Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | Fecha de Aprobación: Marzo 2020 | PSBC-LO-F03.V02

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

Departamento: CESAR Municipio: LA GLORIA Sede: LLANOS CRUZADO Mes: AGOSTO

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

	Ítem	Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso (Días 1–31)	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 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 100ppm, 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 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 C C C C	
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución Manchas 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 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 100ppm, 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 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 100ppm, 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 C C C C	
7	Levamanos	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 C C C C	
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llenar el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 200ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos 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 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 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 200ppm durante 10min, 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 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 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 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 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 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 C C C C	
16	Limpieza y desinfección de fatufes	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 100ppm, 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 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 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 C C C C C	
19	Techos	Retirar con escoba y limpia telas las telas, polvo y telarañas acumuladas, limpiar de la más lejana a la más cercana con las paredes del techo, cuidar una inspección visual posterior a la limpieza y cerciorarse nuevamente.			Ocasional	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: JAIRO A PEREZ

Firma del Responsable de la Supervisión:

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos que Aprender | PSBC-LO-F03.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: DIGNERIS CLAVIJO

MES: AGOSTO SEDE: LLANOS CRUZADOS

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 condiciones 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 bose, 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 2026

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

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: cesar MUNICIPIO: la gloria PUNTO DE ATENCION: llanos cuzados

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 procerniento 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				
06-08226	C	C	Digneris clavijo	—	—	
14-08-26	C	C	Digneris clavijo	—	—	
21-08-26	C	C	Digneris clavijo	—	—	
28-08-26	C	C	Digneris clavijo	—	—	

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | NUTRIENDO EL PAE 2026

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

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: la Gloria Sede: llanos cuzados 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	Digneris clavijo		Digneris clavijo		Digneris clavijo		Digneris clavijo			
Responsable de la verificación	Yanys Suillazón		Yanys Suillazón		Yanys Suillazón		Yanys Suillazón			

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Territorios Aprender | GOBIERNO DE LA GENTE

FSSAPSPLAN

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: La Gloria Institución Educativa: C.E San Pablo
Localidad: Rural Sede: Llanos Cruzados 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
Area 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	Dagnery Clavijo																															
Supervisor	Yanys S Villazon																															

Firma: Dagnery Clavijo
Firma:

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 VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Territorios Aprender | GOBIERNO DE LA GENTE

Fecha de Aprobación: Marzo 2026
PSRC-LD-F03.V01

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION COMEDORES ESCOLARES- COMEDORES ESCOLARES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: La Gloria Sede: IA Uirgen Mes: Agosto

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

Item		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			C	
2	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 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	
3	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con paño humedo en 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	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, 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	
5	Canastillas	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	
6	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			C	
7	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	
8	Lámparas	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	Quincenal			C																		C												
9	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 periódica y la limpieza			Quincenal			C																		C												
10	Ventiladores	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	Quincenal			C																		C												
11	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jasonosa 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																																					
Firma del Responsable de la Supervisión																																					

Yanfi Garcia

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: Manfi Sofia Garcia

MES: Agosto SEDE: La Virgen

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 condiciones 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 objetos 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 cambiar 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 VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

PSB-PRS-F03.V01

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2026

Departamento: Cesar Municipio: La Gloria Institución Educativa: C.E San Pablo
Localidad: rural Sede: La virgen 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	
	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	Recoleccion 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																																
Accion correctiva																																
Responsable	Manfi S Garcia																															
Supervisor	Yanys S Villalón																															

Firma Manfi S Garcia
Firma

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

Powered by CamScanner

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: La Gloria Sede: La Virgen 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?
Cucarracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormiga	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 S García		Maira S García		Maira S García		Maira's García			
Responsable de la verificación	Yanys S Villazón		Yanys S Villazón		Yanys S Villazón		Yanys Villazón			

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB-CLD-F03.V02

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

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Sede: Santa Rita Rincon Mes: Agosto

Diligenciar si cumple con las especificaciones del Programa LXD. Si No cumple colocar (NO). 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 bacteria, 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 posteriormente 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			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, forma el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar las alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos 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, forma 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				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			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			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			C	
19	Techos	UNICAMENTE PASO DE ESCOBA 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: Josefa Silva

Firma del Responsable de la Supervisión: Ariana Cecilia Angulo

Powered by CamScanner

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: Josefa. Silva. Katerin Rodriguez

MES: Agosto. SEDE: Santa Rita Rivera.

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:

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: Pailitas PUNTO DE ATENCION: Santa Rita Rivera

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 LIMPIEZA	VERIFICACION DESINFECCION	RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
03-08-26	✓	✓	Josefa Silva	—	—	
10-08-26	✓	✓	Josefa Silva	—	—	
14-08-26	✓	✓	Josefa Silva	—	—	
18-08-26	✓	✓	Josefa Silva	—	—	
24-08-26	✓	✓	Josefa Silva	—	—	
31-08-26	✓	✓	Josefa Silva	—	—	

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

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: Pailitas Sede: Santa Rita Rivera 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		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										
Acción a tomar										
Fecha de Inspección	03-08-2026.		10-08-2026.		18-08-2026		24-08-2026			
Responsable de la inspección										
Responsable de la verificación										

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

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

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Institución Educativa: Santa Rita de Rivera
Localidad: Rural Sede: Principal 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	Josefa Silva																													
Supervisor	Maria Cecilia Anguila D																													

Firma: Josefa Silva

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

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2020

FSSC-LD-FS3.V02

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

Elemento: Cocci Municipio: Paulital Sede: San José Mes: Agosto

Use (C) si cumple con las especificaciones del Programa LSD, Si No cumple colocar (NC), Si hay observaciones escribalas

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
Manos	Humedecer manos, retirar el jabón durante 20-30 segundos con jabón líquido bactericida, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C				C	
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	
Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, retirar 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	
Canastillas y/o estibas	Rociar con un capillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo 1 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio x 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	
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 x 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	
Baños	Rociar con un capillo 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 x 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C				C	
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	
Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm de cloro y sumerja las frutas durante 5 minutos, retirelas 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	
Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregue solución desinfectante preparada a 100 ppm, deje los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirelos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		x	Diario				C		C				C			C					C			C					C						
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	
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	
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	
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	
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	
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 x 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	
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 x 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	
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 x 200ppm	x	x	Diario			C	C	C	C				C	C	C	C	C				C	C	C				C	C	C	C				C	
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	
Techos	Utilizar una escoba o trapero limpiar para retirar polvo y telarañas, luego lavar con agua y jabón hasta que quede limpio y no más concentrado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier anomalía.			Quincenal			C																		C											C	
[illegible]	Asperjar con un capillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio x 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual			C																												C	

Juz Estella Uribe

Nubia Cecilia Angulo

Powered by CamScanner

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

FSSC-LD-FS3.V07

VERSION: 01

Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Juz Estella Uribe

MES: Agosto SEDE: San José

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren incenaistancias 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 condiciones de limpieza)			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, 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

Powered by CamScanner

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: Pailitas PUNTO DE ATENCION: San Jose

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				
03-08-26	✓	✓	Luz Estella U	Ninguna.	Ninguna.	
06-08-26	✓	✓	Luz Estella U.	Ninguna	Ninguna.	
10-08-26	✓	✓	Luz Estella U.	Ningana	Ninguna.	
18-08-26	✓	✓	Luz Estella U	Ninguna	Ninguna.	
24-08-26	✓	✓	Luz Estella U	Ninguna	Ninguna.	
31-08-26	✓	✓	Luz Estella U	Ninguna	Ninguna	

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

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

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Sede: San Jose 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										
Acción a tomar										
Fecha de Inspección	03-08-26		10-08-26		18-08-26		24-08-26			
Responsable de la inspección	Luz Estella U		Luz Estella U		Luz Estella U		Luz Estella U			
Responsable de la verificación										

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

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

PSB-PR3-F03.V01

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

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2020

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Institución Educativa: Santa Rita Rivera
Localidad: Urbano Sede: San Jose 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	Luz Estella Uribe																															
Supervisor	Marta Cecilia Urquieta																															

Firma: Luz Estella Uribe
Firma: Marta Cecilia Urquieta

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 2020
PSBC-LD-F03.V01

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION COMEDORES ESCOLARES- COMEDORES ESCOLARES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Sede: Principal Mes: Agosto
Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa LAD, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Item		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			C	
2	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 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	
3	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con paño humedo en solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, esluagar 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	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, 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	
5	Canastillas	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	
6	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			C	
7	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	
8	Lámparas	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	Quincenal			C														C														
9	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 a			Quincenal			C														C														
10	Ventiladores	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	Quincenal			C														C														
11	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo lcon 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																												
Firma del Responsable de la Ejecución																																				
Firma del Responsable de la Supervisión																																				

Marta Cecilia Urquieta

Powered by CamScanner

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: Astrid. Guarín; Sandrit martinez; Deisi naranjo

MES: Agosto

SEDE: Nuestra Señora del carmen

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 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:

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

PSB-PRS-F03.V01

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2025

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Pailitas Institución Educativa: nuestra Señora del carmen
Localidad: Urbano Sede: Principal 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 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																																
Supervisor	maria cecilia duque																															

Firma
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

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB-PCP-F02.V01

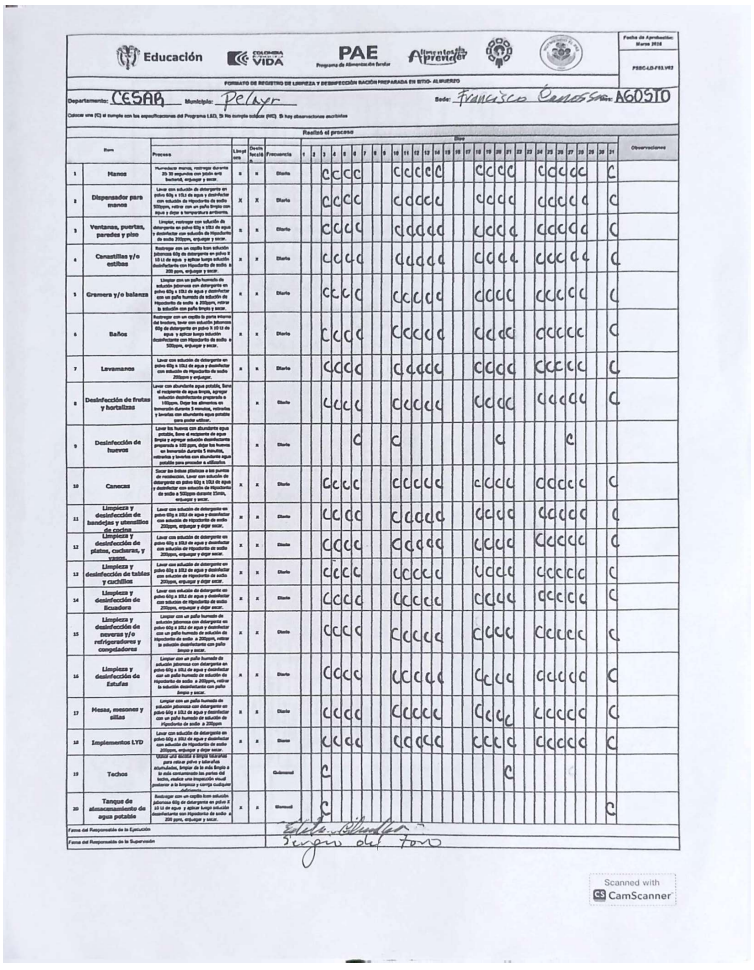
Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Pailital Sede: Nuestra Señora del Carmen 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	—		
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										
Acción a tomar										
Fecha de Inspección	03-08-2026.		10-08-2026		18-08-2026		25-08-2026.			
Responsable de la inspección										
Responsable de la verificación										

Powered by CamScanner



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

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F01.V02

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

Departamento: CESAR Municipio: Pelaya Sede: Francisco Carnes SAGO AGOSTO

Coloque una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, (N No cumple sanitario (NC), (N hay observaciones escritores

Item		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Resultó el proceso																										Observaciones
						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	
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20 20 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 Alcol 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 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, Sacar las frutas y hortalizas y dejar en solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos 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, Sacar los huevos y dejar en agua 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			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, 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		C	
19	Techos	Limpiar con un trapero o escoba y retirar telarañas, limpiar de la más limpia a la más contaminada las partes del techo, realice una inspección visual mensual a la limpieza y cargo cualquier			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: Belkis Villamizar

Firma del Responsable de la Supervisión: Sargento del Ejército

Scanned with CamScanner

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

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: Institución Educativa:
Localidad: Sede: Mes: AGOSTO Francisco Carnes

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	Edith Chinchilla																															
Supervisor	Sergio del toro																															

Firma
Firma

Colocar 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

Scanned CamScanner

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

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

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: CESAR Municipio: Pelaya Sede: Francisco Carnes 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	Edith Chinchilla		Edith Chinchilla		Edith Chinchilla		Edith Chinchilla			
Responsable de la verificación	Sergio del toro		Sergio del toro		Sergio del toro		Sergio del toro			

Scanned CamScanner

Educación | COLOMBIA 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: Pelaya PUNTO DE ATENCION: Francisco Carrosso

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Programa 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 característico 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 procedimetno es semanal (Cada 8 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	Edith Cruelles	—	—	Sergio del Toro
14-08-26	C	C	Edith Cruelles	—	—	Sergio del Toro
21-08-26	C	C	Edith Cruelles	—	—	Sergio del Toro
28-08-26	C	C	Edith Cruelles	—	—	Sergio del Toro

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

PSBCALD-PSLVST
VERSION: 01
Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Edith Cruelles
Yuli Pérez
Mirl Carrascal
Subelgui Oliver

MES: AGOSTO SEDE: Francisco Carrosso

Colocar una (C) al cumplir con el parametro a probar Y (NC) cuando se encuentren inconformidades 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 condiciones 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 objetos 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. (Gorra, 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 requiera, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, toscarse, 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 Sergio del Toro

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

Fecha de Aprobación: Marzo 2018

FEDC-LD-FO1.VO2

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

Departamento: CESAR Municipio: Pelaya Sede: Francisco Moreno Mes: AGOSTO

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L.S.D, (N) No cumple ocasión (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	X	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
2	Dispensador para manos	X	X	Diario	C	C	C	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	X	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
4	Canastillas y/o estibas	X	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
5	Gramera y/o balanza	X	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
6	Baños	X	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
7	Lavamanos	X	X	Diario	C	C	C	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		X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
9	Desinfección de huevos		X	Diario					C			C			C						C								C							
10	Canecas	X	X	Diario	C	C	C	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	X	X	Diario	C	C	C	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	X	X	Diario	C	C	C	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	X	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
14	Limpieza y desinfección de Ecuadora	X	X	Diario	C	C	C	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 refrigeradoras y congeladoras	X	X	Diario	C	C	C	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	X	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
17	Mesas, mesones y sillas	X	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
18	Implementos LYD	X	X	Diario	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C	C			C		
19	Techos			Quincenal	C																		C													
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	X	X	Mensual	C																														C	

Firma del Responsable de la Ejecución: Caridad Muñoz

Firma del Responsable de la Supervisión:

Scanned with CamScanner