Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

PSB-PRS-F02.V01

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2026

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Curumaní Institución Educativa: Buenos Aires
Localidad: Sede: Buenos Aires Mes: Agosto

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de almacenamiento	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Area de Baterías sanitaria	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Cambio de Bolsa			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Alrededores	Recolección de residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	Maira Carcamo																															
Supervisor	Dandy Rueda Cuchumbe																															

Firma Maira C.
Firma Dandy R.C.

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026
PSB-PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Curumaní Sede: Buenos Aires. Mes: Agosto

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1 ¿Existe?	Semana 1 ¿Dónde?	Semana 2 ¿Existe?	Semana 2 ¿Dónde?	Semana 3 ¿Existe?	Semana 3 ¿Dónde?	Semana 4 ¿Existe?	Semana 4 ¿Dónde?	Semana 5 ¿Existe?	Semana 5 ¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murciélagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	/		/		/		/			
Fecha de Inspección	06/08/2026		14/08/2026		21/08/2026		28/08/2026			
Responsable de la inspección	Maira Carcamo		Maira Carcamo		Maira Carcamo		Maira Carcamo			
Responsable de la verificación	Dandy Rueda C.		Dandy Rueda C.		Dandy Rueda C.		Dandy Rueda C.			

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F03.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: Curumani Sede: Santisima Trinidad Mes: Agosto

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa LAD, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

	Ítem	Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Deje los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirelas y lavelas con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm. Deje los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirelos y lavelos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		x	Diario						C				C									C							C						
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensillos de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 300ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C	C			C	
18	Implementos LYD	Lave con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C					
19	Techos	Utilice una escoba o trapa telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realizando especial énfasis posterior a la limpieza y cambio cualquier deficiencia.			Quincenal			C																		C												
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual			C																												C	

Firma del Responsable de la Ejecución: Yuleisda Manzano

Firma del Responsable de la Supervisión: Danelys Rogeno Pacheco

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

PSBC-LD-F03.V07

VERSION: 01

Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Martha Caballero, Sorelys Miranda, Yuleisda Manzano, Jhoana Ditta

MES: Agosto SEDE: Santisima Trinidad

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condciones de limpieza)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorro, Tapabocas , delantal)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o ensamble)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	

NOMBRE DEL SUPERVISOR Danelys Rogeno P.

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Curumaní PUNTO DE ATENCION: Santísima Trinidad

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la **letra C** la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la **letra NC**, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. **La Frecuencia** para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
06/08/26	C	C	Yuleidis Manzano	—	—	Danelys Reyes P.
14/08/26	C	C	Yuleidis Manzano	—	—	Danelys Reyes P.
21/08/26	C	C	Yuleidis Manzano	—	—	Danelys Reyes P.
28/08/26	C	C	Yuleidis Manzano	—	—	Danelys Reyes P.

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026
PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Curumaní Sede: Santísima Trinidad Mes: Agosto

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	—		—		—		—			
Fecha de Inspección	06/08/2026		14/08/26		21/08/26		28/08/26			
Responsable de la inspección	Yuleidis Manzano		Yuleidis Manzano		Yuleidis Manzano		Yuleidis Manzano			
Responsable de la verificación	Danelys Reyes P.		Danelys Reyes P.		Danelys Reyes P.		Danelys Reyes P.			

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

FSB-PKB-F03.V01

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2026

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento:
Localidad:
Municipio: Curumani
Institución Educativa: Santisima Trinidad
Sede: Santisima Trinidad
Mes: Agosto

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Cambio de Bolsa			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Área de comedor	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Área de almacenamiento	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Area de Baterías sanitaria	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Cambio de Bolsa			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Alrededores	Recolección de residuuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	Yulieth Manjarres																															
Supervisor	Danelys Rojas Pacheco																															

Firma: Yulieth M.
Firma: Danelys Rojas

Calificar en el cuadro con las letras, segun corresponda:
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F03.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: Curumani Sede: Flamenco Mes: Agosto

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Item		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso Día 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo x 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, Lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo x 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para posior utilizar.		x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos.		x	Diario						C				C									C							C						
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas e los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C				
19	Techos	Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia.			Quincenal			C															C														
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo x 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual			C																												C	

Firma del Responsable de la Ejecución: Dayana Yulieth
Firma del Responsable de la Supervisión: Danelys Rojas Pacheco

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

PSBC-LD-F03.V07
VERSION: 01
Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Dayana Velandez

MES: Agosto SEDE: Mamey

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condciones de limpieza)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en resgola inocuidad del alimento)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorro, Tapabocas , delantal)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar,			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No lose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o ensamble)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Dandys Reyes P.

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Curumani PUNTO DE ATENCION: Mamey

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. **La Frecuencia** para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
06/08/26	C	C	Dayana Velandez	—	—	Dandys Reyes P.
14/08/26	C	C	Dayana Velandez	—	—	Dandys Reyes P.
21/08/26	C	C	Dayana Velandez	—	—	Dandys Reyes P.
28/08/26	C	C	Dayana Velandez	—	—	Dandys Reyes P.

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB-PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar | Municipio: Curumani | Sede: Flamey | Mes: Agosto

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	—		—		—		—			
Fecha de Inspección	06/08/2026		14/08/26		21/08/26		28/08/26			
Responsable de la inspección	Daryanna Velasquez		Daryanna Velasquez		Daryanna Velasquez		Daryanna Velasquez			
Responsable de la verificación	Danelys Rojas P.		Danelys Rojas P.		Danelys Rojas P.		Danelys Rojas P.			

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

PSB-PCP-F02.V01

Página 1 de 1

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: | Municipio: Curumani | Institución Educativa: Flamey

Localidad: | Sede: Flamey | Mes: Agosto

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Cambio de Bolsa			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Área de comedor	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Área de almacenamiento	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Cambio de Bolsa			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Canecas			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Alrededores	Recolección de residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
No conformidad																															
Acción correctiva																															
Responsable	Daryanna Velasquez																														
Supervisor	Danelys Rojas Pacheco																														

Firma: Daryanna V.

Firma: Danelys Rojas P.

Calificar en el cuadro con las letras, segun corresponda

[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.

[NC] NO CUMPLE Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F03.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Sede: I.E. PROMOCION SOCIAL Mes: AGOSTO

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa LXD, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

	Ítem	Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso Día 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuague y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpio, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuague y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuague y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuague y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 150ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		x	Diario						C			C					C					C					C						
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a las puntas de recolección, Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuague y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuague y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuague y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuague y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuague y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuague y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
19	Techos	Utilizar una escoba o trapo para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier anomalía			Quincenal			C																	C												
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuague y secar.	x	x	Mensual			C																												C	

Firma del Responsable de la Ejecución: ANA MUÑOZ

Firma del Responsable de la Supervisión: CARLOS MARIO PIANETA

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

PSBC-LD-F03.V07

VERSION: 01

Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: GISELA VEGA; ANA MUÑOZ; KALY ALBARES; YHORSELYS ARANGO; MAILYN JAIMES

MES: AGOSTO SEDE: I.E. PROMOCION SOCIAL

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de os Item a evaluar, Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condciones de limpieza)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorro, Tapabocas , delantal)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o ensamble)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | NUTRIENDO EL PAE

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: CESAR MUNICIPIO: GAMARRA PUNTO DE ATENCION: I.E. PROMOCIÓN SOCIAL

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
06-08-26	C	C	ANA MUÑOZ	—	—	
14-08-26	C	C	ANA MUÑOZ	—	—	
21-08-26	C	C	ANA MUÑOZ	—	—	
28-08-26	C	C	ANA MUÑOZ	—	—	

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | NUTRIENDO EL PAE

Fecha de Aprobación: Marzo 2026
PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Sede: I.E. PROMOCIÓN SOCIAL Mes: AGOSTO

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar										
Fecha de Inspección	06-08-2026		14-08-2026		21-08-2026		28-08-2026			
Responsable de la inspección	ANA MUÑOZ		ANA MUÑOZ		ANA MUÑOZ		ANA MUÑOZ			
Responsable de la verificación										

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | NUTRIENDO EL PAE

PSB-PR3-F01.V01

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2026

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Institución Educativa: I.E. PROMOCION SOCIAL
Localidad: CASCO Sede: Mes: AGOSTO

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN — DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Caneces			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Cambio de Bolsa			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Área de comedor	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Caneces			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Área de almacenamiento	Separación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Caneces			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Cambio de Bolsa			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Limpieza de Caneces			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
Alrededores	Recolección de residuos			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
	Evacuación de Residuos			C	C	C	C				C	C	C	O	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	ANA MUÑOZ																															
Supervisor	CARLOS BLANCO FONSECA																															

Firma ANA MUÑOZ
Firma

Calificar en el cuadro con las letras, segun corresponda:
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | NUTRIENDO EL PAE

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F03.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Sede: N:1 Mes: AGOSTO

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

	Ítem	Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso — Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos.		x	Diario					C					C			C						C						C							
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradoras y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar."	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C			C	
19	Techos	Limpiar con un paño humedo para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de la más limpia a la más contaminada las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier inconveniente.			Quincenal			C																C													
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual			C																												C	

Firma del Responsable de la Ejecución: LUZ CAJADO
Firma del Responsable de la Supervisión: CARLOS MARIO KUMAR

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | NUTRIENDO EL PAE

PSBC-LD-F03.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: LUZ CAIADO, KAREN DIAZ

MES: AGOSTO SEDE: N°1

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																											OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condciones de limpieza)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorro, Tapabocas , delantal)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o ensamble)			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | NUTRIENDO EL PAE

CODIGO: PSB - PAP- F01 | VERSION: 01 | Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: CESAR MUNICIPIO: GAMARRA PUNTO DE ATENCION: N°1 APROVISIÓN SOCIAL

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable, Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la **letra C** la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la **letra NC**, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. **La Frecuencia** para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
06-08-26	C	C	LUZ CAIADO	—	—	
14-08-26	C	C	LUZ CAIADO	—	—	
21-08-26	C	C	LUZ CAIADO	—	—	
28-08-26	C	C	LUZ CAIADO	—	—	