC peraceti	80 PPM	aspersio	5 minut
azucar	AC peraceti	80 PPM	aspersi	5 minut
limon	AC peracetic	80 PPM	inmersi	5 minut

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona.

Verifica: Juan Sebastián G

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
27-07-26	Presbitero

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	6am	C	C	C	—	—	Arabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Avena - huevo	AC peracet	80 PPm	Aspersión	alcontact
galleta - azucar	AC peraceti	80 PPm	Aspersión	alcontact
Leche - Arroz - aceite	AC peraceti	80 PPm	Aspersión	alcontac
cebolla - lenteja	AC peraceti	80 PPm	Aspersión	alconta
Harina	AC peraceti	80 PPm	Aspersión	alcontac
platano	AC peraceti	80 PPm	inmersio	5minuto
papa	AC peraceti	80 PPm	inmersión	5minuto
cebolla	AC peraceti	80 PPm	inmersion	5minutos
tomate	AC peraceti	80 PPm	inmersión	5minutos
limón	AC peraceti	80 PPm	inmersio	5minutos
lechuga	AC peraceti	80 PPm	inmersio	5minuto
toma de arbol	AC peraceti	80 PPm	inmersión	5minutos
zanahoria	AC. peraceti	80 PPm	inmersio	5minutos.

OBSERVACIONES:

Responsable: Arabel Cardona

Verifica: Juan Sobrero

FECHA	OPERACIÓN
28-07-26	Presbitero

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	6am	C	C	C	—	—	Arabel.

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
arroz - aceite - sal	AC peracet	80 PPm	aspersión	alconta.
cucharada - yogur	AC Peraceti	80 PPm	aspersio	alcontacto
huevo	AC Peraceti	80 PPm	aspersio	alcontacto
pepino	AC peraceti	80 PPm	inmersio	5minuto
tomate	AC Peraceti	80 PPm	inmersi	5minuto
guine	AC peraceti	80 PPm	inmersio	5minuto
papa	AC peraceti	80 PPm	inmersi	5minuto
yuca	AC Peraceti	80 PPm	inmersi	5minuto
Cereal	AC Peraceti	80 PPm	Aspersión	alcontacto
cebolla	AC peraceti	80 PPm	inmersio	5minuto
tomate	AC peraceti	80 PPm	inmersi	5minutos
cilantro	AC peraceti	80 PPm	inmersi	5minutos

OBSERVACIONES:

Responsable: Arabel.

Verifica: Juan Jr GB

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
29-07-26	Presbitero

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	6am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
carne cerdo-arroz	Ac peraceti	80ppm	aspersio	alcontact
chocolate aceite	Ac peraceti	80PPm	aspersión	alcontact
sal-azucar-leche	Ac peraceti	80PPM	aspersio	alcontacto
en polvo - pollo -	Ac peracet	80PPm	aspersión	alcontacto
cabello de angel -	Ac peraceti	80PPm	aspersio	alcontacto
zanahoria	Ac peracetic	80 PPm	inmersio	5minuto
papa criolla	Ac peraceti	80 PPm	inmersio	5minuto
papa	Ac peracetic	80PPm	inmersio	5 minut
cebolla	Ac peraceti	80PPm	inmersio	5 minuto
tomate	Ac peraceti	80PPm	inmersio	5 minuto
cilantro	Ac peraceti	80PPm	inmersi	5 minuto
limón	Ac peraceti	80 PPM	inmersio	5minuto
mora	Ac peraceti	80PPm	inmerion	5minutos

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona.

Verifica: Juan Sebastian G

FECHA	OPERACIÓN
30-07-26	Presbitero

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	6am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
arroz — aceite -	Ac peraceti	80 PPm	aspersio	alcontacto
sal - azucar	Ac peracetic	80 PPm	aspersio	alcontacto
wayuda - leche	Ac peraceti	80 PPm	Aspersión	alcontacto
carne de res	Ac peracet	80 PPm	Aspersión	alcontacto
papas	Ac peraceticc	80 PPm	inmersio	5minutos
repollo	Ac peracetic	80PPm	inmersio	5minutos
zanahoria	Ac peraceti	80PPm	inmersio	5minutos
tomate	Ac peracetic	80PPm	inmersi	5minuto
cebolla	Ac peraceti	80PPm	inmersio	5minutos
ajo	Ac peraceti	80PPm	inmersión	5minutos
crema de leche	Ac peraceti	80 PPm	aspersion	alcontacto
piña	Ac peracetic	80PPm	inmersio	5minutos.

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona

Verifica: Juan Sebastian GS

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
31-07-26	presbitero

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)	
7	6am	C	C	C	08	68	Anabel

Observaciones:

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)
pollo-arepa-galletas	AC peracetí	80 PPM	aspersio	al contact
chocolate-sal-	AC peracetí	80 PPM	aspersio	al contac
azucar leche	AC peracetic	80 PPM	aspersio	al contac
arroz-Frijoles	AC peracetic	80 PPM	aspersio	al contac
carne cerdo-panela	AC peracetica	80 PPM	aspersio	al contact
zanahoria	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5minuto
tomate	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5minuto
cebolla	AC Peracetic	80 PPM	inmersión	5minuto
cilantro	AC peracetic	80 PPM	inmersio	5minuto
ajo	AC Peracetic	80 PPM	inmersio	5minuto
platano maduro	AC Peracetic	80 PPM	inmersio	5minuto
aceite	AC peracetic	80 PPM	aspersión	5minuto
limón	AC peracetic	80 PPM	inmersio	al contacto

OBSERVACIONES:

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

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel Cardona.

Verifica: Jan Salazar G

Responsable: _____

Verifica: _____

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

VERSIÓN: 1

FECHA: MAYO DE 2026

REGISTRO DIARIO DE CUANTIFICACIÓN DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS PAE SABANETA

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Fecha	Jornada	Semana	Menú	Modalidad	Número total de cupos	Peso sobra sólida (kg)	Alimento sólido que sobresale	Peso sobra líquida (Kg)	Alimento líquido que sobresale	Observaciones generales	Responsable	Firma
23-0726	AM	3	12	cam	176	0	0	7.0	colada		Arabel	
230726	M	3	12	A	344	12.5	sopa garbanzo arroz	0	0		Arabel.	
230726	PM	3	12	cpm	204	0	0	0	0		Arabel	
27-07-26	AM	4	16	cam	176	2.0	huevo Revel	3.0	avena		Arabel.	
27-07-26	M	4	16	A	344	7.5	lentejas ensalada	2.0	tomate arbo		Arabel.	
27-07-26	PM	4	16	cpm	204	7.5	huevo Revelt	7.0	Avena		Arabel.	
280726	AM	4	17	cam	176	3.5	cereal yogur	0	0		Arabel.	
280726	M	4	17	A	344	9.0	sopa garbanzo arroz	7.5	sorbete guayaba		Arabel.	
280726	PM	4	17	CPM	204	3.0	cereal yogur	0	0		Arabel.	
290726	AM	4	18	cam	176	4.0	arroz	2.0	Chocolate		Arabel.	
290726	M	4	18	A	344	10.0	crema de zanahoria	1.0	jugo de mora		Arabel.	
290726	PM	4	18	CPM	204	2.0	arroz	1.5	Chocolate		Arabel.	
300726	AM	4	19	cam	176	1.0	arroz con leche	0	0		Arabel	
300726	M	4	19	A	344	4.0	ensalada arroz	3.0	Sorbete banano		Arabel	
300726	PM	4	19	cpm	204	2.5	arroz con leche	0	0		Arabel	
310726	AM	4	20	cam	176	7.0	galleta	7.5	Chocolate		Arabel	
310726	M	4	20	A	344	6.0	Frijoles ensalada	0	0		Arabel	
310726	PM	4	20	cpm	204	0	0	0	0		Arabel	

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 1

FECHA: MAYO DE 2026

REGISTRO DIARIO DE CUANTIFICACIÓN DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS PAE SABANETA

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Fecha	Jornada	Semana	Menú	Modalidad	Número total de cupos	Peso sobra sólida (kg)	Alimento sólido que sobresale	Peso sobra líquida (Kg)	Alimento líquido que sobresale	Observaciones generales	Responsable	Firma
140726	AM	2	6	cam	176	0	0	1.5	avena		Anabel	
140726	M	2	6	A	344	8.0	sopa vegetal ensalada	4.0	Jugo guava		Anabel	
140726	PM	2	6	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	
150726	AM	2	7	cam	176	1.0	arepa	1.0	aguapanela		Anabel	
150726	M	2	7	A	344	5.0	arroz a tomate	0	0		Anabel	
150726	PM	2	7	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	
160726	AM	2	8	cam	176	1.5	arroz	2.0	Chocolate		Anabel	
160726	M	2	8	A	344	6.0	ensalada arroz	0	0		Anabel	
160726	PM	2	8	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	
170726	AM	2	9	cam	176	2.0	arepa	1.0	Chocolate		Anabel	
170726	M	2	9	A	344	7.5	Entrolej ensalada	5.0	mazamorra		Anabel	
170726	PM	2	9	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	
210726	AM	3	11	cam	176	2	arrozuelo	1.0	Chocolate		Anabel	
210726	M	3	11	A	344	4.0	pasta	2.0	Jugo bimat		Anabel	
210726	PM	3	11	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	
220726	AM	3	14	cam	176	1.0	platano M	2.0	chocolate		Anabel	
220726	M	3	14	A	302	10.0	arroz	2.5	sorbete mora		Anabel	
220726	PM	3	14	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 1

FECHA: MAYO DE 2026

REGISTRO DIARIO DE CUANTIFICACIÓN DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS PAE SABANETA

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Fecha	Jornada	Semana	Menú	Modalidad	Número total de cupos	Peso sobra sólida (kg)	Alimento sólido que sobresale	Peso sobra líquida (Kg)	Alimento líquido que sobresale	Observaciones generales	Responsable	Firma
060726	AM	7	7	cam	176	7.0	harinosos	7.0	avena con leche		Anabel	
060726	M	7	7	A	344	3.5	ensalada	2.0	sorbete mango		Anabel	
060726	PM	7	7	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	
070726	AM	7	2	cam	176	0	0	0	0		Anabel	
070726	M	7	2	A	344	5.0	lentejas ensalada	0	0		Anabel	
070726	PM	7	2	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	
080726	AM	7	3	cam	176	3.5	cereal fruta	0	0		Anabel	
080726	M	1	3	A	344	8.0	arroz	3.0	sorbete banano		Anabel	
080726	PM	1	3	CPM	202	2.0	fruta cereal	0	0		Anabel	
090726	AM	7	4	cam	176	0	0	1.0	chocolate		Anabel	
090726	M	7	4	A	344	7.5	frijoles nuevo	0	0		Anabel	
090726	PM	7	4	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	
100726	AM	7	5	cam	176	1.0	Pan	3.0	Avena		Anabel	
100726	M	7	5	A	344	6.0	Sudado ensalada	2.0	sorbete guayaba		Anabel	
100726	PM	7	5	CPM	202	0	0	0	0		Anabel	