Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓNDE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
REGISTRO DE RESIDUOS DE RACIONES POR NIVEL

VERSIÓN 4
FECHA 29/01/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO MES: _____ LUGAR: _____

DIA	MENU	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIONES QUE SOBRESALEN POR SU CANTIDAD	CANTIDAD DE SOBRAS SOLIDAS EN GRAMOS POR NIVEL							TOTAL	RESPONSABLE
				CAMINADORES	PARVULOS A	PARVULOS B	PREJARDIN A	PREJARDIN B	JARDIN A	JARDIN B		
LUNES	1	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
		ALMUERZO	ensalada roja	131	250	250	518	341	0	0	1.490	Y. Rocha
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
MARTES	2	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	Ensalada Hawaiana	160	365	325	216	0	0	213	1329	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
MIERCOLES	3	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
		ALMUERZO	Espaguetti con albóndigas	147	258	262	720	108	0	0	1495	Y. Rocha
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
JUEVES	4	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	Arroz con yogurth	150	158	170	0	0	0	0	478	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
VIERNES	5	REFRIGERIO REFORZADO										
		ALMUERZO										
		REFRIGERIO PM										

Nombre del Verificador:

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

Fe y Alegría
COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓNDE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
REGISTRO DE RESIDUOS DE RACIONES POR NIVEL

VERSIÓN 4
FECHA 29/01/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO MES: LUGAR:

DIA	MENU	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIONES QUE SOBRESALEN POR SU CANTIDAD	CANTIDAD DE SOBRAS SOLIDAS EN GRAMOS POR NIVEL								
				CAMINADORES	PARVULOS A	PARVULOS B	PREJARDIN A	PREJARDIN B	JARDIN A	JARDIN B	TOTAL	RESPONSABLE
LUNES	9 10-07-26	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	Cerdo con Verdura	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
MARTES	7 14-07-26	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	ensalada Aderezo	150	150	130	406	435	207	205	1684	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
MIERCOLES	8 15-07-26	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
		ALMUERZO	ensalada Repollo Horado	0	0	0	150	185	0	0	335	Y. Rocha
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
JUEVES	9 16-07-26	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	Salchicha Horno	0	0	0	260	0	0	0	260	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
VIERNES	10 17-07-26	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
		ALMUERZO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez

Nombre del Verificador:

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓNDE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
REGISTRO DE RESIDUOS DE RACIONES POR NIVEL

VERSIÓN 4
FECHA 29/01/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO MES:_____ LUGAR:_____

DIA	MENU	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIONES QUE SOBRESALEN POR SU CANTIDAD	CANTIDAD DE SOBRAS SOLIDAS EN GRAMOS POR NIVEL: CANDADITOS	PARVULOS A	PARVULOS B	PREJARDIN A	PREJARDIN B	JARDIN A	JARDIN B	TOTAL	RESPONSABLE
LUNES	19-1-26 festivo	REFRIGERIO REFORZADO										
		ALMUERZO										
		REFRIGERIO PM										
MARTES	10	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	Espiraccl lechuga Tresa	200	200	250	230	0	0	0	682	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
MIERCOLES	12	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
		ALMUERZO	arroz con frijol	130	150	120	161	587	0	0	1548	Y. Rocha
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
JUEVES	13	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	Verduras mixta	0	250	250	328	305	122		1265	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
VIERNES	14	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha

Nombre del Verificador:

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓNDE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
REGISTRO DE RESIDUOS DE RACIONES POR NIVEL

VERSIÓN 4
FECHA 29/01/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO MES:_____ LUGAR:_____

DIA	MENU	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIONES QUE SOBRESALEN POR SU CANTIDAD	CANTIDAD DE SOBRAS SOLIDAS EN GRAMOS POR NIVEL: CAMBUCHITOS	PARVULOS A	PARVULOS B	PREJARDIN A	PREJARDIN B	JARDIN A	JARDIN B	TOTAL	RESPONSABLE
LUNES	15	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	Pote de Arvejano	150	278	290	690	207	0	0	3023	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
MARTES	16	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
		ALMUERZO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
MIERCOLES	17	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	Ensalada Roja	135	292	275	0	0	0	0	702	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
JUEVES	18	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	I. Lopez
		ALMUERZO	Ensalada Tropical	146	300	2910	0	0	0	0	0	Y. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
VIERNES		REFRIGERIO REFORZADO										
		ALMUERZO	P	E	D	A	G	O	G	1	C	O
		REFRIGERIO PM										

Nombre del Verificador:

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓNDE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
REGISTRO DE RESIDUOS DE RACIONES POR NIVEL

VERSIÓN 4
FECHA 29/01/2026

CENTRO: NI EL TRENCITO MES:_____ LUGAR:_____

DIA	MENU	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIONES QUE SOBRESALEN POR SU CANTIDAD	CANTIDAD DE SOBRAS SOLIDAS EN GRAMOS POR NIVEL								RESPONSABLE
				CAMINADORES	PARVULOS A	PARVULOS B	PREJARDIN A	PREJARDIN B	JARDIN A	JARDIN B	TOTAL	
LUNES	31-ENE 21	REFRIGERIO REFORZADO	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
		ALMUERZO	Pepino con Huevo	150	253	260	0	0	0	0	0	I. Lopez
		REFRIGERIO PM	—	0	0	0	0	0	0	0	0	Y. Rocha
MARTES		REFRIGERIO REFORZADO										
		ALMUERZO				—						
		REFRIGERIO PM										
MIERCOLES		REFRIGERIO REFORZADO										
		ALMUERZO										
		REFRIGERIO PM										
JUEVES		REFRIGERIO REFORZADO										
		ALMUERZO										
		REFRIGERIO PM										
VIERNES		REFRIGERIO REFORZADO										
		ALMUERZO										
		REFRIGERIO PM										

Nombre del Verificador:

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.G7.ABS
Versión 1
Página 1 de 1
25/09/2019
Clasificación de la información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto / 2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA Comedores SALONES

REGISTRO SALONES

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES	C	NA	NA	NA	F	NA	NA	C	NA	NA	F	C	NA	NA	NA	NA	C	NA	NA	P	NA				
TECHOS	NA	NA	NA	NA	F	NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	C	NA	NA	P	NA				
VENTANAS	C	C	NA	NA		NA	NA	C	NA	NA	E	C	NA	NA	NA	NA	C	NA	NA	E	NA				
PUERTAS	C	NA	NA	NA	E	NA	NA	C	C	C		C	NA	NA	NA	NA	C	NA	NA	E	NA				
ESCRITORIOS	C	C	C	C	E	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	O	C				
SILLAS	E	NA	NA	NA		NA	NA	C	NA	NA	S	C	NA	NA	NA	NA	C	NA	NA	O	NA				
MESAS	C	C	NA	NA	S	NA	NA	C	NA	NA	T	C	NA	NA	NA	NA	C	NA	NA	A	NA				
TABLERO	C	C	C	C		C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C	O	C				
COLCHONETAS	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C		C				
JUGUETES	C	NA	NA	NA		NA	NA	C	NA	NA	G	C	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	O	NA				
CEPILLERO	C	C	C	C	U	C	C	C	C	C	U	C	NA	NA	C	C	C	C	C	I	C				
MUEBLES O ESTANTES	C	C	C	C	O	C	C	C	C	C	O	C	C	C	C	C	C	C	C	S	C				
AMBIENTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					Y. Rocha				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Nombre (Firma) Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.G7.ABS
Versión 1
Página 1 de 1
25/09/2019
Clasificación de la Información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto / 2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica

AREA PUA SALONES

REGISTRO SALONES

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES																									
TECHOS																									
VENTANAS																									
PUERTAS																									
ESCRITORIOS																									
SILLAS																									
MESAS																									
TABLERO																									
COLCHONETAS																									
JUGUETES																									
CEPILLERO																									
MUEBLES O ESTANTES																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO**	I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Magda B.
Nombre Nutricionista
T.P. T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.G7.ABS
Versión 1
Página 1 de 1
25/09/2019
Clasificación de la información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto /2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA P y B — SALONES

REGISTRO SALONES

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES																									
TECHOS																									
VENTANAS																									
PUERTAS																									
ESCRITORIOS																									
SILLAS																									
MESAS																									
TABLERO																									
COLCHONETAS																									
JUGUETES																									
CEPILLERO																									
MUEBLES O ESTANTES																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Y. Rocha					T. Lopez					Y. Rocha					T. Lopez					Y. Rocha				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Magda B.
Nombre Nutricionista
T.P. T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto /2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA PEA — SALONES

REGISTRO SALONES

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES	NA	NA	C	NA	F	NA	NA	NA	C	NA	F	NC	NC	C	NA	NA	C	NC	NC	P	NC				
TECHOS	NA	NA	NC	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NC	NC	NC	NA	NA	NA	NC	NA		NC				
VENTANAS	NA	NA	C	NA	E	NA	NA	NA	C	NA		NC	NC	C	NA	NA	C	NC	NC	E	NC				
PUERTAS	NA	NA	C	NA		NA	NA	NA	C	NA	C	NC	NC	C	NA	NA	C	NC	NC	D	NC				
ESCRITORIOS	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C				
SILLAS	NA	NA	C	NA	S	NA	NA	NA	C	NA	S	NC	NC	C	NA	NA	C	NC	NC	R	NC				
MESAS	C	C	C	C	T	C	NA	C	C	C	T	NC	NC	C	NC	NA	C	NC	NA	6 O	NC				
TABLERO	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C	6 +	C				
COLCHONETAS	C	C	C	C	A	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	+	C				
JUGUETES	NA	NA	C	NA		NA	NA	NA	C	NA	Y	NC	NC	C	NA	NA	C	NC	NA	C	NC				
CEPILLERO	C	C	C	C	O	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	O	C				
MUEBLES O ESTANTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C	O	C	C	C	C	C	C	C	C		C				
AMBIENTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez					A. Rocha				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Nombre T.P. (Firma) Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739 598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto / 2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA PLB — SALONES

REGISTRO SALONES

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES																									
TECHOS																									
VENTANAS																									
PUERTAS																									
ESCRITORIOS																									
SILLAS																									
MESAS																									
TABLERO																									
COLCHONETAS																									
JUGUETES																									
CEPILLERO																									
MUEBLES O ESTANTES																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	I. lopez					Y. Rocha					I. lopez					Y. Rocha					I. Lopez				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Nombre: Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto /2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA J+ — SALONES

REGISTRO SALONES

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES																									
TECHOS																									
VENTANAS																									
PUERTAS																									
ESCRITORIOS																									
SILLAS																									
MESAS																									
TABLERO																									
COLCHONETAS																									
JUGUETES																									
CEPILLERO																									
MUEBLES O ESTANTES																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Nombre: Magda B.
T.P. Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto /2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA: JB — SALONES

REGISTRO SALONES

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES	C	NO	NO	C	4	NO	NO	NO	NO	C	4	NO	C	NO	NO	NO	NO	C	NO	P	NO				
TECHOS	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO				
VENTANAS	NO	NO	NO	C		NO	NO	NO	NO	C		NO	C	NO	NO	NO	NO	C	NO	E	NO				
PUERTAS	NO	NO	NO	C		NO	NO	NO	NO	C	E	NO	C	NO	NO	NO	NO	C	NO		NO				
ESCRITORIOS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	D	C				
SILLAS	NO	C	NO	C	5	NO	NO	NO	NO	C		NO	C	NO	NO	NO	NO	C	NO		NO				
MESAS	C	C	NO	C	7	NO	NO	NO	NO	C	5 7	NO	C	NO	NO	NO	NO	C	NO	A 6	NO				
TABLERO	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	C	C	C	0	C				
COLCHONETAS	C	C	C	C		C	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	C	C	C	0	C				
JUGUETES	NO	NO	NO	C	4	NO	NO	NO	C	C	4	NO	C	NO	NO	NO	NO	C	NO	0	NO				
CEPILLERO	C	C	C	C		C	C	C	C	C	4	C	C	C	C	C	C	C	C	1	C				
MUEBLES O ESTANTES	C	C	C	C	0	C	C	C	C	C	0	C	C	C	C	C	C	C	C	C 0	C				
AMBIENTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	C				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO"	I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

(Firma)
Nombre: Magda B.
T.P. Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto / 2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA: BIBLIOTECA

REGISTRO BIBLIOTECA

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES	NA	NO	NA	C	F	NA	NA	C	C	NO	F	NA	C	NO	NA	NA	NO	C	NA	P	NA				
TECHOS	NA	NO	NA	NA	E	NA	NA	NO	NA	NO	E	NA	NO	NO	NA	NA	NO	NA	NA	I	NA				
VENTANAS	NA	NO	NA	C		NA	NO	C	C	NA		NA	C	NO	NA	NA	NO	C	NA	E	NA				
PUERTAS	NA	NO	NA	C		NA	NO	C	C	NA	E	NA	C	NO	NA	NA	NA	C	NA		NA				
ESCRITORIOS	NA	NO	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	C	NA	NA	NA	NO	NA	NA	P	NA				
SILLAS	NA	NO	NA	NA	S	NA	NA	NA	NA	NA	S	NA	NA	NO	NA	NA	NO	NA	NA	O	NA				
MESAS	NA	NO	NA	NA	T	NA	NA	NO	NA	NA	T	NA	NO	NO	NA	NA	NO	NA	NA	A	NA				
TABLERO	NA	NO	NA	NA	I	NA	NO	NO	NA	NA	I	NA	NO	NA	NA	NA	NO	NA	NA	G	NA				
COLCHONETAS	NA	NO	NA	NA		NA	NO	NO	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	O	NA				
JUGUETES O MUÑECOS	NA	NA	NA	NA	Y	NA	NO	NA	NA	NA	Y	NA	NO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	G	NA				
GIMNASIO	NA	NO	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	NO	NA	NA	NA	NO	NA	NA		NA				
JUEGOS	NA	NO	NA	NA	O	NA	NA	NA	NA	NA	O	NA	NO	NO	NA	NA	NA	NA	NA	I	NA				
COJINES	NA	NO	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	NO	NA	NA	NA	NO	NA	NA	C	NA				
LIBROS	NA	NO	NA	C		NA	NA	C	C	NA		NA	C	NO	NA	NA	NO	C	NA	O	NA				
MUEBLES	NA	NO	NA	C		NA	NA	C	C	NA		NA	C	NO	NA	NA	NO	C	NA						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Magda B.
Nombre: Nutricionista
T.P: 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto /2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA: LUDOTECA

REGISTRO LUDOTECA

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES	NO	C	NA	NA	F	NA	NA	C	NA	NO	F	NO	NA	C	NA	NO	NA	C	NA	P	NO				
TECHOS	NA	NA	NA	NA		NA	NO	NA	NA	NO		NO	NA	C	NA	NA	NA	NA	NA		NO				
VENTANAS	NA	C	NA	NA		NA	NA	C	NA	NO		NA	NA	C	NA	NA	NO	C	NA	E	NO				
PUERTAS	NA	C	NA	NA	L	NA	NA	C	NA	NO	L	NA	NA	C	NA	NA	NA	C	NA		NO				
ESCRITORIOS	NA	NO	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NO	E	NA	NO	NA	NA	NA	NO	NA	NA	D	NA				
SILLAS	NO	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NO	NO	NA	NA	NA	NA		NO				
MESAS	NA	C	NA	NA	S	NA	NO	C	NA	NA	S	NO	NA	C	NA	NO	NA	NA	NA	A	NO				
TABLERO	NA	C	NA	NA	T	NA	NA	C	NA	NO	T	NA	NO	C	NA	NA	NO	C	NA	G	NO				
COLCHONETAS	NA	C	NA	NA		NA	NA	C	NA	NO	(	NA	NA	C	NA	NA	NO	C	C	O	NA				
JUGUETES O MUÑECOS	NA	C	NA	NA	)	NA	NA	C	NA	NO		NA	NA	C	NA	NA	NO	C	NA		NO				
GIMNASIO	NA	NO	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	(	NA	NO	NO	NA	NA	NO	C	NA	G	NA				
JUEGOS	NA	C	NA	NA	Y	NA	NA	C	NA	NA	)	NA	NA	NO	NA	NA	NO	C	NA		NA				
COJINES	NA	C	NA	NA		NA	NO	C	NA	NA	O	NA	NA	C	NA	NA	NA	C	NA	E	NO				
LIBROS	NA	NO	NA	NA	O	NA	NA	NA	NA	NA		NA	NO	NO	NA	NA	NO	NA	NA	O	NO				
MUEBLES	NA	C	NA	NA		NA	NA	C	NA	NA		NA	NA	C	NA	NA	NO	C	NA		NO				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	J. Lopez					Y. Rocha					J. Lopez					Y. Rocha					T. Lopez				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Nombre: Magda B. (Firma)
T.P. Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA	LUGAR:	HI TRENCITO	MES:	Agosto/2026
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica				AREA	PLANTA 1

REGISTRO OFICINA DIRECTORA

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
TABLERO/CORCHO	NA	C	NA	C	T	NA	C	NA	C	NA	T	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	P	NA				
PISOS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		NA				
SILLA	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA	E	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	E	NA				
ESCRITORIOS	NA	C	NA	C	E	NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
COMPUTADORES	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	D	NA				
MUEBLES (BIBLIOTECAS, ARCHIVADORES)	NA	C	NA	C	S	NA	C	NA	C	NA	S	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	A	C				
EQUIPOS ANTROPOMETRIA	NA	NA	NA	NA	T	NA	NA	NA	NA	NA	T	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	O	NA				
BOTIQUIN	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA				
CANECAS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	G	C				
PAREDES	NA	C	NA	C	T	NA	C	NA	C	NA	T	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
VENTANAS	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	C	NA				
PUERTAS	NA	C	NA	C	O	NA	C	NA	C	NA	O	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
AMBIENTES	C	C	C	C		C	C	C	C	NA		C	C	C	NA	C	C	C	C	O	C				
IMPRESORA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	J. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					J. Lopez				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

(Firma)

Nombre: Magda B.

Nutricionista

T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto / 2.026
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica				AREA	ADMINISTRATIVA

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO OFICINA PSICOSOCIAL																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
TABLERO/CORCHO	NA	C	NA	C	F	NA	C	NA	C	NA	F	C	NA	NA	NA	NA	C	NA	C	P	NA					
PISOS	C	C	C	C	E	C	C	C	C	C	E	C	C	C	NA	C	C	C	C	E	C					
SILLA	NA	C	NA	C	S	NA	C	NA	C	NA		C	NA	NA	NA	NA	C	NA	C		NA					
ESCRITORIOS	C	C	NA	C	T	NA	C	NA	C	NA	E	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	E	NA					
COMPUTADORES	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA	E	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	D	NA					
MUEBLES (BIBLIOTECAS, ARCHIVADORES)	NA	C	NA	C	S	NA	C	NA	C	NA	S	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	A	NA					
EQUIPOS ANTROPOMETRIA	NA	C	NA	C	I	NA	C	NA	C	NA	I	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	G	NA					
BOTIQUIN	NA	C	NA	C	I	NA	C	NA	C	NA	I	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	O	NA					
CANECAS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	NA	C		C					
PAREDES	NA	C	NA	C	V	NA	C	NA	C	NA	V	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	+	NA					
VENTANAS	NA	C	NA	C	O	NA	C	NA	C	NA	O	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	C	NA					
PUERTAS	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	O	NA					
AMBIENTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	NA	C		NA					
IMPRESORA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	NA	NA	C		NA					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	J. Lopez					Y. Rochex					I. Lopez					Y. Rochex					I. Lopez					
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										

Magda B.
Nombre Nutricionista
T.P. T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto / 2026
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica	ADMINISTRATIVA			AREA	ADMINISTRATIVA

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
TABLERO/CORCHO	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
PISOS		C	C	C		NA	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
SILLA	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
ESCRITORIOS	C	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
COMPUTADORES	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
MUEBLES (BIBLIOTECAS, ARCHIVADORES)	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	NA	NA	C		NA				
EQUIPOS ANTROPOMETRIA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA				
BOTIQUIN	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA				
CANECAS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
PAREDES	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
VENTANAS	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
PUERTAS	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
AMBIENTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
IMPRESORA	NA	C	NA	C		NA	C	NA	C	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Nombre
T.P.
C.C. 1.098.739.593

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.G7.ABS
Versión 1
Página 1 de 1
25/09/2019
Clasificación de la Información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto / 2026
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica				AREA	TERCER PISO

REGISTRO SALON DE REUNIONES-AUDIOVISUALES

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES	NA	C	NA	C	T	NA	C	NA	NA	NA	T	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	P	NA				
TECHOS	NA	NA	NA	NA	T	NA	NA	NA	NA	NA	T	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA				
VENTANAS	NA	C	NA	C		NA	C	NA	NA	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	E	NA				
PUERTAS	NA	C	NA	C	E	NA	C	NA	NA	NA	E	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
ESCRITORIOS	NA	C	NA	C		NA	C	NA	NA	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
SILLAS	NA	C	NA	C	S	NA	C	NA	NA	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	NA	D	NA				
MESAS	NA	C	NA	C	T	NA	C	NA	NA	NA	S T	C	NA	C	NA	NA	C	NA	NA	A	NA				
TABLERO	NA	C	NA	C	I	NA	C	NA	NA	NA	I	C	NA	C	NA	NA	C	C	C	O	NA				
TELEVISOR	NA	C	NA	C		NA	C	NA	NA	NA		C	NA	C	NA	NA	C	NA	C		NA				
COMPUTADORES	NA	C	NA	C	G	NA	C	NA	NA	NA	G	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	O	NA				
DVD	NA	C	NA	C	G	NA	C	NA	C	NA	G	C	NA	C	NA	NA	C	NA	C	O	NA				
BIBLIOTECA	NA	NA	NA	NA	O	NA	NA	NA	NA	NA	O	C	NA	C	NA	NA	NA	NA	NA	C	NA				
AMBIENTES	C	C	C	C		C	C	C	C	NA		C	C	C	C	C	C	C	C	O	NA				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	T. Lopez					Y. Rocha					T. Lopez					Y. Rocha					I. López				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Magda B.
Nutricionista
Nombre T.P. T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	H.I EL TRENCITO	MES:	Agosto /2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple ó NA no aplica — AREA: PATIO

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO ZONAS (PATIO)																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PISOS	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	C	C	C	P	C					
PASILLOS	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	C	C	C	P	C					
VENTANAS	C	C	C	C	6	C	C	C	C	C	6	C	C	C	C	C	C	C	C	E	C					
PUERTAS	C	C	C	C	5	C	C	C	C	C	5	C	C	C	C	C	C	C	C	P	C					
RAMPLA	C	C	C	C	5	C	C	C	C	C	5	C	C	C	C	C	C	C	C	A	C					
ESCALERAS	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	C	C	C	G	C					
CANALETAS	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	1	C	C	C	C	C	C	C	C	O	C					
PARQUE INFANTIL Y JUEGOS	C	C	C	C	0	C	C	C	C	C	0	C	C	C	C	C	C	C	C	O	C					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Y. Rocha					J. lopez					Y. Rocha					J. lopez					Y. Rocha					
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										

Magda B.
Nombre Nutricionista
T.P. T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto/2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA: LAVANDERIA

REGISTRO LAVANDERIA Y CONTROL DE ESFINTERES

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES	C	C	C	C	F	C	C	C	C	C	F	C	C	C	C	C	C	C	C	P	C				
LAVADORA	C	C	C	C	F	C	C	C	C	C	F	C	C	C	C	C	C	C	C	P	C				
COBIJAS	NA	NA	NA	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	E	C				
MESONES	C	C	C	C		C	C	C	C	C	G	C	C	C	C	C	C	C	C	E	C				
MESAS	C	C	C	C	F	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	D	C				
MENAJE	C	C	C	C	F	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	D	C				
ESCOBAS	C	C	C	C	S	C	C	C	C	C	S	C	C	C	C	C	C	C	C	A	C				
LIMPIONES	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	G	C				
TECHOS	NA	NA	NA	NO	T	NO	NO	NO	NA	NA		NA	NO	NO	NO	NA	NO	NA	NA	O	NO				
ARMARIO	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	G	C				
LOCKERS	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	Y	C	C	C	C	C	C	C	C		C				
CAJONES	C	C	C	C		C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
PISOS	C	C	C	C	Y	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
BODEGA Y ESTANTES MATERIALES	NA	NA	NA	NO		NO	NO	NO	NA	NA		NA	NA	NO	NA	NA	NO	NA	NA	O	C				
AMBIENTES	C	C	C	C	O	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	I. López					Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					I. López				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Magda B.
Nutricionista
Nombre T.P. T.P. 1.098.739.598

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	H.I EL TRENCITO	MES:	Agosto /2026
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica				AREA	BAÑOS NIÑOS/NIÑAS

REGISTRO BAÑOS NIÑOS

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
LAVAMANOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
GRIFOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
DISPENSADOR DE JABON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
DISPENSADOR DE GEL	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA				
DUCHA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA				
INODOROS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
ORINALES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
SOPORTE DE PAPEL HIGIENICO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
CANECAS	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
POCETAS	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA				
PAREDES	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
VENTANAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
AMBIENTES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	I-lopez					Y. Rocha					I. lopez					Y. Rocha					I. lopez				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Magda B.
Nombre: Andrea Paola Camacho F.
MND. 04192 Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA	LUGAR:	HI TRENCITO	MES:	Agosto / 2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA: SHUT DE BASURAS

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO SHUT																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES	NA	C	NA	C	F	NA	C	C	C	NA	F	C	ala	C	NA	ala	C	ala	C	P	ala					
TECHOS	NA	C	NA	C		NA	C	C	C	NA		C	ala	C	NA	ala	C	ala	C	L	ala					
VENTANAS	NA	C	NA	C	E	NA	C	ala	C	NA	E	C	ala	C	NA	ala	C	ala	C	E	ala					
PUERTAS	NA	C	NA	C		NA	C	ala	C	NA		C	ala	C	NA	ala	C	ala	C		ala					
CANECAS	NA	C	NA	C	S	NA	C	ala	C	NA	S	C	ala	C	NA	ala	C	ala	C	D	ala					
PISOS	NA	C	NA	C		NA	C	ala	C	NA		C	ala	C	NA	ala	C	ala	C		ala					
VENTANAS	NA	C	NA	C	T	NA	C	ala	C	NA	I	C	ala	C	NA	ala	C	ala	C	60	ala					
LAVAMANOS EXTERNO	NA	C	NA	C	Y	NA	C	ala	C	NA	V	C	ala	C	NA	ala	C	ala	C	O	ala					
PISO EXTERIOR	NA	C	NA	C		NA	C	ala	C	NA	O	C	ala	C	NA	ala	C	ala	C	1	ala					
AMBIENTES	NA	C	NA	C	O	NA	C	ala	C	NA	O	C	ala	C	NA	ala	C	ala	C	CO	ala					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	I. Lopez					Y. Rocha					I. Lopez					Y. Rocha					Y. Rocha					
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										

Magda B. (Firma)
Nombre: Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.G7.ABS
Versión 1
Página 1 de 1
25/09/2019
Clasificación de la Información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES:	Agosto / 2025

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA: COMEDOR

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO COMEDOR																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y VENTANAS	C	C	C	C	F	C	C	C	C	C	T	C	C	C	C	C	C	C	C	P	C					
CUARTO DE ASEO	C	C	C	C		C	C	C	C	C	T	C	C	C	C	C	C	C	C	P	C					
PISOS	C	C	C	C	E	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	E	C					
MESAS COMEDOR	C	C	C	C		C	C	C	C	C	E	C	C	C	C	C	C	C	C	E	C					
SILLAS COMEDOR	C	C	C	C		C	C	C	C	C	E	C	C	C	C	C	C	C	C	P	C					
ESTANTERIAS	C	C	C	C	S	C	C	C	C	C	S	C	C	C	C	C	C	C	C	P	C					
LAVANDERÍA: LAVADORA, ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	C	C	C	C	T	C	C	C	C	C	S T	C	C	C	C	C	C	C	C	A 6	C					
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	I	C	C	C	C	C	C	C	C	O	C					
SHUT DE BASURAS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	6	C					
ELEMENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS	C	C	C	C	Y	C	C	C	C	C	Y	C	C	C	C	C	C	C	C		C					
SALONES (MESAS, SILLAS)	NC	NC	NC	NC		NC	NC	NC	NC	NC		NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	I	NC					
LUDOTECA, BIBLIOTECA	NC	NC	NC	NC	O	NC	NC	NC	NC	NC	O	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	C	NC					
BAÑOS	NC	NC	NC	NC		NC	NC	NC	NC	NC		NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	O	NC					
AMBIENTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Y. Rocha					I. López					Y. Rocha					I. López					Y. Rocha					
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										

Magda B.
Nombre Nutricionista
T.P. T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA	LUGAR:	H.I EL TRENCITO	FECHA:	AGOSTO/2026

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Cielos y desagues con rejillas		Toma corrientes y antenas sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con sistemas		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COMEDOR	X		X		X		X		X		X		X				X			
SALONES	X		X		X		X		X		X		X				X			
AREA ADMINISTRATIVA	X		X		X		X		X		X		X				X			
EXTERIORES/ AREAS VERDES	X		X		X		X		X		X		X				X			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X		X		X		X		X		X		X				X			
AREA DE ALMACENAMIENTO (OTROS)	X		X		X		X		X		X		X				X			
AREA DE MATERIAL DIDACTICO	X		X		X		X		X		X		X				X			
BAÑOS	X		X		X		X		X		X		X				X			
ZONA LAVANDERIA	X		X		X		X		X		X		X				X			
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Magda B.
Nombre
Cedula
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS
REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Versión 5
Fecha: 11/03/2024

CENTRO: AI HOGAR INFANTIL EL TRENCITO UBICACIÓN: BOGOTA Rafael Uribe

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

FECHA DD-MM-AA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS S / NO	ÁREA DE DONDE SE RETIRE LOS RESIDUOS	TIPO DE RESIDUO O/I/R/RU	CANTIDAD (COLOR/ No BOLSAS)	VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES)										COLECTOR DE BASURA (ENTIDAD AUTORIZADA)	RESPONSABLE
					CUENTAN CON TAPA: CUMPLE S	CUMPLE NO	ESTÁN MARCADAS: CUMPLE S	CUMPLE NO	CUENTAN CON BOLSA: CUMPLE S	CUMPLE NO	ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA: CUMPLE S	CUMPLE NO	EN BUEN ESTADO: CUMPLE S	CUMPLE NO		
03-8-26	Si	aulas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
"	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
"	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
"	Si	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
04-8-26	Si	aulas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
05-8-26	Si	aulas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
06-8-26	Si	aulas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; RU: Aceite Vegetal Usado

VERIFCADOR: Magda D.
Nutricionista
C.C. 1.098.739.598

OBSERVACIONES: TAMAÑO DE BOLSA

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

La frecuencia de diligenciamiento de este formato es diario.

CENTRO: Centro de primera infancia donde se realiza el registro.

ZONAL / LOCALIDAD: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

FECHA: día / mes /año en son recolectados los desperdicios de toda del centro.

SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE: En cada se debe evitar mezclar los residuos orgánicos de los inorgánicos o de los reciclados.

AREA o lugar de donde se están retirando los residuos.

TIPOS DE RESIDUO: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; RU: Reutilizable.

CANTIDAD: Preferiblemente se pesan las bolsas con los residuos, en caso de no serposible en las observaciones se colocan los tamaños de las bolsas pequeña y grande haciendo referencia al número de bolsas pequeñas o grandes que se evacuan.

CUENTA CON TAPA: Cumple cuando cuenta con tapa completa que no permite la salida de olores y el ingreso de moscas y otras plagas.

ESTAN MARCADAS: Cumple cuando permanecen con la etiqueta del tipo de residuos que se deben depositar dentro adherida en su exterior o en el sitio que se ubica.

ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA: Cumple cuando el lugar donde permanece es bastante transitado, está cerca de las vías de salida, o cerca del lugar donde se producen los residuos y protege el recipiente de los efectos del clima

EN BUEN ESTADO: Cumple cuando el recipiente este libre de fisuras y agujeros

COLECTOR DE BASURA: La entidad o persona autorizada por alcaldía local para realizar la evacuación de los residuos fuera de la institución.

RESPONSABLE: Persona encargada de retirar los residuos de las diferentes áreas de la institución.

Powered by CamScanner

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	Versión 5 Fecha: 11/03/2024

CENTRO: HI HOGAR INFANTIL EL TRENCITO UBICACIÓN: BOGOTA Rafael Uribe

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS																		
					VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES)													
FECHA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS	ÁREA (DE DONDE SE RETIRÓ LOS RESIDUOS)	TIPO DE RESIDUO (O,I,R,AVU)	CANTIDAD (COLOR/ No BOLSAS)	CUENTAN CON TAPA		ESTÁN MARCADAS		CUENTAN CON BOLSA		ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA		EN BUEN ESTADO		RECOLECTOR DE BASURA (ENTIDAD AUTORIZADA)	RESPONSABLE
					CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE			
DD-MM-AA	SI / NO				SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
		Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
10-08-26	Si	Aficinas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	Salones	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
11-08-26	Si	oficinas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	Salones	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
12-08-26	Si	oficinas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
13-08-26	Si	oficinas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	Si	Salones	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; AVU:Aceite Vegetal Usado

VERIFICADOR:

OBSERVACIONES: TAMAÑO DE LA BOLSA:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO
La frecuencia de diligenciamiento de este formato es diario.
CENTRO: Centro de primera infancia donde se realiza el registro.
ZONAL / LOCALIDAD: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa
FECHA: día / mes /año en son recolectados los desperdicios de área del centro.
SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE: En cada se debe evitar mezclar los residuos orgánicos de los inorgánicos o de los reciclados.
AREA o lugar de donde se están retirando los residuos.
TIPOS DE RESIDUO: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; RU: Reutilizable.
CANTIDAD: Preferiblemente se pesan las bolsas con los residuos, en caso de no serposible en las observaciones se colocan los tamaños de las bolsas pequeña y grande haciendo referencia al número de bolsas pequeñas o grandes que se evacuan.
CUENTA CON TAPA: Cumple cuando cuenta con tapa completa que no permite la salida de olores y el ingreso de moscas y otras plagas.
ESTAN MARCADAS: Cumple cuando permanecen con la etiqueta del tipo de residuos que se deben depositar dentro adherida en su exterior o en el sitio que se ubica.
ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA: Cumple cuando el lugar donde permanece es bastante transitado, está cerca de las vías de salida, o cerca del lugar donde se producen los residuos y protege el recipiente de los efectos del clima
EN BUEN ESTADO: Cumple cuando el recipiente este libre de fisuras y agujeros
COLECTOR DE BASURA: La entidad o persona autorizada por alcaldía local para realizar la evacuación de los residuos fuera de la institución.
RESPONSABLE: Persona encargada de retirar los residuos de las diferentes áreas de la institución.

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS
REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Versión 5
Fecha: 11/03/2024

CENTRO: HI HOGAR INFANTIL EL TRENCITO UBICACIÓN: BOGOTA Rafael Uribe

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

FECHA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS	ÁREA DE DONDE SE RETIRAN LOS RESIDUOS	TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD (LOLON/ MS BOLSAS)	VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES)										RECOLECTOR DE BASURA (EXTERNO AUTORIZADO)	RESPONSABLE
					CUENTAN CON TAPA		ESTÁN MARCADAS		CUENTAN CON BOLSA		ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA		EN BUEN ESTADO			
D/ MM/AA	SI/NO				CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE SI	CUMPLE NO		
	SI	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
	SI	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
14-8-26	SI	aulicos	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	SI	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	SI	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
	SI	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
19-8-26	SI	aulicos	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
	SI	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	SI	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
	SI	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
19-8-26	SI	aulicos	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
	SI	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	SI	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez
	SI	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
20-8-26	SI	aulicos	I		X		X		X		X		X		Lime	I. Lopez

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; AVU:Aceite Vegetal Usado

VERIFICADOR: Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

OBSERVACIONES: TAMAÑO DE LA BOLSA:

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

La frecuencia de diligenciamiento de este formato es diario.
CENTRO: Centro de primera infancia donde se realiza el registro.
ZONAL / LOCALIDAD: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa
FECHA: día / mes /año en son recolectados los desperdicios de área del centro
SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE: En cada se debe evitar mezclar los residuos orgánicos de los inorgánicos o de los reciclados.
AREA o lugar de donde se están retirando los residuos.
TIPOS DE RESIDUO: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; RU: Reutilizable.
CANTIDAD: Preferiblemente se pesan las bolsas con los residuos, en caso de no serposible en las observaciones se colocan los tamaños de las bolsas pequeña y grande haciendo referencia al número de bolsas pequeñas o grandes que se evacuan.
CUENTA CON TAPA: Cumple cuando cuenta con tapa completa que no permite la salida de olores y el ingreso de moscas y otras plagas.
ESTAN MARCADAS: Cumple cuando permanecen con la etiqueta del tipo de residuos que se deben depositar denro adherida en su exterior o en el sitio que se ubica.
ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA: Cumple cuando el lugar donde permanece es bastante transitado, está cerca de las vias de salida, o cerca del lugar donde se producen los residuos y protege el recipiente de los efectos del clima
EN BUEN ESTADO: Cumple cuando el recipiente este libre de fisuras y agujeros
COLECTOR DE BASURA: La entidad o persona autorizada por alcaldía local para realizar la evacuación de los residuos fuera de la institución.
RESPONSABLE: Persona encargada de retirar los residuos de las diferentes áreas de la institución.

Powered by CamScanner

Fe y Alegría colombia

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS
REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Versión 5
Fecha: 11/03/2024

CENTRO: H I HOGAR INFANTIL EL TRENCITO | UBICACIÓN: ____ BOGOTA Rafael Uribe

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

FECHA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS	ÁREA (DE DONDE SE RETIRAN LOS RESIDUOS)	TIPO DE RESIDUO (O,I,R,RU,AVU)	CANTIDAD (GRAN/PEQ BOLSAS)	VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES)											
					CUENTAN CON TAPA		ESTÁN MARCADAS		CUENTAN CON BOLSA		ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA		EN BUEN ESTADO		RECOLECTOR DE BASURA (ENTORNO AUTORIZADO)	RESPONSABLE
					CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE			
DD-MM-AA	B/BO				SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
	28	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
	26	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	50	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
21-8-26	53	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	23	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
	51	oficinas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	521	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
24-8-26	54	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	26	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
	96	oficinas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	501	Baños	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
25-8-26	53	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	56	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez
	21	oficinas	I		X		X		X		X		X		Lime	Y. Rocha
	21	Baños	I		X		X		X		X		X		Lim	T. Lopez

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; AVU:Aceite Vegetal Usado

VEREFCADOR: Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

OBSERVACIONES: TAMAÑO DE LA BOLSA

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO
La frecuencia de diligenciamiento de este formato es diario.
CENTRO: Centro de primera infancia donde se realiza el registro.
ZONAL / LOCALIDAD: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa
FECHA: día / mes /año en son recolectados los desperdicios de área del centro
SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE: En cada se debe evitar mezclar los residuos orgánicos de los inorgánicos o de los reciclados.
AREA o lugar de donde se están retirando los residuos.
TIPOS DE RESIDUO: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; RU: Reutilizable.
CANTIDAD: Preferiblemente se posan las bolsas con los residuos, en caso de no serposible en las observaciones se colocan los tamaños de las bolsas pequeña y grande haciendo referencia al número de bolsas pequeñas o grandes que se evacuan.
CUENTA CON TAPA: Cumple cuando cuenta con tapa completa que no permite la salida de olores y el ingreso de moscas y otras plagas.
ESTAN MARCADAS: Cumple cuando permanecen con la etiqueta del tipo de residuos que se deben depositar dentro adherida en su exterior o en el sitio que se ubica.
ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA: Cumple cuando el lugar donde permanece es bastante transitado, está cerca de las vías de salida, o cerca del lugar donde se producen los residuos y protege el recipiente de los efectos del clima
EN BUEN ESTADO: Cumple cuando el recipiente esta libre de fisuras y agujeros
COLECTOR DE BASURA: La entidad o persona autorizada por alcaldía local para realizar la evacuación de los residuos fuera de la institución.
RESPONSABLE: Persona encargada de retirar los residuos de las diferentes áreas de la institución.

Powered by CamScanner

Fe y Alegría	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	Versión 5 Fecha: 11/03/2024

CENTRO: HI HOGAR INFANTIL EL TRENCITO | UBICACIÓN: ____ BOGOTA Rafael Uribe

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

FECHA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS	ÁREA DE DONDE SE RETIRAN LOS RESIDUOS	TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD (KILOS/ No BOLSAS)	VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES)												RECOLECTOR DE BASURA (ENTORNO AUTORIZADO)	RESPONSABLE
					CUENTAN CON TAPA		ESTÁN MARCADAS		CUENTAN CON BOLSA		ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA		EN BUEN ESTADO					
					CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE					
DD-MM-AA	SI/NO		(LETRA)		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO				
26-8-26	Si	Aseos	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez		
"	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	N. Rocha		
"	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez		
"	Si	Aseos	I		X		X		X		X		X		Lime	N. Rocha		
27-8-26	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez		
	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	N. Rocha		
	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez		
	Si	Aseos	I		X		X		X		X		X		Lime	N. Rocha		
28-8-26	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez		
	Si	Aseos	I		X		X		X		X		X		Lime	N. Rocha		
31-8-26	Si	Aseos	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez		
	Si	comedor	I		X		X		X		X		X		Lime	N. Rocha		
	Si	salones	I		X		X		X		X		X		Lime	T. Lopez		
	Si	Aseos	I		X		X		X		X		X		Lime	N. Rocha		

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; AVU: Aceite Vegetal Usado

VERIFICADOR:

OBSERVACIONES: TRAMO DE LIMPIEZA

Maryuri B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

La frecuencia de diligenciamiento de este formato es diario.

CENTRO: Centro de primera infancia donde se realiza el registro.

ZONAL / LOCALIDAD: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

FECHA: día / mes /año en son recolectados los desperdicios de área del centro

SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE: En cada se debe evitar mezclar los residuos orgánicos de los inorgánicos o de los reciclados.

AREA o lugar de donde se están retirando los residuos.

TIPOS DE RESIDUO: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; RU: Reutilizable.

CANTIDAD: Preferblemente se pesan las bolsas con los residuos, en caso de no serposible en las observaciones se colocan los tamaños de las bolsas pequeña y grande haciendo referencia al número de bolsas pequeñas o grandes que se evacuan.

CUENTA CON TAPA: Cumple cuando cuenta con tapa completa que no permite la salida de olores y el ingreso de moscas y otras plagas.

ESTAN MARCADAS: Cumple cuando permanecen con la etiqueta del tipo de residuos que se deben depositar dentro adherida en su exterior o en el sitio que se ubica.

ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA: Cumple cuando el lugar donde permanece es bastante transitado, está cerca de las vías de salida, o cerca del lugar donde se producen los residuos y protege el recipiente de los efectos del clima

EN BUEN ESTADO: Cumple cuando el recipiente esta libre de fisuras y agujeros

COLECTOR DE BASURA: La entidad o persona autorizada por alcaldía local para realizar la evacuación de los residuos fuera de la Institución.

RESPONSABLE: Persona encargada de retirar los residuos de las diferentes áreas de la institución.

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	H.I EL TRENCITO	MES:	AGOSTO/2026

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA

ASPECTO A EVALUAR		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR		C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
OLOR		C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
COLOR		C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA		26	26	26	26		26	26	26	26	26		26	26	26	26	26	26	26	26		26				
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC)																									

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Filtro de agua			
(incluir otros)			

Magda B.
(Firma)
Nombre Nutricionista
Cedula P.P. 1.098.739.598

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA				LUGAR:		H.I EL TRENCITO												FECHA:	AGOSTO/2026	
AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	X		X		X		X		X		X		X				X			
BODEGA DE ALIMENTOS	X		X		X		X		X		X		X				X			
EXTERIORES/ A.REAS VERDES																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Magda B.
(Firma representante legal)

Nombre: Nutricionista
Cedula: T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUDOS	Versión 5 Fecha: 11/03/2024

CENTRO: HOGAR INFANTIL EL TRENCITO UBICACIÓN: BOGOTA

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

FECHA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS	ÁREA (DE DONDE SE RETIRÓ LOS RESIDUOS)	TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD (KILOS/ No BOLSAS)	VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES)										RECOLECTOR DE BASURA (EXTERNO AUTORIZADO)	RESPONSABLE
					CUENTAN CON TAPA		ESTÁN MARCADAS		CUENTAN CON BOLSA		ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA		EN BUEN ESTADO			
					CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE			
DD-MM-AA	SI / NO		(O,I,R,AVU)		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
3-8-26	SI	cocina	O	2	X		X		X		X		X		Lime	C.CRZ
3-8-26	Si	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	D.Giraldo
4-8-26	SI	cocina	O	2	X		X		X		X		X		Lime	N.Caro
4-8-26	SI	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	C.CRZ
4-8-26	Si	cocina	AVU	248	X		X		X		X		X		Grasas Bio	D.Giraldo
5-8-26	SI	cocina	O	3	X		X		X		X		X		Lime	N.Caro
5-8-26	Si	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	C.CRZ
6-8-26	SI	cocina	O	2	X		X		X		X		X		Lime	D.Giraldo
6-8-26	Si	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	N.Caro
6-8-26	Si	cocina	R	1	X		X		X		X		X		Lime	C.CRZ
10-8-26	SI	cocina	O	1	X		X		X		X		X		Lime	D.Giraldo
10-8-26	Si	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	N.Caro
11-8-26	SI	cocina	O	1	X		X		X		X		X		Lime	C.CRZ
11-8-26	SI	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	D.Giraldo
11-8-26	Si	cocina	AVU	147	X		X		X		X		X		Grasas Bio	N.Caro

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; AVU:Aceite Vegetal Usado

VERIIFCADOR: Magda B. Nutricionista I.P. 1.098.739.598

OBSERVACIONES: TAMAÑO DE LA BOLSA

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUDOS	Versión 5 Fecha: 11/03/2024

CENTRO: HOGAR INFANTIL EL TRENCITO UBICACIÓN: BOGOTA

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

FECHA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS	ÁREA (DE DONDE SE RETIRÓ LOS RESIDUOS)	TIPO DE RESIDUO (O,I,R,AVU)	CANTIDAD (KILOS/ No BOLSAS)	VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES)										RECOLECTOR DE BASURA (EXTERNO AUTORIZADO)	RESPONSABLE
					CUENTAN CON TAPA		ESTÁN MARCADAS		CUENTAN CON BOLSA		ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA		EN BUEN ESTADO			
					CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE			
DD-MM-AA	SI / NO				SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
12-8-26	Si	cocina	O	3	x	x	x		x		x		x		Lime	N.Caro
12-8-26	Si	cocina	I	1	x	x	x		x		x		x		Lime	D.Giraldo
13-8-26	Si	cocina	O	2	x		x		x		x		x		Lime	C.Cruz
13-8-26	Si	cocina	I	1	x		x		x		x		x		Lime	N. Caro
14-8-26	Si	Cocina	O	2	x		x		x		x		x		Lime	D.Giraldo
14-8-26	Si	Cocina	I	1	x		x		x		x		x		Lime	C.Cruz
14-8-26	Si	Cocina	AVU	245	x		x		x		x		x		Giraldo	N.Caro
18-8-26	Si	cocina	O	2	x		x		x		x		x		Lime	D.Giraldo
18-8-26	Si	cocina	I	1	x		x		x		x		x		Lime	C.Cruz
19-8-26	Si	Cocina	O	2	x		x		x		x		x		Lime	N.Caro
19-8-26	Si	Cocina	I	1	x		x		x		x		x		Lime	D.Giraldo
20-8-26	Si	Cocina	O	2	x		x		x		x		x		Lime	C.Cruz
20-8-26	Si	Cocina	I	1	x		x		x		x		x		Lime	N.Caro
21-8-26	Si	cocina	O	2	x		x		x		x		x		Lime	D.Giraldo
21-8-26	Si	cocina	I	1	x		x		x		x		x		Lime	C.Cruz

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; AVU:Aceite Vegetal Usado

VERIIFCADOR:

OBSERVACIONES: TAMAÑO DE LA BOLSA:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	Versión 5 Fecha: 11/03/2024

CENTRO: HOGAR INFANTIL EL TRENCITO UBICACIÓN: BOGOTA

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS																	
					VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES)											
FECHA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS	ÁREA (DE DONDE SE RETIRÓ LOS RESIDUOS)	TIPO DE RESIDUO (O,I,R,AVU)	CANTIDAD (KILOS/ No BOLSAS)	CUENTAN CON TAPA		ESTÁN MARCADAS		CUENTAN CON BOLSA		ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA		EN BUEN ESTADO		RECOLECTOR DE BASURA (EXTERNO AUTORIZADO)	RESPONSABLE
					CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE			
DD-MM-AA	SI / NO				SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
24-8-26	Si	Cocina	O	2	X		X		X		X		X		Lime	N. Caro
24-8-26	Si	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	D. Giraldo
24-8-26	Si	cocina	AVU	240	X		X		X		X		X		Grasas Bio	C. Cruz
25-8-26	Si	cocina	O	2	X		X		X		X		X		Lime	N. Caro
25-8-26	Si	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	D. Giraldo
26-8-26	Si	Cocina	O	2	X		X		X		X		X		Lime	C. Cruz
26-8-26	Si	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	N. Caro
27-8-26	Si	cocina	O	3	X		X		X		X		X		Lime	D. Giraldo
27-8-26	Si	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	C. Cruz
27-8-26	Si	cocina	AVU	243	X		X		X		X		X		Grasas Bio	N. Caro
31-8-26	Si	cocina	O	2	X		X		X		X		X		Lime	D. Giraldo
31-8-26	Si	cocina	I	1	X		X		X		X		X		Lime	C. Cruz
31-8-26	Si	cocina	R	1	X		X		X		X		X		Lime	N. Caro

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; AVU:Aceite Vegetal Usado

VERIIFCADOR:

OBSERVACIONES: TAMAÑO DE BOLSA

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	HOGAR INFANTIL EL TRENCITO	MES	AGOSTO - 2026

Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica — AREA: COCINA

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
FRUTAS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
VERDURAS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y VENTANAS	NA	NA	NA	C		NA	NA	NA	C	NA		NA	NA	C	NA	NA	NA	NA	C		NA				
SUPERFICIES-MESONES	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
EQUIPOS DE COCINA (NEVERAS, ESTUFAS)	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
LAVAPLATOS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
MENAJE	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
LOZA INFECTADA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		C				
ESTANTERIAS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
ESTIBAS, CANASTILLAS Y CONTENEDORES PLÁSTICOS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
FILTRO DE AGUA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA				
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
PISOS	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
AMBIENTES	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		C				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	C. Cruz					D. Giraldo					N. Caro					C. Cruz					D. Giraldo				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

Magda B.
Firma
Nutricionista
Nombre
T.P. 1.098.739.598
Tipo

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	1/29/2026
		Versión 4	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL — UNIDAD DE SERVICIO: HI EL TRENCITO

CENTRO ZONAL: RAFAEL URIBE URIBE — CONGELADOR No. 01

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: AGOSTO — AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1			:	12	7:20	-9.5	C. CRUZ	23	:	:	
	.				3:00	-8.5	C. CRUZ				
2				13	7:15	-10.8	C. CRUZ	24	7:06	-10.3	N. CARO
					3:15	-9.0	C. CRUZ		3:00	-8.2	N. CARO
3	7:15	-12.6	N. CARO :	14	7:15	-6.5	C. CRUZ	25	7:04	-7.8	N. CARO
	3:09	-10.8	N. CARO		3:00	-9.8	C. CRUZ		3:06	-5.4	N. CARO
4	7:08	-11.0	N. CARO	15				26	7:05	-10.7	N. CARO
	3:06	-14.1	N. CARO						3:07	-12.2	N. CARO
5	7:04	-9.4	N. CARO :	16				27	7:03	-11.2	N. CARO
	3:05	-11.8	N. CARO						3:30	-10.8	N. CARO
6	7:03	-6.2	N. CARO	17				28			
	3:05	-7.4	N. CARO								
7			:	18	7:05	11.3	D. 3 IX x 18	29	:	:	D 3 IX x 18
	.			3:30		10.4	D. 3 IX x 18				
8				19	7:00	11.3	D. 3 IX x 18	30			
					3:30	12.1	D. 3 IX x 18				
9			:	20	7:05	11.3	D. 3 IX x 18	31	7:15	-9.5	C. CRUZ
	.				3:30	12.8	D. 3 IX x 18		3:20	-12.6	C. CRUZ
10	7:10	-10.5	C. CRUZ	21	7:02	11.3	D. 3 IX x 18				
	3:20	-11.5	C. CRUZ		3:30	9.8	D. 3 IX x 18				
11	7:15	-8.5	C. CRUZ :	22					:	:	
	3:15	-10.5	C. CRUZ								

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.759.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	1/20/2026
		Versión 4 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO:CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL UNIDAD DE SERVICIO: HI EL TRENCITO

CENTRO ZONAL: RAFAEL URIBE URIBE CONGELADOR No. 02

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: AGOSTO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1			:	12	7:20	-8.9	C. CRUZ	23	:	1	
	.				3:10	-10.5	C. CRUZ				
2				13	7:20	-8.5	C. CRUZ	24	7:12	-9.2	N. CARO
					3:15	-12.5	C. CRUZ		3:14	-6.3	N. CARO
3	7:20	-11.7	N. CARO :	14	7.10	-8.9	C. CRUZ	25	7:11 :	1 -10.3	N. CARO
	3:12	-9.2	N. CARO		3:10	-11.5	C. CRUZ		3:12	-7.1	N. CARO
4	7:15	-10.6	N. CARO	15				26	7:12	-8.2	N. CARO
	3:14	-15.5	N. CARO						3:10	-6.6	N. CARO
5	7:11	-12.3	N. CARO :	16				27	7:09 :	1 -12.2	N. CARO
	3:12	-8.8	N. CARO						3:30	-9.8	N. CARO
6	8:09	-7.6	N. CARO	17				28			
	3:12	-4.2	N. CARO								
7			:	18	7.06	11.3	D. 3 iz 10a	29	:	:	
	.				3.35	12.1	D. 3 iz 10a				
8				19	7.03	12.8	D. 3 iz 10a	30			
					3.30	11.3	D. 3 iz 10a				
9			:	20	7.06	12.4	D. 3 iz 10a	31	7:20	-9.3	C. CRUZ
	.				3.30	11.3	D. 3 iz 10a		3:15	-10.5	C. CRUZ
10	7:15	-10.5	C. CRUZ	21	7.05	11.3	D. 3 iz 10a				
	3:25	-9.5	C. CRUZ		3.30	10.3	D. 3 iz 10a				
11	7:15	-10.5	C. CRUZ :	22					:	:	
	3:20	-8.5	C. CRUZ								

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	1/29/2026
		Versión 4.1	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL — UNIDAD DE SERVICIO: HI EL TRENCITO

CENTRO ZONAL: RAFAEL URIBE URIBE — CONGELADOR No. 03

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: AGOSTO — AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	7:25	-15.1	C. CRUZ	23			
					3:15	-10.9	C. CRUZ				
2				13	7:20	-9.5	C. CRUZ	24	7:16	-10.3	N. CARO
					3:20	-13.5	C. CRUZ		3:18	-12.8	N. CARO
3	7:25	-13.6	N. CARO	14	7:20	-10.5	C. CRUZ	25	7:14	-13.1	N. CARO
	3:16	-15.0	N. CARO		3:20	-12.6	C. CRUZ		3:15	-8.8	N. CARO
4	8:18	-10.3	N. CARO	15				26	7:16	-5.2	N. CARO
	3:18	-7.9	N. CARO						3:13	-7.7	N. CARO
5	7:15	-1.6	N. CARO	16				27	7:12	-13.2	N. CARO
	3:16	-14.8	N. CARO						3:35	-5.6	N. CARO
6	7:12	-11.6	N. CARO	17				28			
	3:15	-9.3	N. CARO								
7				18	7:06	-15.2	D. 3 IX 1 Do	29			
					3:30	-11.2	D. 3 IX 1 Do				
8				19	7:03	-15.1	D. 3 IX 1 Do	30			
					3:32	-14.4	D. 3 IX 1 Do				
9				20	7:06	-13.5	D. 3 IX 1 Do	31	7:25	-14.0	C. CRUZ
					3:30	-14.1	D. 3 IX 1 Do		3:00	-8.5	C. CRUZ
10	7:10	-6.8	C. CRUZ	21	7:05	-15.2	D. 3 IX 1 Do				
	3:25	-5.9	C. CRUZ		3:30	-1.2	D. 3 IX 1 Do				
11	7:20	-13.9	C. CRUZ	22							
	3:20	-13.7	C. CRUZ								

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS DE PREPARACIONES RIESGO	VERSIÓN 3 FECHA 11/03/2024

CENTRO: HI EL TRENCITO — UBICACIÓN: BOGOTÁ/RAFAEL URIBE URIBE

FECHA	HORA	PREPARACIÓN	CRITERIO A EVALUAR				RESPONSABLE
			TIEMPO DE COCCIÓN	T°INICIAL	T° FINAL	T° SERVIDO	
3-8-26	7:02	Colada de Avena con Bienestarina	50min	19.2	91.3	69.4	D. Giraldo
3-8-26	9:26	Carne al pimentón	1h 30min	1.7	92.4	90.6	D. Giraldo
3-8-26	9:40	Aveno fria con Bienestarina - Borojo	45min	19.7	89.6	3.8	D. Giraldo
4-8-26	7:02	Cocoa Campesina	52 min	18.6	92.8	70.2	C. Cruz
4-8-26	9:20	Pollo en salsa criolla con Bienestarina	1h 10min	1.1	91.0	71.3	C. Cruz
4-8-26	9:35	Arroz con leche y Bienestarina	40 min	18.3	90.4	4.2	C. Cruz
5-8-26	7:12	Colada de maizena con Bienestarina	52 min	17.6	90.8	71.6	D. Giraldo
5-8-26	9:20	Pechuga a la plancha	1h 10min	0.7	90.3	70.7	D. Giraldo
6-8-26	7:04	Changua con Huevo-papa	50 min	18.6	90.3	70.6	C. Cruz
6-8-26	9:20	Carazonitos de pollo con Hogao y Bienestarina	1h 10min	1.1	91.7	70.8	C. Cruz
10-8-26	7:02	Colada de maizena con Bienestarina	1h 10 min	19.3	91.0	70.3	N. Caro
10-8-26	9:15	Cerdo salteado con verduras	1h 30 min	2.7	90.9	71.7	N. Caro
11-8-26	7:07	Colada de Bienestarina	40 min	18.9	90.4	69.6	D. Giraldo
11-8-26	9:25	Bofe con lenteja guisada	1h 10min	1.0	91.0	70.3	D. Giraldo
12-8-26	7:15	Cocoa campesina	52min	19.2	91.7	70.8	N. Caro
12-8-26	9:25	Pollo en salsa bechamel	1h 15min	0.7	91.8	69.7	N. Caro
13-8-26	7:02	Caldo de papa con pollo	1h 10 min	18.2	91.0	70.2	D. Giraldo

VERIFICADOR:

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS DE PREPARACIONES RIESGO	VERSIÓN 3 FECHA 11/03/2024

CENTRO: HI EL TRENCITO — UBICACIÓN: BOGOTÁ/RAFAEL URIBE URIBE

FECHA	HORA	PREPARACIÓN	CRITERIO A EVALUAR				RESPONSABLE
			TIEMPO DE COCCIÓN	T°INICIAL	T° FINAL	T° SERVIDO	
13-8-26	7:05	Colada de platano con Bienestarina	1hora	18.2	92.0	69.6	D. Giraldo
13-8-26	9:12	Carne al pimentón	1h 20min.	2.7	91.0	71.0	D. Giraldo
14-8-26	7:08	Colada de Avena con Bienestarina	52 min	17.3	91.2	69.8	N. Caro
14-8-26	9:40	Ajiaco con pollo papa-maiz-Arveja etc	1h40min	1.1	92.3	70.3	N. coro
18-8-26	7:02	Cando con Bienestarina	45 min	19.2	90.3	71.3	C. cruz
18-8-26	9:15	Arveja verde con corazón de pollo	1h15min	0.2	91.8	70.8	C. cruz
18-8-26	9:30	Arroz con leche con Bienestarina	40 min	19.4	90.0	3.9	C. cruz
19-8-26	7:04	Colada de platano con Bienestarina	51 min	18.2	90.7	69.8	C. caro
19-8-26	9:09	Pollo guisado con papa	1h 10min	1.3	91.3	71.2	N. Caro
20-8-26	7:15	Changua con papa y Huevo	50min	17.7	92.0	70.8	C. cruz
20-8-26	9:40	Carne molida con Bienestarina	1h 15min	0.6	90.8	69.4	C. cruz
21-8-26	7:04	Colada de Avena con Bienestarina	48 min	19.9	91.3	71.4	N. caro
21-8-26	9:20	Sancocho con pollo yuca-papa	1h 30min	1.1	90.8	71.2	N. coro
24-8-26	7:02	Colada de maizena con Bienestarina	50 min	18.0	91.7	69.6	D. Giraldo
24-8-26	9:20	Cardo a la Plancha	1h 35min.	0.7	92.0	70.3	D. Giraldo
25/8/26	9:35	Pollo en salsa criolla	1h15min	1.2	91.9	70.7	C. cruz
26/8/26	7:02	Colada de Avena con Bienestarina	47 min	17.6	92.6	71.3	D. Giraldo

VERIFICADOR:

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS DE PREPARACIONES RIESGO	VERSIÓN 3 FECHA 11/03/2024

CENTRO: HI EL TRENCITO — UBICACIÓN: BOGOTÁ/RAFAEL URIBE URIBE

FECHA	HORA	PREPARACIÓN	CRITERIO A EVALUAR				RESPONSABLE
			TIEMPO DE COCCIÓN	T°INICIAL	T° FINAL	T° SERVIDO	
26/8/26	9:14	Garbanzo con corazón de res guisado	1h20min	1.0	92.0	71.0	D. Giraldo
27-8-26	7:02	Agua de panela con Leche	42min.	17.7	92.3	70.2	C. Cruz
27-8-26	7:10	Caldo de pollo y papa	1h15min	2.6	92.4	69.7	C. Cruz
27-8-26	9:40	Pollo en salsa criolla con Bienestarina	1h10min	1.7	91.8	69.8	C. Cruz
31-8-26	7:05	Colada de platano con Bienestarina	50min	19.9	90.0	69.7	N. Caro
31-8-26	9:35	Pollo a la Cacerola con papa	1h20min	0.4	91.3	71.2	N. Caro

VERIFICADOR:

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	1/29/2026
		Versión 4	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL UNIDAD DE SERVICIO: HI EL TRENCITO

CENTRO ZONAL: RAFAEL URIBE URIBE REFRIGERADOR No. 02

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: AGOSTO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	7:20	1.5	C. CRUZ	23			
					3:07	2.8	C. CRUZ				
2				13	7:00	2.5	C. CRUZ	24	7:02	2.2	N. CARO
					3:13	3.9	C. CRUZ		3:06	0.7	N. CARO
3	7:10	3.6	N. CARO	14	7:10	1.5	C. CRUZ	25	7:01	1.1	N. CARO
	3:06	2.9	N. CARO		3:00	2.8	C. CRUZ		3:02	2.6	N. CARO
4	7:05	1.0	N. CARO	15				26	7:02	2.3	N. CARO
	3:02	1.7	N. CARO						3:04	1.0	N. CARO
5	7:01	2.8	N. CARO	16				27	7:00	2.46	N. CARO
	3:00	0.4	N. CARO						3:30	2.8	N. CARO
6	7:00	1.2	N. CARO	17				28			
	3:02	3.7	N. CARO								
7				18	7.08	2.9	D. Jiraldo	29			D. Jiraldo
					3.30	2.3	D. Jiraldo				
8				19	7.00	2.3	D. Jiraldo	30			
					3.30	1.3	D. Jiraldo				
9				20	7.04	2.3	D. Jiraldo	31	7:15	2.5	C. CRUZ
					3.30	2.4	D. Jiraldo		3:15	2.9	C. CRUZ
10	7:10	2.8	C. CRUZ	21	7.05	1.3	D. Jiraldo				
	3:20	3.5	C. CRUZ		3.30	2.3	D. Jiraldo				
11	7:15	1.0	C. CRUZ	22							
	3:15	2.0	C. CRUZ								

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	1/29/2026
		Versión 4	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL UNIDAD DE SERVICIO: HI EL TRENCITO

CENTRO ZONAL: RAFAEL URIBE URIBE REFRIGERADOR No. 02

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: AGOSTO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	7:20	2.0	C. CRUZ	23			
					3:10	3.5	C. CRUZ				
2				13	7:10	2.8	C. CRUZ	24	7:09	3.3	N. CARO
					3:15	3.0	C. CRUZ		3:10	3.9	N. CARO
3	7:05	1.3	N. CARO	14	7:15	1.0	C. CRUZ	25	7:07	2.4	N. CARO
	3:03	2.7	N. CARO		3:10	2.8	C. CRUZ		3:09	3.7	N. CARO
4	7:11	0.6	N. CARO	15				26	7:08	1.1	N. CARO
	3:09	2.8	N. CARO						3:10	0.2	N. CARO
5	7:07	1.6	N. CARO	16				27	7:06	2.8	N. CARO
	3:08	3.7	N. CARO						3:30	3.5	N. CARO
6	7:06	0.6	N. CARO	17				28			
	3:09	1.3	N. CARO								
7				18	7.05	2.8	D. 3ix=100	29			
					3.30	1.3	D. 3ix=100				
8				19	7.00	3.2	D. 3ix=100	30			
					3.30	2.3	D. 3ix=100				
9				20	7.05	1.8	D. 3ix=100	31	7:20	1.5	C. CRUZ
					3.30	2.3	D. 3ix=100		3:15	2.9	C. CRUZ
10	7:15	1.8	C. CRUZ	21	7.05	1.3	D. 3ix=100				
	3:25	3.5	C. CRUZ		3.30	2.3	D. 3ix=100				
11	7:15	2.5	C. CRUZ	22							
	3:15	3.8	C. CRUZ								

OBSERVACIONES:

Magda B.

Nutricionista

T.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	1/29/2026
		Versión 4	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL UNIDAD DE SERVICIO: HI EL TRENCITO

CENTRO ZONAL: RAFAEL URIBE URIBE REFRIGERADOR No. 03

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: AGOSTO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	7:25	3.0	C. CRUZ	23			
					3:15	3.8	C. CRUZ				
2				13	7:20	3.0	C. CRUZ	24	7:19	2.9	N. CARO
					3:20	0.9	C. CRUZ		3:22	3.6	N. CARO
3	7:00	2.9	N. CARO	14	7:15	1.5	C. CRUZ	25	7:17	3.3	N. CARO
	3:00	3.2	N. CARO		3:20	2.0	C. CRUZ		3:18	1.6	N. CARO
4	7:20	2.8	N. CARO	15				26	7:19	0.8	N. CARO
	3:22	3.6	N. CARO						3:16	2.5	N. CARO
5	7:18	3.4	N. CARO	16				27	7:15	2.6	N. CARO
	3:20	1.2	N. CARO						3:35	2.8	N. CARO
6	7:15	2.4	N. CARO	17				28			
	3:18	0.3	N. CARO								
7				18	7.05	2.8	D. ZIRALDO	29			
					3.30	3.5	D. ZIRALDO				
8				19	7.03	1.2	D. ZIRALDO	30			
					3.30	2.9	D. ZIRALDO				
9				20	7.06	2.9	D. ZIRALDO	31	7:25	0.3	C. CRUZ
					3.30	3.4	D. ZIRALDO		3:00	2.8	C. CRUZ
10	7:15	0.3	C. CRUZ	21	7.05	2.9	D. ZIRALDO				
	3:25	1.1	C. CRUZ		3.30	2.2	D. ZIRALDO				
11	7:20	1.2	C. CRUZ	22							
	3:20	5.1	C. CRUZ								

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
I.P. 1.098.739.598

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

Fe y Alegria COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN REPORTE DE ALIMENTOS DETERIORADOS EN CUSTODIA	VERSIÓN 4 FECHA:29/01/2026

CENTRO: _HI EL TRENCITO_____ UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	JUSTIFICACIÓN
18.8.26	9:20	Patilla	5300	N-A	Maduracida

Responsables: Magda B.

Observaciones: Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
CONTROL A MUESTRAS DE ALIMENTOS

VERSIÓN 5
FECHA 29/01/2020

CENTRO/IE EL TRENCITO — CIUDAD /MUNICIPIO: BOGOTÁ/RAFAEL URIBE URIBE

Fecha	# Muestra	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra	Fecha	# Muestra	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra
3.8.26	1	Ref Am	Arepa Campesina	89.2	D.Giraldo	N.caro	5.8.26	3	Ref Am	Melón	T.A	C.CNZ	N.Caro
3.8.26	1	Ref Am	Papaya	T.A	C.CNZ	N.caro	5.8.26	3	Ref Am	Colada de maizena ·Bien	90.8	N.Caro	N.Caro
3.8.26	1	Ref Am	Colado Avena·Bien.	91.3	N. caro	N.caro	5.8.26	3	Ref Am	Huevo perico	89.6	D.Giraldo	N.caro
3.8.26	1	Ref Am	Queso Campesino	2.6	N.caro	N.caro	5.8.26	3	Almuerzo	Spagetti en salsa parodero	90.4	D. Giraldo	N.caro
3.8.26	1	Almuerzo	Arroz con perejil	91.3	D.Giraldo	N. caro	5.8.26	3	Almuerzo	Jugo de Fresa	2.4	C.CNZ	N.caro
3.8.26	1	Almuerzo	Papa dorada	89.7	D.Giraldo	N.caro	5.8.26	3	Almuerzo	Calabacin y Guatila-queso	91.3	D.Giraldo	N.caro
3.8.26	1	Almuerzo	Jugo de lulo	2.4	C.CNZ	N.caro	5.8.26	3	Almuerzo	Pechuga a la Plancha	90.8	D.Giraldo	N.caro
3.8.26	1	Almuerzo	Ensalada roja	3.6	N.caro	N.caro	5.8.26	3	Ref Pm	Churros con Bienestarina	90.0	N.Caro	N.caro
3.8.26	1	Almuerzo	Carne al pimenton	92.4	D.Giraldo	N.caro	5.8.26	3	Ref Pm	Crema de maracuya·Bien	2.7	D.Giraldo	N.caro
3.8.26	1	Ref Pm	Galleta de vainilla - Bien	90.1	N.caro	N.caro	6.8.26	4	Ref Am	Changua con Huevo y papa	90.3	C.CNZ	N. caro
3.8.26	1	Ref Pm	Avena Fria con Banano·Be	3.8	D.Giraldo	N.caro	6.8.26	4	Ref Am	Mango	T.A	N. caro	N. caro
4.8.26	2	Ref Am	Arepuela de platano·Bien.	89.4	C.CNZ	N. Caro	6.8.26	4	Almuerzo	Arroz tigre	90.2	C.CNZ	N. caro
4.8.26	2	Ref Am	Mandarina	T.A	D.Giraldo	N. caro	6.8.26	4	Almuerzo	Chips de Arracacha	89.4	C.CNZ	N.caro
4.8.26	2	Ref Am	Cocoa Campesina	92.8	N. caro	N. caro	6.8.26	4	Almuerzo	Banano	T.A	N.caro	N.caro
4.8.26	2	Ref Am	Huevos revueltos	89.4	C.CNZ	N. caro	6.8.26	4	Almuerzo	Ensalada de espinaca	2.9	N. caro	N. caro
4.8.26	2	Almuerzo	Sopa de papa con cilantro	88.6	C.CNZ	N. caro	6.8.26	4	Almuerzo	Acrozonito de Pollo·Hogao	91.7	C.CNZ	N.caro
4.8.26	2	Almuerzo	Patilla	T.A	D.Giraldo	N. caro	6.8.26	4	Ref Pm	Torta de zanahoria·Bien	90.2	C.CNZ	N.caro
4.8.26	2	Almuerzo	Ensalada Hawaiana	3.7	N.caro	N. caro	6.8.26	4	Ref Pm	Crema de maiz con Bienestarina	2.6	C.CNZ	N.caro
4.8.26	2	Almuerzo	Pollo en salsa criolla·Bienestar	91.0	C.CNZ	N caro	10.8.26	6	Ref Am	Pato con	89.3	N.caro	C.CNZ
4.8.26	2	Almuerzo	Pera	T.A	D.Giraldo	N. caro	10.8.26	6	Ref Am	Patilla	T.A	D.Giraldo	C.CNZ
4.8.26	2	Ref. Pm	Arroz con leche·Bienestar	89.4	C.CNZ	N. caro	10.8.26	6	Ref Am	Colado de maizena·Bien	91.0	N.caro	C.CNZ
5.8.26	3	Ref Am	Arroz Blanco	91.7	D.Giraldo	N.caro	10.8.26	6	Ref Am	Huevos con maiz	89.6	N.Caro	C.CNZ

Refrigerio Reforzado: REFRIG. REF; Refrigerio PM: REFRIG. PM. Temp. °C: temperatura del alimento inmediatamente antes de tomar la muestra.

REVISADO POR: Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
CONTROL A MUESTRAS DE ALIMENTOS

VERSIÓN 5
FECHA 29/01/2026

CENTRO INF EL TRENCITO — CIUDAD /MUNICIPIO: BOGOTÁ/RAFAEL URIBE URIBE

Fecha	# Menú	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra	Fecha	# Menú	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra
10-8-26	6	Almuerzo	Arroz blanco	90.3	N. Coro	C.Cruz	12-8-26	8	Almuerzo	palito de yuca	89.7	N. coro	C.Cruz
10-8-26	6	Almuerzo	Papa salado	89.7	N. coro	C. Cruz	12-8-26	8	Almuerzo	papaya	T.A	D. Giraldo	C. Cruz
10-8-26	6	Almuerzo	Melón	T.A	D Giraldo	C. Cruz	12-8-26	8	Almuerzo	Ensalada de repollo morado	3.7	N-coro	C. Cruz
10-8-26	6	Almuerzo	Cerdo con verduras	90.9	N. Coro	C. Cruz	12-8-26	8	Almuerzo	Pollo en salsa bechamel	91.8	C. Cruz	C. Cruz
10-8-26	6	Ref Pm	Torta de chocolate. Bien	91.2	C. Cruz	C. Cruz	12-8-26	8	Ref Pm	Torta de vainilla con Bienest.	90.0	C Cruz	C. Cruz
10-8-26	6	Ref Pm	Malteada de Banano - Bien.	2.7	N. Coro	C. Cruz	12-8-26	8	Ref Pm	Crema de mora - Bienest	2.9	D. Giraldo	C. Cruz
11-8-26	7	Ref Am	Arepa de choclo - Bien	89.4	D. Giraldo	C. Cruz	13-8-26	9	Ref Am	piña	T.A	N. Coro	C. Cruz
11-8-26	7	Ref Am	Papaya	T.A	N. Coro	C. Cruz	13-8-26	9	Ref Am	Cocido de Platano - Bienes	92.0	C. Cruz	C. Cruz
11-8-26	7	Ref Am	Colada de Bienestarina	90.4	C. Cruz	C. Cruz	13-8-26	9	Ref Am	caldo de pollo y papa	91.9	D. Giraldo	C. Cruz
11-8-26	7	Ref Am	queso Tajado	1.7	C. Cruz	C. Cruz	13-8-26	9	Almuerzo	Macarron con queso	90.2	D. Giraldo	C. Cruz
11-8-26	7	Almuerzo	Arroz Tigre	92.4	D. Giraldo	C. Cruz	13-8-26	9	Almuerzo	Tajada de platano	89.2	D. Giraldo	C. Cruz
11-8-26	7	Almuerzo	Papa dorada	90.7	D Giraldo	C. Cruz	13-8-26	9	Almuerzo	Jugo de mango	2.3	N. coro	C. Cruz
11-8-26	7	Almuerzo	Jugo de Guayaba	2.6	N. Coro	C Cruz	13-8-26	9	Almuerzo	coliflor Guisado Con Huevo - Bien	90.3	D. Giraldo	C. Cruz
11-8-26	7	Almuerzo	ensalada agridulce	3.0	C. Cruz	C Cruz	13-8-26	9	Almuerzo	Carne al lamentun	91.0	D. Giraldo	C Cruz
11-8-26	7	Almuerzo	Bebe con lenteja.	91.0	D. Giraldo	C. Cruz	13-8-26	9	Ref Pm	Crepe de Horno de trigo - Bienest	92.3	C. Cruz	C. Cruz
11-8-26	7	Ref Pm	Rosquete de maiz - Bien.	89.4	C Cruz	C. Cruz	13-8-26	9	Ref Pm	patilla	T.A	N. coro	C. Cruz
11-8-26	7	Ref Pm	Empanado de cuba	0.6	D. Giraldo	C. Cruz	13-8-26	9	Ref Pm	Arepa doble crema	1.1	D. Giraldo	C. Cruz
12-8-26	8	Ref Am	Arepuela Con Bienest.	89.4	N. coro	C Cruz	14-8-26	10	Ref Am	Arepa blanca con Bienest	89.7	N. Coro	C. Cruz
12-8-26	8	Ref Am	Mandarina	T.A	D. Giraldo	C Cruz	14-8-26	10	Ref Am	colado Avena con Bienest	90.2	C. Cruz	C. Cruz
12-8-26	8	Ref Am	Arepa campesina	90.7	N. coro	C. Cruz	14-8-26	10	Ref Am	Huevo pericó	89.8	N. coro	C. Cruz
12-8-26	8	Ref Am	Huevo cocido	90.3	N. coro	C Cruz	14-8-26	10	Ref Am	Banano	T.A	D. Giraldo	C. Cruz
12-8-26	8	Almuerzo	Arroz con Lenteja	90.3	N. Coro	C. Cruz	14-8-26	10	Almuerzo	Arroz Blanco	90.3	N. coro	C Cruz

Refrigerio Reforzado: REFRIG. REF; Refrigerio PM: REFRIG. PM. Temp. °C: temperatura del alimento inmediatamente antes de tomar la muestra.

REVISADO POR (Nombre, Cargo, CC y Fecha):

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
CONTROL A MUESTRAS DE ALIMENTOS

VERSIÓN 5
FECHA 29/01/2020

CENTRO: EL TRENCITO — CIUDAD /MUNICIPIO: BOGOTÁ/RAFAEL URIBE URIBE

Fecha	# Menú	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra	Fecha	# Menú	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra
14.8.26	J0	Almuerzo	Mandarina	T.A	D.Giraldo	C.CNZ	19.8.26	J3	Almuerzo	Acelga con Huevo	70.2	N.CORO	D.Giraldo
14.8.26	J0	Almuerzo	Ensalada aguacate	3.7	C.CNZ	C.CNZ	19.8.26	J3	Almuerzo	Pollo guisado con papa	91.3	N.CORO	D.Giraldo
14.8.26	J0	Almuerzo	Ajiaco pollo papa maiz	92.3	N.CORO	C.CNZ	19.8.26	J3	Ref Pm	mini pan de bono dulce	70.2	D.Giraldo	D.Giraldo
14.8.26	J0	Ref Pm	palito de queso - Bien.	70.2	C.CNZ	C.CNZ	19.8.26	J3	Ref Pm	Salpicón	3.7	N.CORO	D.Giraldo
14.8.26	J0	Ref Pm	Jugo de frutos rojos	J.7	N.CORO	C-CNZ	20.8.26	J4	Ref Am	Changua con papa - Huevo	91.20	C.CNZ	D.Giraldo
18.8.26	J2	Ref Am	Arepa blanca con Bienest.	89.8	C.CNZ	D.Giraldo	20.8.26	J4	Ref Am	Pera	T.A	N.CORO	D.Giraldo
18.8.26	J2	Ref Am	Banano	T.A	N.CORO	D.Giraldo	20.8.26	J4	Almuerzo	Spaguetti en salsa achiote	91.0	C.CNZ	D.Giraldo
18.8.26	J2	Ref Am	candil con Bienestarina	90.3	D.Giraldo	D.Giraldo	20.8.26	J4	Almuerzo	Chips de Arracacha	89.3	C.CNZ	D.Giraldo
18.8.26	J2	Ref Am	Huevo al Pimenton	91.3	C.CNZ	D.Giraldo	20.8.26	J4	Almuerzo	Pina	T.A	N.CORO	D.Giraldo
18.8.26	J2	Almuerzo	Arroz blanco	90.3	C.CNZ	D.Giraldo	20.8.26	J4	Almuerzo	verduras mixtas	91.3	C.CNZ	D.Giraldo
18.8.26	J2	Almuerzo	Palocón	89.2	C.CNZ	D.Giraldo	20.8.26	J4	Almuerzo	carne molido - Bien.	90.8	C.CNZ	D.Giraldo
18.8.26	J2	Almuerzo	Patilla	T.A	N.CORO	D.Giraldo	20.8.26	J4	Ref Pm	Galleta de vainilla - Bien	90.3	D.Giraldo	D.Giraldo
18.8.26	J2	Almuerzo	Ensalada de espinaca	3.7	D.Giraldo	D.Giraldo	20.8.26	J4	Ref Pm	Crema de Banano - Bien	2.7	C.CNZ	D.Giraldo
18.8.26	J2	Almuerzo	Aneja verde con tomate	91.8	C.CNZ	D.Giraldo	21.8.26	J5	Ref Am	Arepa de la con Bienestarina	89.2	N.CORO	D.Giraldo
18.8.26	J2	Ref Pm	Manzana	T.A	C.CNZ	D.Giraldo	21.8.26	J5	Ref Am	Melón	T.A	C.CNZ	D.Giraldo
18.8.26	J2	Ref Pm	Arroz con leche - Bien	90.0	C.CNZ	D.Giraldo	21.8.26	J5	Ref Am	Colada Avena con Bienest.	91.3	D.Giraldo	D.Giraldo
19.8.26	J3	Ref Am	Arepa de choclo - Bien	91.3	N.CORO	D.Giraldo	21.8.26	J5	Ref Am	Huevo perico	88.7	N.CORO	D.Giraldo
19.8.26	J3	Ref Am	Mango	T.A	C.CNZ	D.Giraldo	21.8.26	J5	Almuerzo	Arroz Blanco	89.6	N.CORO	D.Giraldo
19.8.26	J3	Ref Am	colada de platano - Bien	90.7	D.Giraldo	D.Giraldo	21.8.26	J5	Almuerzo	Sancocho con pollo	90.8	N.CORO	D.Giraldo
19.8.26	J3	Ref Am	queso tajado doble crema	2.4	N.CORO	D.Giraldo	21.8.26	J5	Almuerzo	Jugo de mango	3.6	C.CNZ	D.Giraldo
19.8.26	J3	Almuerzo	Arroz con Ajonjoli	90.2	N.CORO	D.Giraldo	21.8.26	J5	Almuerzo	Guacamole	2.7	D.Giraldo	D.Giraldo
19.8.26	J3	Almuerzo	Jugo de fresa	3.6	C.CNZ	D.Giraldo	21.8.26	J5	Ref Pm	Ensalada frutas - queso	1.0	N.CORO	D.Giraldo

Refrigerio Reforzado: REFRIG. REF; Refrigerio PM: REFRIG. PM. Temp. °C: temperatura del alimento inmediatamente antes de tomar la muestra.

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
CONTROL A MUESTRAS DE ALIMENTOS

VERSIÓN 5
FECHA 29/01/2020

CENTRO/# EL TRENCITO — CIUDAD /MUNICIPIO: BOGOTÁ/RAFAEL URIBE URIBE

Fecha	# Menú	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra	Fecha	# Menú	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra
24/8/26	16	Ref Am	Arepa blanca con Bienest.	90.2	D.Giraldo	N.Caro	26/8/26	18	Almuerzo	Arroz tigre	90.3	D.Giraldo	N.Caro
24/8/26	16	Ref Am	Mango	T.A	C.Cruz	N. Caro	26/8/26	18	Almuerzo	Papa criolla al vapor	85.2	D.Giraldo	N.Caro
24/8/26	16	Ref Am	Colada maizena - Bien	91.2	N. Caro	N.Caro	26/8/26	18	Almuerzo	Patilla	T.A	C.Cruz	N.Caro
24/8/26	16	Ref Am	Queso Campesino	2.0	N.Caro	N. Caro	26/8/26	18	Almuerzo	Ensalada roja	2.6	N.Caro	N.Caro
24/8/26	16	Almuerzo	Arroz blanco	90.2	D.Giraldo	N.Caro	26/8/26	18	Almuerzo	Garbanzo criollo res.	92.0	D.Giraldo	N.Caro
24/8/26	16	Almuerzo	Papa al vapor - Perejil	91.3	D.Giraldo	N.Caro	26/8/26	18	Ref Pm	Torta de coco nueces - Bien	90.	N.Caro	N.Caro
24/8/26	16	Almuerzo	Mandarina	T.A	C.Cruz	N.Caro	26/8/26	18	Ref Pm	Crema de mango - Bien.	3.6	D.Giraldo	N.Caro
24/8/26	16	Almuerzo	Pure de - Bien Ahuyama - Ang	90.8	D.Giraldo	N.Caro	27/8/26	19	Ref Am	Banano	T.A	D.Giraldo	N.Caro
24/8/26	16	Almuerzo	Cerdo a la Plancha.	92.0	D.Giraldo	N.Caro	27/8/26	19	Ref Am	Agua de panela con leche	92.3	C.Cruz	N.Caro
24/8/26	16	Ref Pm	Parfait de frutas y yayuh	3.7	D.Giraldo	N.Caro	27/8/26	19	Ref Am	Caldo de pollo y papa	92.4	C.Cruz	N.Caro
25/8/26	17	Ref Am	Crema de melón Bien	2.9	D.Giraldo	N.Caro	27/8/26	19	Ref Am	Arroz con Ajenjoli	90.3	N.Caro	N.Caro
25/8/26	17	Ref Am	Tortilla Española	90.2	C.Cruz	N.Caro	27/8/26	19	Almuerzo	Tajada de Platano	89.6	C.Cruz	N.Caro
25/8/26	17	Almuerzo	Spaghetti en salsa criolla	91.7	C.Cruz	N.Caro	27/8/26	19	Almuerzo	Jugo de Fresa	3.7	D.Giraldo	N.Caro
25/8/26	17	Almuerzo	Palito de yuca	89.4	C.Cruz	N.Caro	27/8/26	19	Almuerzo	Ensalada Tropical	2.9	N.Caro	N.Caro
25/8/26	17	Almuerzo	Jugo mango	T.A	D.Giraldo	N.Caro	27/8/26	19	Almuerzo	Pollo en salsa criolla - Bien.	91.8	D.C.Cruz	N.Caro
25/8/26	17	Almuerzo	Ensalada italiana	2.8	N.Caro	N.Caro	29/8/26	19	Ref Pm	churros con Bienestarina	90.3	C.Cruz	N.Caro
25/8/26	17	Almuerzo	Pollo en Cubitos	91.9	C.Cruz	N.Caro	27/8/26	19	Ref Pm	Malteada de Avena fresa - Bie	2.8	N.Caro	N.Caro
25/8/26	17	Ref Pm	Galleta de Vainilla - Bien	90.3	N.Caro	N.Caro	31.8.26	21	Ref Am	Arepa blanca con Bienest.	90.3	N.Caro	C.Cruz
25/8/26	17	Ref Pm	Crema de maiz con Bienest.	2.9	C.Cruz	N.Caro	31.8.26	21	Ref Am	Papaya	T.A	D.Giraldo	C.Cruz
26/8/26	18	Ref Am	Huevos con maiz - platano	90.2	D.Giraldo	N.Caro	31.8.26	21	Ref Am	colada de platano - Bien.	92.0	N.Caro	C.Cruz
26/8/26	18	Ref Am	Papaya	T.A	C.Cruz	N.Caro	31.8.26	21	Ref Am	queso Campesino	2.6	C.Cruz	C.Cruz
26/8/26	18	Ref Am	Colada Avena con Bienest.	92.6	N.Caro	N.Caro	31.8.26	21	Almuerzo	Arroz con Ajenjoli	90.7	N.Caro	C.Cruz

Refrigerio Reforzado: REFRIG. REF; Refrigerio PM: REFRIG. PM. Temp. °C: temperatura del alimento inmediatamente antes de tomar la muestra.

REVISADO POR (Nombre, cargo TP y firma):

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN
CONTROL A MUESTRAS DE ALIMENTOS

VERSIÓN 5
FECHA 29/01/2026

CENTRO/IE EL TREMOTO — CIUDAD /MUNICIPIO: BOGOTÁ/RAFAEL URIBE URIBE

Fecha	# Muestra	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra	Fecha	# Muestra	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra
31.8.26	21	Almuerzo	Pollo a la cacerola-papa	71.3	D. Giraldo	C.Cruz							
31.8.26	21	Almuerzo	Jugo de tamate arbol		C.Cruz	C.Cruz							
31.8.26	21	Almuerzo	Pepino con Huevo		N.caro	C.Cruz							
31.8.26	21	ref pm	mini pondebono con queso		N.caro	C.Cruz							
31.8.26	21	ref Pm	Jugo de maracuya		C.Cruz	C.Cruz							

Refrigerio Relevado: REFRIG. REF: Refrigerio PM: REFRIG. PM. Temp. °C: temperatura del alimento inmediatamente antes de tomar la muestra.

REVISADO POR (Nombre, cargo, CP y firma):

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner