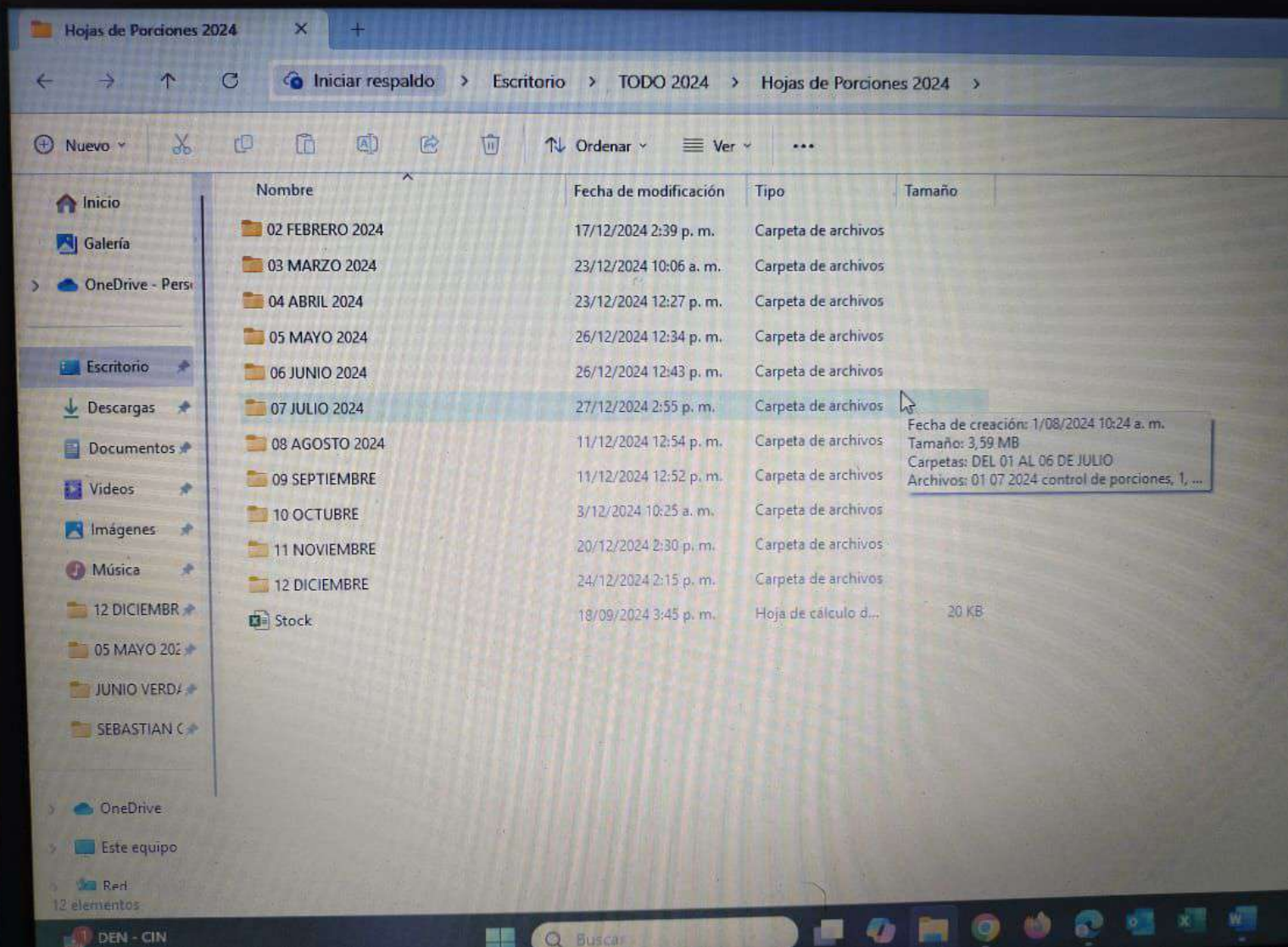




← → ↑ ↻ Iniciar respaldo > Escritorio > TODO 2024 > Hojas de Porciones 2024 > 03 MARZO 2024 >

⊕ Nuevo ✂ 📄 📁 📄 📄 🗑️ ⬆️ Ordenar ▾ ≡ Ver ▾ ...

- Inicio
- Galería
- > OneDrive - Perso
- Escritorio
- Descargas
- Documentos
- Videos
- Imágenes
- Música
- 12 DICIEMBR
- 05 MAYO 20
- JUNIO VERD
- SEBASTIAN C
- > OneDrive
- > Este equipo
- > Red
- 34 elementos

Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tamaño
📄 01 03 2024 control de porciones	19/12/2024 1:33 p. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
📄 02 03 2024 control de porciones	19/12/2024 1:36 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
📄 03 03 2024 control de porciones	19/12/2024 1:40 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
📄 04 03 2024 control de porciones	19/12/2024 1:44 p. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
📄 05 03 2024 control de porciones	19/12/2024 1:46 p. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
📄 06 03 2024 control de porciones	19/12/2024 1:50 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
📄 07 03 2024 control de porciones	19/12/2024 1:55 p. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
📄 08 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:03 p. m.	Hoja de cálculo d...	81 KB
📄 09 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:11 p. m.	Hoja de cálculo d...	81 KB
📄 10 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:13 p. m.	Hoja de cálculo d...	82 KB
📄 11 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:16 p. m.	Hoja de cálculo d...	81 KB
📄 12 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:18 p. m.	Hoja de cálculo d...	81 KB
📄 13 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:19 p. m.	Hoja de cálculo d...	82 KB
📄 14 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:22 p. m.	Hoja de cálculo d...	80 KB
📄 15 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:26 p. m.	Hoja de cálculo d...	81 KB
📄 16 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:28 p. m.	Hoja de cálculo d...	82 KB
📄 17 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:30 p. m.	Hoja de cálculo d...	82 KB
📄 18 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:31 p. m.	Hoja de cálculo d...	81 KB
📄 19 03 2024 control de porciones	19/12/2024 2:33 p. m.	Hoja de cálculo d...	82 KB

DEN - CIN
En 7 horas

🔍 Buscar



← → ↑ ↻ Iniciar respaldo > Escritorio > TODO 2024 > Hojas de Porciones 2024 > 04 ABRIL 2024

+ Nuevo ✂ 📄 📁 📧 🗑️ ↕ Ordenar ▾ ≡ Ver ▾ ...

Inicio
Galería
> OneDrive - Persi
Escritorio
Descargas
Documentos
Videos
Imágenes
Música
12 DICIEMBR
05 MAYO 202
JUNIO VERD
SEBASTIAN C

> OneDrive
> Este equipo
> Red
30 elementos

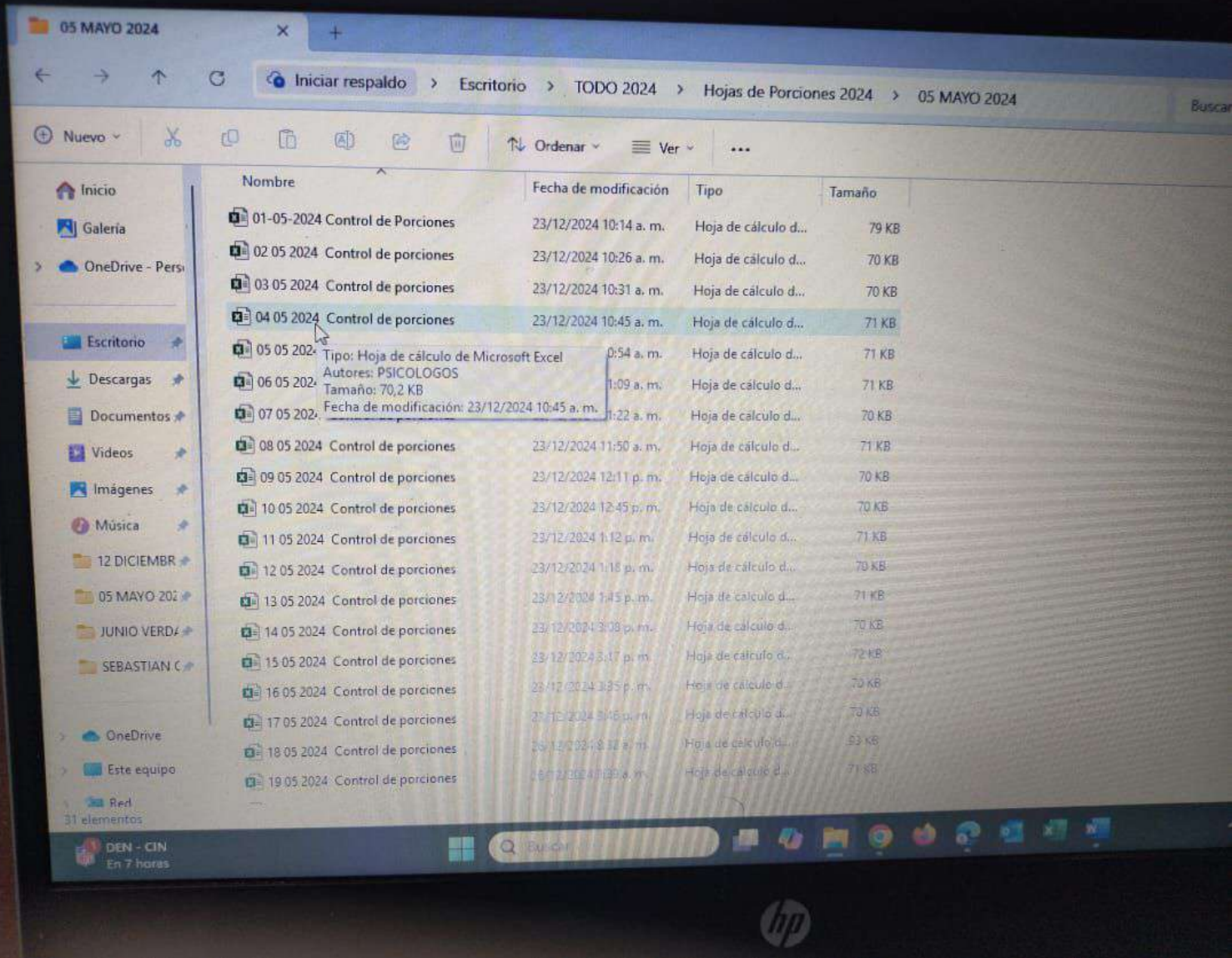
Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tamaño
01 04 2024 MENU 5	23/12/2024 12:15 p. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
02 04 2024 MENU 6	20/12/2024 9:35 a. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
03 04 2024 MENU 7	23/12/2024 12:16 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
04 04 2024 Tipo: Hoja de cálculo de Microsoft Excel Autores: PSICOLOGOS Tamaño: 70,8 KB	23/12/2024 12:16 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
05 04 2024 Fecha de modificación: 23/12/2024 12:16 p. m.	23/12/2024 12:19 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
06 04 2024 MENU 5	23/12/2024 12:19 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
07 04 2024 MENU 4	20/12/2024 10:32 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
08 04 2024 MENU 5	20/12/2024 10:50 a. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
09 04 2024 MENU 6	20/12/2024 11:03 a. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
10 04 2024 MENU 7	20/12/2024 11:20 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
11 04 2024 MENU 1	23/12/2024 12:25 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
12 04 2024 MENU 2	20/12/2024 11:51 a. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
13 04 2024 MENU 3	20/12/2024 12:00 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
14 04 2024 MENU 4	20/12/2024 12:17 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
15 04 2024 MENU 5	20/12/2024 12:32 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
16 04 2024 MENU 6	23/12/2024 8:11 a. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
17 04 2024 MENU 7	23/12/2024 8:11 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
18 04 2024 MENU 1	23/12/2024 8:11 a. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB
19 04 2024 MENU 2	23/12/2024 8:11 a. m.	Hoja de cálculo d...	70 KB

DEN - CIN
En 7 horas



Q Buscar





07 JULIO 2024

← → ↑ ↻

Iniciar respaldo > Escritorio > TODO 2024 > Hojas de Porciones 2024 > 07 JULIO 2024 >

Buscar en 07 JULIO 2024

Nuevo

✂

Ordenar

Ver

...

Inicio

Galería

OneDrive - Pers...

Escritorio

Descargas

Documentos

Videos

Imágenes

Música

12 DICIEMBRE

05 MAYO 2024

JUNIO VERDE

SEBASTIAN C...

OneDrive

Este equipo

Red

33 elementos

Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tamaño
DEL 01 AL 06 DE JULIO	17/12/2024 1:59 p. m.	Carpeta de archivos	
01 07 2024 control de porciones	15/11/2024 11:41 a. m.	Hoja de cálculo d...	78 KB
02 07 2024 Control de porciones	22/11/2024 9:15 a. m.	Hoja de cálculo d...	85 KB
03 07 2024 Control de porciones	22/11/2024 9:50 a. m.	Hoja de cálculo d...	85 KB
04 07 2024 Control de porciones	22/11/2024 10:42 a. m.	Hoja de cálculo d...	85 KB
05 07 2024 control de porciones	14/08/2024 2:50 p. m.	Hoja de cálculo d...	77 KB
06 07 2024 control de porciones	14/08/2024 3:26 p. m.	Hoja de cálculo d...	77 KB
07 07 2024 control de porciones	15/11/2024 11:35 a. m.	Hoja de cálculo d...	77 KB
08 07 2024 control de porciones	27/08/2024 12:10 p. m.	Hoja de cálculo d...	77 KB
09 07 2024 control de porciones	27/08/2024 5:09 p. m.	Hoja de cálculo d...	76 KB
10 07 2024 control de porciones	26/11/2024 2:04 p. m.	Hoja de cálculo d...	77 KB
11 07 2024 control de porciones	27/08/2024 10:15 p. m.	Hoja de cálculo d...	77 KB
12 07 2024 control de porciones	28/08/2024 10:44 a. m.	Hoja de cálculo d...	76 KB
13 07 2024 control de porciones	28/08/2024 11:13 a. m.	Hoja de cálculo d...	76 KB
14 07 2024 control de porciones	28/08/2024 1:19 p. m.	Hoja de cálculo d...	77 KB
15 07 2024 control de porciones	28/08/2024 2:08 p. m.	Hoja de cálculo d...	76 KB
16 07 2024 control de porciones	28/08/2024 4:59 p. m.	Hoja de cálculo d...	76 KB
17 07 2024 control de porciones	28/08/2024 5:46 p. m.	Hoja de cálculo d...	77 KB
18 07 2024 control de porciones	30/08/2024 1:57 p. m.	Hoja de cálculo d...	77 KB

DEN - CIN

En 7 horas

Buscar

HP

ESP

LAA

JUNIO VERDAD

Iniciar respaldo > ... TODO 2024 > Hojas de Porciones 2024 > 06 JUNIO 2024 > JUNIO VERDAD

Nuevo > Ordenar > Ver > ...

Inicio

Galería

OneDrive - Perso

Escritorio

Descargas

Documentos

Videos

Imágenes

Música

12 DICIEMBR

05 MAYO 202

JUNIO VERDA

SEBASTIAN C

OneDrive

Este equipo

Red

32 elementos

DEN - CIN

En 7 horas

Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tamaño
01-06-2024 control de porciones	26/12/2024 2:09 p. m.	Hoja de cálculo d...	74 KB
02-06-2024 control de porciones	26/12/2024 2:28 p. m.	Hoja de cálculo d...	72 KB
03-06-2024 control de porciones	26/12/2024 2:40 p. m.	Hoja de cálculo d...	83 KB
04-06-2024 control de porciones	26/12/2024 2:52 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
05-06-2024 control de porciones	26/12/2024 3:04 p. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
06-06-2024 control de porciones	27/12/2024 8:12 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
07-06-2024 control de porciones	27/12/2024 8:24 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
08-06-2024 control de porciones	27/12/2024 9:17 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
09-06-2024 control de porciones	27/12/2024 9:36 a. m.	Hoja de cálculo d...	72 KB
10-06-2024 control de porciones	27/12/2024 9:54 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
11-06-2024 control de porciones	27/12/2024 10:01 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
12-06-2024 control de porciones	27/12/2024 10:12 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
13-06-2024 control de porciones	27/12/2024 10:20 a. m.	Hoja de cálculo d...	71 KB
14-06-2024 control de porciones	27/12/2024 10:40 a. m.	Hoja de cálculo d...	83 KB
15-06-2024 control de porciones	27/12/2024 11:09 a. m.	Hoja de cálculo d...	72 KB
16-06-2024 control de porciones	27/12/2024 11:27 a. m.	Hoja de cálculo d...	72 KB
17-06-2024 control de porciones	27/12/2024 11:35 a. m.	Hoja de cálculo d...	76 KB
18-06-2024 control de porciones	27/12/2024 11:40 a. m.	Hoja de cálculo d...	73 KB
19-06-2024 control de porciones	27/12/2024 11:48 a. m.	Hoja de cálculo d...	74 KB

hp

Correos: Cocinas UPI - Outlook x DESPENSA LA 27.xlsx x DESPENSA LA 27.xlsx x WhatsApp x Descargar archivo [LowFO] x +

idipronbgta-my.sharepoint.com/:r/personal/cocinasupi_idipron_gov_co/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7BD400C7FE-CBA6-4318-A973-D7C1... Verifica que eres tú

CDP LA 27 - OneDri... Correos: Cocinas UPL... DESPENSA LA 27.xlsx OJO DESPENSA LA... Adobe Acrobat CUENTAS DE COBR...

DESPENSA LA 27

Buscar herramientas, ayuda y mucho más (Alt + Q)

Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda Dibujo

Comentarios

Complementos

Complementos

G23452

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	FECHA (DIA/MES/AÑO)	2024.00	MES	DIA	TIPO MOVIMIENTO	No DOCUMENTO	ORIGEN	DESTINATARIO	CODIGO	DESCRIPCION	CATEGORIA	UNIDAD
23496	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111030030	CARNE DE CERDO	CARNES Y HUEVOS	KILO
23497	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111030003	CHORIZO	CARNES Y HUEVOS	KILO
23498	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111100024	HABICHUELA DE PRIMERA, A GRANEL	ITALICAS, LEGUMBRES	KILO
23499	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111100003	ZANAHORIA EXTRA, A GRANEL	ITALICAS, LEGUMBRES	KILO
23500	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111100002	CEBOLLA JUNCA	ITALICAS, LEGUMBRES	KILO
23501	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111030013	PECHUGA DE POLLO	CARNES Y HUEVOS	KILO
23502	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111000050	PAPA COMUN X KILO	ITALICAS, LEGUMBRES	KILO
23503	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111080026	TOMATE MILANO, EXTRA, A GRANEL	FRUTAS	KILO
23504	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111080022	LIMON TAHITI EXTRA, A GRANEL	FRUTAS	KILO
23505	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111080001	MARACUJA	FRUTAS	KILO
23506	24/12/2024	2024	diciembre	martes	3. Salida	MENU 23	La 27	Beneficiarios	111040018	AZUCAR	3. HARINAS Y SUS DERIV	BULTO
23507	25/12/2024	2024	diciembre	miércoles	3. Salida	MENU 24	La 27	Beneficiarios	111090009	LECHE PASTEURIZADA BOLSAS X 1000ML	OTROS Y SUS DERIVADOS	UNIDAD
23508	25/12/2024	2024	diciembre	miércoles	3. Salida	MENU 24	La 27	Beneficiarios	111070103	PANDE EN BLOQUE 500 GMS	ES, MERMELADAS, REP	UNIDAD
23509	25/12/2024	2024	diciembre	miércoles	3. Salida	MENU 24	La 27	Beneficiarios	111040045	AVENA EN HOJUELAS GRADO 1 BOLSAS POLIETILENO LIBRA	3. HARINAS Y SUS DERIV	LIBRA
23510	25/12/2024	2024	diciembre	miércoles	3. Salida	MENU 24	La 27	Beneficiarios	111030015	HUEVO DE GALLINA	CARNES Y HUEVOS	UNIDAD
23511	25/12/2024	2024	diciembre	miércoles	3. Salida	MENU 24	La 27	Beneficiarios	1111114	PAN	0	UND
23512	25/12/2024	2024	diciembre	miércoles	3. Salida	MENU 24	La 27	Beneficiarios	111000008	PASTILLA	FRUTAS	KILO

Formato Catalogo (2) CONTROL ALIMEN SALDOS Hoja1 +

Estadísticas del libro de trabajo

DEN - CIN En 7 horas

Buscar

ESP LAA

9:47 a.m. 28/12/2024

		3/12/2024 3:03 p. m.	Hoja de cálculo d...	8
rive - Persi	 17 12 2024 control de porciones	21/12/2024 9:20 a. m.	Hoja de cálculo d...	7
	 18 12 2024 control de porciones	21/12/2024 9:19 a. m.	Hoja de cálculo d...	7
torio	 19 12 2024 control de porciones	23/12/2024 9:49 a. m.	Hoja de cálculo d...	73
argas	 20 12 2024 control de porciones	24/12/2024 1:29 p. m.	Hoja de cálculo d...	72
umentos	 21 12 2024 control de porciones	24/12/2024 1:47 p. m.	Hoja de cálculo d...	73
eos	 22 12 2024 control de porciones	24/12/2024 2:01 p. m.	Hoja de cálculo d...	73
genes	 23 12 2024 control de porciones	24/12/2024 2:15 p. m.	Hoja de cálculo d...	73
ísica				
DICIEMBR				
MAYO 202				
INIO VERD				

GESTIÓN DE INVENTARIOS, ALMACÉN Y ECONOMATO

CONTROL RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

CÓDIGO

VERSION

PÁGINA

VIGENTE DESDE

AGUAFUROS

84

1 de 1

4/18/2022

UPI / DEPENDENCIA UPI La 27

Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Ud., g, Kg, Lb, L, bidones, otros)	PARAMETROS DE CONTROL													LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN	OBSERVACIONES
DD	MM	AA			Color	Aroma	Textura	Estado Físico	Temperatura (°C)	pH	Humedad (%)	Viscosidad	MP (°C)	FECHA DE VENCIMIENTO					
														DD	MM	AA			
05	12	24	Pan	160	Ud	C	C	C	C	C	C	A	14	12	24	41224	Remisión 1206 Sholan		
06	12	24	Melon	5	Kg	C	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	Remisión 662761 Chila		
06	12	24	Cebolla Ducha	1	Kg	C	C	C	C	C	C	4	21	01	25	6893			
06	12	24	Subarbariga	9,21	Kg	C	C	C	C	C	C	4	30	12	24	6073			
06	12	24	Caine de Asaí	10,10	Kg	C	C	C	C	C	C	4	25	12	24	6073			
06	12	24	Cerdo	13,11	Kg	C	C	C	C	C	C	A	04	05	25	278	Remisión 372 Sholan		
09	12	24	Café	1	Lb	C	C	C	C	C	C	A	07	01	25	041207	Remisión 358 Sholan		
09	12	24	Ponque Sabores Surtidos	30	Ud	C	C	C	C	C	C	A	07	01	25	104	Remisión 347 Sholan		
09	12	24	Huevo	160	Ud	C	C	C	C	C	C	4	05	03	25	3401	Remisión 370 Sholan		
09	12	24	Leche X 1000	50	Ud	C	C	C	C	C	C	4	09	03	25	3341			
09	12	24	Leche X 200	140	Ud	C	C	C	C	C	C	4	11	02	25	7381			
09	12	24	Montesquillo	1	Lb	C	C	C	C	C	C	4	11	02	25	8162			
09	12	24	Yogurt	35	Ud	C	C	C	C	C	C	4	27	01	25	8162			
09	12	24	Queso doble crema	30	Kg	C	C	C	C	C	C	4	04	01	25	041225	Remisión 1880 Dora Ralana		
09	12	24	Tamal	40	Ud	C	C	C	C	C	C	4	28	12	24	343	Remisión 1738 Economato		
09	12	24	Azúcar Moreno	50	Kg	C	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	9243			
09	12	24	Harina de maiz blanca prec	3	Kg	C	C	C	C	C	C	A	12	05	25	120524			
09	12	24	Harina de trigo	1	Kg	C	C	C	C	C	C	A	17	03	25	2014			
09	12	24	Leche condensada	1	Ud	C	C	C	C	C	C	A	31	08	25	2494			
09	12	24	Leche condensada	1	Kg	C	C	C	C	C	C	A	06	08	25	0608			
09	12	24	Leche condensada	1	Lb	C	C	C	C	C	C	A	09	08	26	2794	Remisión 662914 Chila		
09	12	24	Salsa Sopa	395	Kg	C	C	C	C	C	C	4	21	01	25	6893			
10	12	24	Subarbariga	4,02	Kg	C	C	C	C	C	C	4	19	12	24	6079			
10	12	24	Caine Molida	7,0	Kg	C	C	C	C	C	C	4	07	01	25	6079			
10	12	24	Caine de Asaí	7,0	Kg	C	C	C	C	C	C	4	07	01	25	6079			

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

SERVICIO DE COCINA
RECIBIDO POR: Nicolás Bener
CARGO: Jefe y/o Auxiliar de cocina
FIRMA: [Firma]

RESPONSABLE DE DEPENDENCIA
VERIFICADO POR: _____
FIRMA: _____

PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)
NOMBRE: [Firma]
VoBo: [Firma]
FECHA: 23-12-2024

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico BPM.

		GESTIÓN DE INVENTARIOS, ALMACÉN Y ECONOMATO		CÓDIGO A-GIAE-VI-878	
CONTROL RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA		VERSION 04		PAGINA 1 de 1	
VIGENTE DESDE 4/10/2022					

UPI / DEPENDENC UPI la 27

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Und. g, Kg, Lb, L, litros, otros)	Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima													OBSERVACIONES
DD	MM	AA			PARAMETROS DE CONTROL										LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN			
					Color	Aroma	Textura	Brazos Empaque	Transparencia (Color, olor, visibilidad)	Temperatura a 100 °C	FECHA DE VENCIMIENTO							
												DD	MM	AA				
05	12	24	Banano	14	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	calabaza	1	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	cebolla cabezona	4	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	11	24	cebolla larga	4	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Cilantro	0,2	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Espinaca	2	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Guacabana	5	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	11	24	Guayaba	7	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Hierbas aromaticas	0,2	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Limon	8	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Lulo	4	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Mango	13	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Mora	4	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Papa comun	18	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Pepino Colambre	2	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Pera	9	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Pimenton	2	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Piña	6	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Platano Maduro	8	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Platano Verde	2	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Tomate Milano	9	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	yuca	4	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Zanahoria	1	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Zucchini	4	Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

SERVICIO DE COCINA
RECIBIDO POR: Nicolasa Ibañez
CARGO: Jefe o Ayudante de cocina
FIRMA: [Firma]

RESPONSABLE DE DEPENDENCIA
VERIFICADO POR: Joana León
FIRMA: [Firma]

PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)
NOMBRE: [Firma]
VoBo: [Firma]
FECHA: 23-12-2024

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico BPM.

UPI / DEPENDENC UP: la 27

Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Und., Kg, Lb, L, bidones, otros)	PARÁMETROS DE CONTROL										OBSERVACIONES
DD	MM	AA			Color	Aroma	Textura	Sabor Resaca	Transparencia (Cualidad, claridad, temperatura a 30°C)	FECHA DE VENCIMIENTO			LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN		
										DD	MM	AA			
10	12	24	Cerdo	9.04-K	C	C	C	C	4	29	12	24	6079	Denuncia 1753	
11	12	24	gavate	3 kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	nsa	0.7-k	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	apio	1- kilo	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	cebolla. cabzone.	4-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	cebolla. largq.	2-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	elantrio	0.2-kilo	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	curuba	5-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	Trasa.	5-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	Guanghana.	5-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	Guayaba	4-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	lechuga	1-kilo	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	melon	1-kilo	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	ufo	5-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	Handoring	4-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	eldon	6-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	flora	6-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	Narayga	1-kilo	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	papa corna	11-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	papa. crilla	7-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	papaya	4-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	pepino cohongto	1-kilo	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	pinaton	0.5-kilo	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
11	12	24	ping.	4-kilos	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		

REQUISITOS MINIMOS DEL AREA DE CALIDAD:

11/12/24 Dom. 9:00 AM

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

SERVICIO DE COCINA

RECIBIDO POR: Nicoloso Ibarra

CARGO: Tele. o Auxiliar de cocina L. del carne

FIRMA:

RESPONSABLE DE DEPENDENCIA

VERIFICADO POR:

FIRMA:

NOMBRE:

VoBo:

FECHA:

PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)

23-12-2024

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico BPM.

UPI / DEPENDENC UPI: la 27

CONTROL RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

VERSIÓN
PÁGINA
VIGENTE DESDE1 de 1
4/10/2022

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Ud., g, Kg, Lb, L, bidones, onzas)	Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima										OBSERVACIONES
DD	MM	AA			PARÁMETROS DE CONTROL							FECHA DE VENCIMIENTO		LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN	
					Color	Aroma	Textura	Envase Empaque	Temperatura (Cincha/la, velocidad)	Temperatura a MP (°C)	DD	MM	AA		
13	12	24	Guanabana	5-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Gua Yaba.	8-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Hierbas aromáticas	0,2 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	lechuga.	1-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	limón	7-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	lulo.	5-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Mango	6-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Melon.	4-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Morosa.	1-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Papa. Comon	13-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Papaya	3-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Pepero Cahuabro	1-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Pera.	8-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Pimenton	2-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Pina.	3-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Platano Madero	10-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Platano Verde	3-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Tomate de árbol	7-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Tomate Milano	8-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Zanahoria.	7-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Zandera.	11-Kilo	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Zan.	60.00	C	C	C	C	C	A	19	12	24	11-12-2024	
13	12	24	Bonano Verde	13 K.	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	200-1810-5666
OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:															

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

SERVICIO DE COCINA

RECIBIDO POR:
CARGO: Jefe y/o Auxiliar de cocina
FIRMA:

RESPONSABLE DE DEPENDENCIA

VERIFICADO POR:

FIRMA:

NOMBRE:
VoBo:
FECHA:

PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)

Jorge Mario R
23-12-2024

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico BPM

Converciones: C: Cumple NC: No cumple

PROFESIONAL DE
FIRMA: [Signature]
NOMBRE: haid
FECHA: 23

CONTROL RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

UPI / DEPENDENCIA UPI la 27

FAVINA
VIGENTE DESDE

1 de 1
4/10/20

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Unid., g, Kg, Lb, L, bidones, otros)	Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima										OBSERVACION	
DD	MM	AA			PARÁMETROS DE CONTROL							LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN				
					Color	Aroma	Textura	Envase Empaque	Temperatura (Celsius)	Temperatura a 10° C	FECHA DE VENCIMIENTO					
										DD	MM	AA				
16	12	4	Bocadillo Veleño	30 On.	C	C	C	C	C	A	09	08	25	021124	Remisión 1777 Econo.	
16	12	24	Galleta Saladas	30 On.	C	C	C	C	C	A	08	10	25	7949		
16	12	24	Aceite Soya	20 Lt.	C	C	C	C	C	A	18	10	25	181024		
16	12	24	Arroz	50 Kl.	C	C	C	C	C	A	12	09	25	720824		
16	12	24	Avena hojuelas.	2 lb.	C	C	C	C	C	A	18	10	25	181124		
16	12	24	Chocolate	1 lb.	C	C	C	C	C	A	18	11	25	181124		
16	12	24	Crema de leche.	30n.	C	C	C	C	C	A	09	28		0467		
16	12	24	Fecula de maíz.	1 Kl.	C	C	C	C	C	A	24	09	25	7875		
16	12	24	Gelatina Polvo.	2 Kl.	C	C	C	C	C	A	14	05	25	1319		
16	12	24	Leche de Maiz.	3 lb.	C	C	C	C	C	A	22	09	25	5403		
16	12	24	Leche condensada	30n.	C	C	C	C	C	A	31	08	25	2494		
16	12	24	Lecheja	2 Kl.	C	C	C	C	C	A	13	09	25	1309		
16	12	24	Harina	4 On.	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	02204		
16	12	24	Harina	160 On.	C	C	C	C	C	A	14	01	25	104	Remisión 361. Shelo	
16	12	24	Harina	30 On.	C	C	C	C	C	A	17	01	25	1203	Remisión 368. Shelo	
16	12	24	Harina	2 lb.	C	C	C	C	C	A	02	09	25	389	Remisión 385. Shelo	
16	12	24	Harina	2 Kl.	C	C	C	C	C	A	21	11	25	211124		
16	12	24	Harina	2 Kl.	C	C	C	C	C	A	03	12	25	4199		
16	12	24	Harina	7 Kl.	C	C	C	C	C	A	17	20	08	26	1105	Remisión 320. Shelo
16	12	24	Harina	25 Lt.	C	C	C	C	C	A	10	08	25	3454	Remisión 402. Shelo	
16	12	24	Harina	60 On.	C	C	C	C	C	A	09	08	25	3341		
16	12	24	Harina	1 lb.	C	C	C	C	C	A	18	02	23	7802		
16	12	24	Harina	3 Kl.	C	C	C	C	C	A	30	01	25	101224		
16	12	24	Harina	1 On.	C	C	C	C	C	A	06	01	25	061224		

OBSERVACIONES / NOVEDADES / Hallazgos del lote de calidad

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

SERVICIO DE COCINA

RECIBIDO POR:
CARGO: Jefe y/o Auxiliar de cocina
FIRMA:

RESPONSABLE DE DEPENDENCIA

VERIFICADO POR:

FIRMA:

NOMBRE:
VoBo:
FECHA:

PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)

Prof. Mra R
23-12-2024

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico

VERIFICACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS										PÁGINA		FOLIO	
										VIGENTE DESDE		HASTA	
INSTITUCIÓN: UPI LA 27					SEMANA DEL: 16		AL: 22	MES: Diciembre	AÑO: 2024				

En el servicio se realiza en dos tiempos, se deben realizar dos (2) tomas de temperatura en los alimentos preparados (T1 y T2). La unidad de medida es en Grados Centígrados (°C).
 El análisis sensorial (color, olor, sabor y textura) evalúa el estado del alimento y califica según corresponda de acuerdo a la siguiente escala: B: Bueno, R: Regular, M: Malo

PREPARACIONES	LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES					SÁBADO					DOMINGO						
	Menú N° 15					Menú N° 16					Menú N° 17					Menú N° 18					Menú N° 19					Menú N° 20					Menú N° 21						
	T (°C)*					T (°C)*					T (°C)*					T (°C)*					T (°C)*					T (°C)*					T (°C)*						
	Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*						
T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura		
UNO																																					
		90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	88	85	B	B	B	B	85	85	B	B	B	B	85	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B
to Energético		88	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	80	85	B	B	B	B	80	85	B	B	B	B	82	85	B	B	B	B	82	85	B	B	B	B
to Proteico		88	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	80	85	B	B	B	B	80	85	B	B	B	B	82	85	B	B	B	B	82	85	B	B	B	B
ERZO																																					
		85	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	87	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B
to Proteico (Origen animal)		85	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	87	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B
to Proteico (Origen vegetal)		85	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	87	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B
to Regulador		85	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	87	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B
to Energético		90	85	B	B	B	B	91	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B
		92	85	B	B	B	B	91	85	B	B	B	B	91	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B
		93	85	B	B	B	B	93	85	B	B	B	B	93	85	B	B	B	B	94	85	B	B	B	B	93	85	B	B	B	B	93	85	B	B	B	B
DA																																					
		88	85	B	B	B	B	88	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	85	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B
to Proteico (Origen animal)		88	85	B	B	B	B	88	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	85	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B
to Proteico (Origen vegetal)		88	85	B	B	B	B	88	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	85	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B
Regulador		88	85	B	B	B	B	88	85	B	B	B	B	84	85	B	B	B	B	85	85	B	B	B	B	86	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B
Energético		90	85	B	B	B	B	91	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B
		90	85	B	B	B	B	91	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B	90	85	B	B	B	B
		93	85	B	B	B	B	93	85	B	B	B	B	93	85	B	B	B	B	94	85	B	B	B	B	93	85	B	B	B	B	93	85	B	B	B	B

UPI / DEPENDENCIA UPI: la 27

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Unid. g, Kg, Lb, L, bidones, otros)	PARAMETROS DE CONTROL										OBSERVACIONES	
DD	MM	AA			Color	Aroma	Textura	Bacterias Escherichia Coliformos (Standard) Sulfuros Hidruros	Temperatura en MP (°C)	FECHA DE VENCIMIENTO			LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN			
										DD	MM	AA				
11	12	24	Platano Verde	3.5 Kilo	C	C	C	C	C	17	12	24	NA	NA	NA	
11	12	24	Comestech	1.5 Kilo	C	C	C	C	C	17	12	24	NA	NA	NA	
11	12	24	Peperillo Blanco	1.6 Kilo	C	C	C	C	C	17	12	24	NA	NA	NA	
11	12	24	Lechuga de arbol	4.5 Kilo	C	C	C	C	C	17	12	24	NA	NA	NA	
11	12	24	Lechuga milano	7.5 Kilo	C	C	C	C	C	17	12	24	NA	NA	NA	
11	12	24	Pan.	90 un.	C	C	C	C	C	18	12	24	10-12-24			
12	12	24	Sandía 7.5 Kilo	7.5 Kilo	C	C	C	C	C	17	12	24	NA	NA	NA	
13	12	24	Sobobarriga	6.67	C	C	C	C	C	3	23	01	25	1116894		Rem = 700 - 1803
12	12	24	Carné Holida	3.5 Kilo	C	C	C	C	C	3	22	12	24	1006085		Rem: 663096
12	12	24	Higado	7.92 K.	C	C	C	C	C	3	18	12	24	12-41113		
13	12	24	Carné de cerdo	4.00 K	C	C	C	C	C	3	01	01	25	2006085		
13	12	24	Baño	15. Kilo	C	C	C	C	C	17	12	24	08-26-41-9-411165			Rem: 313
13	12	24	Mojarras	8. Kilo	C	C	C	C	C	17	10	12	25	C. 911		
13	12	24	Aguacate	7. Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		Rem: 1768
13	12	24	Ahuayama	7. Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
13	12	24	Ajo	0.7 Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
13	12	24	Queso	3.5 Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
13	12	24	Alverja Verde	1.5 Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
13	12	24	Cebolla Cabezona	4. Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
13	12	24	Cebolla larga	4. Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
13	12	24	Calabacito	0.3 K.	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
13	12	24	Calabaza	4. Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
13	12	24	Espinaca	5. Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
13	12	24	Trufa	2. Kilo	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA		
OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL AREA DE CALIDAD:																

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:
Falta ingresar 3kg Zanahoria. Salido almacén 1753 Comestech

SERVICIO DE COCINA RECIBIDO POR: CARGO: Jefe y o Auxiliar de cocina FIRMA:	RESPONSABLE DE DEPENDENCIA VERIFICADO POR: FIRMA:	NOMBRE: Jefa Mica VoBo: Legitimada en ciudad FECHA: 23-12-2024
--	--	---

UPI / DEPENDENCIA **UPI La 27**

Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Und, g, Kg, Lb, L, hidratos, otros)	PARAMETROS DE CONTROL										FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN	OBSERVACIONES
DD	MM	AA			Color	Acidez	Textura	Examen Organoléptico	Transporte (Cualidad, aplicación, etc.)	Temperatura a 10° (°C)	OD	MM	AA				
03	12	24	Curuba	4 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	Rem = 1722		
03	12	24	Espinaca	1 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Hierbas aromáticas	0,2 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Lechuga	0,7 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Limón	5 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Lulo	4,7 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Mandarina	4,5 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Mango	13 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Marañón	6 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Morón	4 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Naranja	4 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Papa Común	12 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Papaya	5 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Pepino Cebolla	1 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Pera Nacional	5 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Pimentón	3 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Plátano h. Maduro	6 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Plátano h. Verde	4 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Tomate Milano	10 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	1)		
03	12	24	Zanahoria	0,8 Kg	C	C	C	C	C	A	11	12	24	1224	Rem = 306		
03	12	24	Zan	80 Und	C	C	C	C	C	19	08	04	26	331			
04	12	24	Bagre	18 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	Remisión 1732 Económico		
05	12	24	Aguacate	12 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
05	12	24	Ajo	0,6 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:																	

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

 SERVICIO DE COCINA
 RECIBIDO POR: **Cristian Rojas**
 CARGO: **Acto s. o. Auxiliar de cocina - Ayud. Admin**
 FIRMA:

 RESPONSABLE DE DEPENDENCIA
 VERIFICADO POR: **José León**
 FIRMA:

 PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)
 NOMBRE: **Rosa Moya R**
 VoBo: **02**
 FECHA: **23-12-2024**

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico BPM.

UPI / DEPENDENCIA UPI: La 27

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Und, g, Kg, Lb, L, bidones, otros)	Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima													OBSERVACIONES
DD	MM	AA			PARAMETROS DE CONTROL										FECHA DE VENCIMIENTO		LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN	
					Color	Aroma	Textura	Envase	Empaque	Temperatura (Caudal de ventilador, a MP °C)	DD	MM	AA					
23	12	24	leche x 1000 ml	58 Lt	C	C	C	C	C	A	16	03	25	173512	Remision 422			
23	12	24	leche x 200 ml	60 Ud	C	C	C	C	C	A	09	03	25	263341				
23	12	24	mantequilla x 500 gr	2 libras	C	C	C	C	C	3°	16	02	25	7448A				
23	12	24	Queso costeño x kilo	3 kilo	C	C	C	C	C	3°	30	01	25	13/12/24				
23	12	24	Queso Doble Crema x Bloque	1 Ud	C	C	C	C	C	3°	25	12	24	25/11/24				
23	12	24	mora	8 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	Remision 200-190			
24	12	24	Sobresabrigada de brazo de res	2,79 kg	C	C	C	C	C	3°	04	02	24	6903	Remision # 663531			
24	12	24	carne molida	6,02 kg	C	C	C	C	C	3°	02	01	25	6103				
24	12	24	carne de Asar	4,06 kg	C	C	C	C	C	3°	17	01	25	6103				
24	12	24	Polpa de brazo de cerdo	7,60 kg	C	C	C	C	C	3°	12	01	25	6103				

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

SERVICIO DE COCINA
RECIBIDO POR:
CARGO: Jefe y/o Auxiliar de cocina
FIRMA:

RESPONSABLE DE DEPENDENCIA
VERIFICADO POR:
FIRMA:

PROFESIONAL DE CALIDAD
NOMBRE:
VoBo:
FECHA:

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento.

UPI / DEPENDENCIA UPI: la 27

Parámetros de Control: C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Und, g, Kg, Lb, L, bidones, otros)	PARAMETROS DE CONTROL										LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN	OBSERVACIONES
DD	MM	AA			Color	Aroma	Textura	Envase Empaque	Temperatura (Celsius/Grados Fahrenheit)	Temperatura a MP (°C)	FECHA DE VENCIMIENTO					
18	12	24	Zanahoria	1 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	Remisión 181	
18	12	24	Sachiní	3 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
18	12	24	Pan	90 on	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
18	12	24	Normalada	1 KI	C	C	C	C	C	A	11	12	25	31924	Remisión 389. shuman	
19	12	24	Gelatina sin Sabor	6 und x 30 gr	C	C	C	C	C	A	29	11	25	S363-8	Remisión 411	
20	12	24	Agua de coco	7 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	Remisión 1827	
20	12	24	AJO	0,4 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	APIO	2 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	BANANO	4 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Cebolla Cabeza	2 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Cebolla Tallo	7 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Cilantro	0,3 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Guayaba	3 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Hibiscus	1 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Hierbas Aromaticas	0,2 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Lechuga	5 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Limon	5 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Lulo	3 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Mandarina	4 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Mango	5 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Melancolón	7 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Melón	5 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Mora	3 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Naranja	3 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

SERVICIO DE COCINA RECIBIDO POR: CARGO: Jefe y/o Auxiliar de cocina FIRMA:	RESPONSABLE DE DEPENDENCIA VERIFICADO POR:	NOMBRE: <u>Prof. Nela R.</u> VoBo: <u>23-12-2024</u> FECHA:
	FIRMA:	

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Und, g, Kg, Lb, L, bidones, otros)	PARAMETROS DE CONTROL										FECHA DE VENCIMIENTO			LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN	OBSERVACIONES
DD	MM	AA			Color	Aroma	Textura	Estado líquido	Temperatura (Celsius)	pH	Presión (atm)	Velocidad (m/s)	Fuerza (N)	Energía (J)	DD	MM	AA		
02	12	24	Harina de maíz Blanco	3 Kg	C	C	C	C	C	A	29	05	25		2024				
02	12	24	Harina de Tigo	1 Kg	C	C	C	C	C	A	17	03	25		2018			Rem = 1706	
02	12	24	Leche Condensada	1 Und	C	C	C	C	C	A	31	08	25		2494			11	
02	12	24	Paneta	7 Und	C	C	C	C	C	A	05	05	25		6			11	
02	12	24	Pasta	4 Lb	C	C	C	C	C	A	26	08	25		35			11	
02	12	24	Salsa BBQ	1 Kg	C	C	C	C	C	A	07	07	25		1864			11	
02	12	24	Salsa de Tomate	1 Kg	C	C	C	C	C	A	30	06	25		34			11	
02	12	24	Vinagre	1 Lt	C	C	C	C	C	A	27	05	26		0524			11	
03	12	24	Leche x 1000 ml	56 Und	C	C	C	C	C	4	20	02	25		3272			11	
03	12	24	Leche x 200 ml	40 Und	C	C	C	C	C	4	03	03	25		6162			Rem = 381	
03	12	24	Yogurt x 200 ml	80 Und	C	C	C	C	C	4	25	01	25		7338			11	
03	12	24	Mantequilla	1 Und	C	C	C	C	C	4	08	02	25		1124			11	
03	12	24	Queso Doble Crema	2 Und	C	C	C	C	C	4	08	01	25		892			11	
03	12	24	Sobre barriga	3,11 Kg	C	C	C	C	C	4	21	01	25		6067			Rem = 662.559	
03	12	24	Carne Molida	4,01 Kg	C	C	C	C	C	4	12	12	24		6067			11	
03	12	24	Carne de res	6 Kg	C	C	C	C	C	4	22	12	24		6067			11	
03	12	24	Carne de cerdo	9,14 Kg	C	C	C	C	C	4	22	12	24		6067			11	
03	12	24	Agua de coco	8 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA		NA			11	
03	12	24	Ajo	0,5 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA		NA			Rem = 1722	
03	12	24	Apio	1 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA		NA			11	
03	12	24	Peperoni	5 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA		NA			11	
03	12	24	Cebolla Cabeza	3 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA		NA			11	
03	12	24	Cebolla comin	3 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA		NA			11	
03	12	24	Cilantro	0,3 Kg	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA		NA			11	
OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:																		11	

SERVICIO DE COCINA
 RECIBIDO POR: Cristian Rivers
 CARGO: Jefe y/o Auxiliar de cocina
 FIRMA: [Firma]

RESPONSABLE DE DEPENDENCIA
 VERIFICADO POR: Jocna Jón
 FIRMA: [Firma]

PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)
 NOMBRE: [Firma]
 VoBo: [Firma]
 FECHA: 23-12-2024

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico BPM.

UPI / DEPENDENC UPI la 27	CONTROL RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	VIGENTE DESDE 14/11/2022	PÁGINA 1 de 1
----------------------------------	---	---------------------------------	----------------------

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Und., g, Kg, Lb, L, litros, otros)	Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima										OBSERVACIONES	
DD	MM	AA			PARÁMETROS DE CONTROL									LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN		
					Color	Aroma	Textura	Sabor	Empaque	Transporte	Contaminación	Temperatura	FECHA DE VENCIMIENTO			
											DD	MM	AA			
11	12	24	Platano Verde	3.5 kilos	C	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
11	12	24	Remolacha	1.5 kilos	C	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
11	12	24	Pollo Blanco	1.6 kilo	C	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
11	12	24	Lechuga de arbol	1.1 kilo	C	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
11	12	24	Lechuga milano	1.1 kilo	C	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
11	12	24	Pan	90 m	C	C	C	C	C	C	A	18	12	24	10-12-24	
12	12	24	Sandía 7.5 kilo	7.5 kilo	C	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Sobribarriga	6.67	C	C	C	C	C	C	3	23	01	25	1116894	Rem = 200 - 1803
13	12	24	Carné Molida	3. kilos	C	C	C	C	C	C	3	22	12	24	1006085	Remici 663096
13	12	24	Higado	7.92 kilo	C	C	C	C	C	C	3	18	12	24	12-41213	
13	12	24	Carné de cerdo	4.01 kilo	C	C	C	C	C	C	3	01	01	25	2006085	
13	12	24	Baño	15. kilos	C	C	C	C	C	C	17	20	08	26	47-9-41165	Remi 313
13	12	24	Mazorra	8. kilos	C	C	C	C	C	C	17	10	12	25	C 11	
13	12	24	Aguacate	7. kilos	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	Remi 1768
13	12	24	Ahuana	7. kilos	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Ajo	0.7 kilo	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Queso	3. kilos	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Alverja verde	1.5 kilo	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Cebolla cabazona	4. kilos	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Cebolla larga	4. kilos	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Cilantro	0.5 kilo	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Cajeta	4. kilos	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Espinaca	1. kilo	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
13	12	24	Tresa	2. kilos	C	C	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

foto ingresar 3kg Zanahoria. Salida almacén 1753 Comma

SERVICIO DE COCINA RECIBIDO POR: CARGO: Jefe y/o Auxiliar de cocina FIRMA:	RESPONSABLE DE DEPENDENCIA VERIFICADO POR: FIRMA:	PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM) NOMBRE: <u>Don Mica</u> VoBo: <u>Registro en calidad</u> FECHA: <u>23-12-2024</u>
--	--	--

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico BPM.

CONTROL PRESENTACIÓN PERSONAL MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DEPENDENCIA:

UPile 27

Convenciones: C: Cumple NC: No cumple

FECHA DEL CONTROL			NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PARAMETROS DE EVALUACIÓN										NOVEDADES	NOMBRE DEL EVALUADOR	FIRMA MANIPULADOR ALIMENTOS QUE INCUM (si cumple no firma?)	
DD	MM	AAAA		DOTACIÓN			MANOS				PRESENTACIÓN						
				Limpia / Planchada	Completa	Uso adecuado (dotación y elementos de protección)	Manos Limpias	Uñas limpias y cortas	Uñas sin maquillaje	Libre de Heridas	Cabello limpio y protegido	Mujeres sin maquillaje Hombres: Afeitados	Libre de Accesorios	Aseo personal			
11	12	24	Gloria Ochoa	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
11	12	24	Mayoly Martinez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
11	12	24	Melina Magdalene Renuel	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
11	12	24	Sebastian Cajamarca	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
13	12	24	Mercedes Quiñones	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
13	12	24	Nubia Muñoz	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
13	12	24	Gloria Ochoa	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
13	12	24	Mayoly Martinez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
13	12	24	Melina Renuel	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
13	12	24	Sebastian Cajamarca	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
16	12	24	Mercedes Quiñones	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
16	12	24	Nubia Muñoz	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
16	12	24	Gloria Ochoa	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
16	12	24	Mayoly Martinez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
18	12	24	Mercedes Quiñones	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
18	12	24	Nubia Muñoz	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
18	12	24	Gloria Ochoa	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
18	12	24	Mayoly Martinez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
18	12	24	Sebastian Cajamarca	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
20	12	24	Sebastian Cajamarca	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
20	12	24	Mayoly Martinez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	
20	12	24	Nubia Muñoz	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Nicolase Eborer	

HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

PROFESIONAL DE CALIDAD

FIRMA

NOMBRE:

FECHA:

23-12-

DE BOGOTÁ D.C.		VERIFICACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS										VIGENTE DESDE		HASTA			
DEPENDENCIA:		SEMANA DEL:		AL		MES:		AÑO:		2022		2022					
PREPARACIONES		LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO			
Menú N°		1		2		3		4		5		6		7			
T(°C)		Evaluación Sensorial*		T(°C)		Evaluación Sensorial*		T(°C)		Evaluación Sensorial*		T(°C)		Evaluación Sensorial*			
T1 T2		Color Oloror Sabor Textura		T1 T2		Color Oloror Sabor Textura		T1 T2		Color Oloror Sabor Textura		T1 T2		Color Oloror Sabor Textura			
DESAYUNO																	
Bebida		90	B	B	B	88	B	B	B	90	B	B	B	88	B	B	B
Alimento Energético		A	B	B	B	82	B	B	B	A	B	B	B	80	B	B	B
Alimento Proteico		84	B	B	B	4	B	B	B	84	B	B	B	4	B	B	B
ALMUERZO																	
Sopa																	
Alimento Proteico (Origen animal)		86	B	B	B	86	B	B	B	88	B	B	B	86	B	B	B
Alimento Proteico (Origen vegetal)		88	B	B	B									4	B	B	B
Alimento Regulador		4	B	B	B	4	B	B	B	4	B	B	B	4	B	B	B
Alimento Energético		82	B	B	B	82	B	B	B	82	B	B	B	82	B	B	B
Cereal		90	B	B	B	90	B	B	B	90	B	B	B	90	B	B	B
Bebida		3	B	B	B	4	B	B	B	3	B	B	B	4	B	B	B
COMIDA																	
Sopa																	
Alimento Proteico (Origen animal)		88	B	B	B	84	B	B	B	88	B	B	B	86	B	B	B
Alimento Proteico (Origen vegetal)		4	B	B	B	4	B	B	B	4	B	B	B	4	B	B	B
Alimento Regulador		82	B	B	B	82	B	B	B	82	B	B	B	82	B	B	B
Alimento Energético		90	B	B	B	90	B	B	B	90	B	B	B	90	B	B	B
Cereal		3	B	B	B	3	B	B	B	3	B	B	B	3	B	B	B
Bebida																	
OBSERVACIONES:																	
JEFE O AUXILIAR RESPONSABLE DE COCINA																	
FIRMA:		N/A															
NOMBRE:		Nicolás abalos															
CARGO:		Jefe cocina															
PROFESIONAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD																	
FIRMA:		N/A															
NOMBRE:		N/A															
CARGO:		N/A															
FECHA: 23-12-2024																	

NOTAS: * T(°C): Temperatura en los alimentos preparados. T1 y T2: Temperaturas antes de servir el alimento. * Evaluación Sensorial: B: Bueno, R: Regular, M: Malo.

PI / DEPENDENC **UP: la 27**

Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Und, g, Kg, Lb, L, bidones, otros)	PARAMETROS DE CONTROL										LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN	OBSERVACIONES
DD	MM	AA			Color	Aroma	Textura	Envase Empaque	Transporte (Caravanas, vehículo, Temperatura a M ² C ²)	FECHA DE VENCIMIENTO						
20	12	24	Papa comun	13 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	Remision 1827	
20	12	24	Papino cohombro	1 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Pimenton	1 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Piña	6 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Platano maduro	8 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	Platano verde	4 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	tomate de Arbol	8 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	tomate milano	7 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	yuca	1 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	zamorana	4 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	sandia	6 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA		
20	12	24	sobrecaballera	9.88 kg	C	C	C	C	C	3	25	01	25	1116897	Remisiones 663415	
20	12	24	molida de Aes	220 kg	C	C	C	C	C	3	29	12	24	1005948		
20	12	24	Hibado	3 Kg	C	C	C	C	C	3	25	12	24	1241220		
20	12	24	carnes Asa y porc	6.95 Kg	C	C	C	C	C	3	13	01	25	1006096		
20	12	24	Pulpa Brazo Cerlo porc	508 kg	C	C	C	C	C	3	08	01	25	2006096		
20	12	24	Chorizo santanderino	1 par	C	C	C	C	C	3	22	01	25	7033544		
20	12	24	pan valiendo	1 lb	C	C	C	C	C	A	27	12	24	19112024	Remision 1827	
20	12	24	mojarra x 250 gr x kilo	17 kilos	C	C	C	C	C	A	17	12	25	12	Remision 326	
20	12	24	Boradillas Veleño	600 x 280 gr	C	C	C	C	C	A	04	05	25	1125	Remision 385	
23	12	24	Galleta Waffer	120 x 280 gr	C	C	C	C	C	A	15	11	2025	3640	Remision 376	
23	12	24	Huevo	120 ud	C	C	C	C	C	A	22	01	25	104		
23	12	24	Maizena industrializada	300 x 280 gr	C	C	C	C	C	A	29	03	25	35424		Remision 425
23	12	24	Pechuga x kilo	3 kilo	C	C	C	C	C	A	18	19	02	25	900067	Remision 416

UNIDADES / TALLAZCOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:
falta registrar

SERVICIO DE COCINA

RECIBIDO POR:

CARGO: Jefe y o Auxiliar de cocina

FIRMA:

RESPONSABLE DE DEPENDENCIA

VERIFICADO POR:

FIRMA:

PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)

NOMBRE:

VoBo:

FECHA:

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento técnico

VERIFICACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

DEPENDENCIA:

UPI La 27

SEMANA DEL:

23

AL

29

MES:

Diciembre

AÑO:

2024

VIGENTE DESDE:

10/12/2023

Cuando el servicio se realice en dos turnos, se deben realizar dos (2) tomas de temperatura en los alimentos preparados (T1 y T2). La unidad de medida es en Grados Centígrados (°C).

Para el análisis sensorial (color, olor, sabor y textura) evalúe el estado del alimento y califique según corresponda de acuerdo a la siguiente escala: B: Bueno, R: Regular, M: Malo

PREPARACIONES	LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES					SÁBADO					DOMINGO					
	Menú N°		22			Menú N°		23			Menú N°		24			Menú N°		25			Menú N°		26			Menú N°		27			Menú N°		28			
	T (°C)*		Evaluación Sensorial*			T (°C)*		Evaluación Sensorial*			T (°C)*		Evaluación Sensorial*			T (°C)*		Evaluación Sensorial*			T (°C)*		Evaluación Sensorial*			T (°C)*		Evaluación Sensorial*			T (°C)*		Evaluación Sensorial*			
	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura
DESAYUNO																																				
Bebida	90	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B	90	B	B	B	B							
Alimento Energético	85	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B						
Alimento Proteico	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B						
ALMUERZO																																				
Sopa	80	-	B	B	B	B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Alimento Proteico (Origen animal)	75	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B						
Alimento Proteico (Origen vegetal)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Alimento Regulador	4	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B	4	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B	4	-	B	B	B	B						
Alimento Energético	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B						
Cereal	90	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B						
Bebida	4	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B						
COMIDA																																				
Sopa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Alimento Proteico (Origen animal)	82	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B						
Alimento Proteico (Origen vegetal)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Alimento Regulador	3	-	B	B	B	B	85	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B	40	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B						
Alimento Energético	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B	80	-	B	B	B	B						
Cereal	90	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B	90	-	B	B	B	B						
Bebida	85	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B	3	-	B	B	B	B						

SERVACIONES:

JEFE O AUXILIAR RESPONSABLE DE COCINA

FIRMA:

NOMBRE:

CARGO:

PROFESIONAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

FIRMA:

NOMBRE:

CARGO:

FECHA:

DD

Tomar y registrar en la casilla correspondiente T1 y T2 la temperatura interna del alimento preparado

ACCIÓN SENSORIAL: Evalúe el estado del alimento y califique según corresponda de acuerdo a la siguiente escala: B: Bueno, R: Regular, M: Malo en cada casilla

MES:

Diciembre

AÑO:

2022

TEMPERATURA (°C)	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
210																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															

OBSERVACIONES:

El equipo este funcionando

MES:

Diciembre

AÑO:

2022

TEMPERATURA (°C)	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
210																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															

OBSERVACIONES:

FIRMA:

NOMBRE:

Ing. Alvaro

CARGO:

JEFE O RESPONSABLE DE COCINA:

PROFESIONAL DE CALIDAD:

CONTROL PRESENTACIÓN PERSONAL MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DEPENDENCIA: UPI 10 27

Convenciones: C: Cumple NG: No cumple

FECHA DEL CONTROL				NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PARAMETROS DE EVALUACIÓN												NOVEDADES	NOMBRE DEL EVALUADOR	FIRMA MANIPULADOR ALIMENTOS QUE INICIA (si cumple no firma)	
DD	MM	AAAA	DOTACIÓN			MANOS				PRESENTACIÓN										
					Limpia / Planchada	Completa	Uso adecuado (dotación y elementos de protección)	Manos Limpias	Uñas limpias y cortas	Uñas sin maquillaje	Libre de Heridas	Cabello limpio y protegido	Mujeres sin maquillaje	Hombres Afeitados	Libre de Accesorios	Aseo personal				
11	12	24		Gloria Ochoa	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
11	12	24		Mayaly Martínez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
11	12	24		María Magdalena Rentería	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
11	12	24		Sebastián Cajamarca	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
13	12	24		Mercedes Quiñones	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
13	12	24		Nubia Muñoz	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
13	12	24		Gloria Ochoa	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
13	12	24		Mayaly Martínez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
13	12	24		María Rentería	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
13	12	24		Sebastián Cajamarca	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Nicolase Eboni	
16	12	24		Mercedes Quiñones	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
16	12	24		Nubia Muñoz	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
16	12	24		Mayaly Martínez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
16	12	24		María Rentería	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
18	12	24		Mercedes Quiñones	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Julian G.	
18	12	24		Nubia Muñoz	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Julian G.	
18	12	24		Gloria Ochoa	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Julian G.	
18	12	24		Mayaly Martínez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Julian G.	
18	12	24		Sebastián Cajamarca	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Julian G.	
20	12	24		Sebastián Cajamarca	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Julian G.	
20	12	24		Mayaly Martínez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Julian G.	
20	12	24		Nubia Muñoz	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		Julian G.	

HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

*Frecuencia del control: Tres veces por semana

FIRMA:
NOMBRE: Nicolase Eboni
FECHA: 23-1

PROFESIONAL DE CALIDAD

CONTROL RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

UPI / DEPENDENCIA UPI: La 27

PÁGINA
VIGENTE DESDE

1 de 1
4/15/2024

Parámetros de Control C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica A: Ambiente MP: Materia Prima

FECHA DE INGRESO			MATERIA PRIMA	CANTIDAD (Unidad de medida: Und, g, Kg, Lb, L, bidones, otros)	PARÁMETROS DE CONTROL											LOTE O FECHA DE ELABORACIÓN	OBSERVACIONES
DD	MM	AA			Color	Aroma	Textura	Envase Empaque	Temperatura (Celsius)	Temperatura (Fahrenheit)	Temperatura (°C)	FECHA DE VENCIMIENTO					
												DD	MM	AA			
17	12	24	Tamale	3500l	C	C	C	C	C	95	05	01	25	3X0	Remisión 1906 Data		
17	12	24	Higado	3 KI	C	C	C	C	C	4	22	12	24	1241217	Remisión 06358		
17	12	24	Polpa cerdo	7,02K	C	C	C	C	C	4	05	01	25	2006090			
18	12	24	Achacate	2 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA	Remisión 1811 Ecom		
18	12	24	Ajo	0,5 K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	Banano	4 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	Calapaz	1 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	Cebolla calabaz	1 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	Cebolla común	4 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	Cilantro	0,3K	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	Espinaca	1 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	Fresa	2 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	lechuga	0,5 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	limón	3 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	lulo	7 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	mandarina	4 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	marañón	1 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	papa común	9 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	papaya	4 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	pimentón	2 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	pera	6 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	platano	5 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	tomate	4 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			
18	12	24	yuca	2 KI	C	C	C	C	C	A	NA	NA	NA	NA			

OBSERVACIONES / NOVEDADES / HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

SERVICIO DE COCINA
RECIBIDO POR:
CARGO: Jefe y/o Auxiliar de cocina
FIRMA:

RESPONSABLE DE DEPENDENCIA
VERIFICADO POR:
FIRMA:

PROFESIONAL DE CALIDAD (BPM)
NOMBRE: Dña. Dña. J-
VoBo: Dña.
FECHA: 23-12-2024

NOTA: La firma del profesional de Seguridad Alimentaria- Área Salud se realiza con posterioridad al recibo de la materia prima y de conformidad con el día de la visita de acompañamiento

VERIFICACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

PAGINA

1 DE 1

VIGENTE DESDE

10/2/2022

DEPENDENCIA: U.P. 10 22 SEMANA DEL: 09 AL 15 MES: Diciembre AÑO: 2022

Cuando el servicio se realice en dos tiempos, se deben realizar dos (2) tomas de temperatura en los alimentos preparados (T1 y T2). La unidad de medida es en Grados Centígrados (°C).
Para el análisis sensorial (color, olor, sabor y textura) evalúe el estado del alimento y califique según corresponda de acuerdo a la siguiente escala: B Bueno, R Regular, M Malo.

PREPARACIONES	LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES					SABADO					DOMINGO				
	Menú N° 8					Menú N° 9					Menú N° 10					Menú N° 11					Menú N° 12					Menú N° 13					Menú N° 14				
	T(°C)*					T(°C)*					T(°C)*					T(°C)*					T(°C)*					T(°C)*					T(°C)*				
	Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*					Evaluación Sensorial*				
	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor	Textura	T1	T2	Color	Olor	Sabor

DESAYUNO																																				
Bebida	88		B	B	B	B	90		B	B	B	B	90		B	B	B	B	88		B	B	B	B	89		B	B	B	B	90		B	B	B	B
Alimento Energético	A		B	B	B	B	82		B	B	B	B	A		B	B	B	B	82		B	B	B	B	A		B	B	B	B	82		B	B	B	B
Alimento Proteico	66		B	B	B	B	4		B	B	B	B	66		B	B	B	B	4		B	B	B	B	66		B	B	B	B	66		B	B	B	B

ALMUERZO																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Sopa																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															</

COMIDA																																				
Sopa							86		B	B	B	B	90		B	B	B	B	86		B	B	B	B	88		B	B	B	B	88		B	B	B	B
Alimento Proteico (Origen animal)	88		B	B	B	B			B	B	B	B	90		B	B	B	B	86		B	B	B	B	88		B	B	B	B	88		B	B	B	B
Alimento Proteico (Origen vegetal)							4		B	B	B	B	82		B	B	B	B	4		B	B	B	B	4		B	B	B	B	4		B	B	B	B
Alimento Regulador	90		B	B	B	B	4		B	B	B	B	82		B	B	B	B	82		B	B	B	B	82		B	B	B	B	80		B	B	B	B
Alimento Energético	82		B	B	B	B	82		B	B	B	B	90		B	B	B	B	82		B	B	B	B	82		B	B	B	B	88		B	B	B	B
Cereal	90		B	B	B	B	90		B	B	B	B	91		B	B	B	B	90		B	B	B	B	90		B	B	B	B	90		B	B	B	B
Bebida	4		B	B	B	B	4		B	B	B	B	3		B	B	B	B	3		B	B	B	B	4		B	B	B	B	3		B	B	B	B

OBSERVACIONES:

JEFE O AUXILIAR RESPONSABLE DE COCINA

FIRMA: *Nfs*

NOMBRE: *Nicolás Bazar*

CARGO: *Líder cocina*

PROFESIONAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

FIRMA: *[Firma]*

NOMBRE: *Andrés Rojas R*

CARGO: *Ing. Alimentos*

FECHA: *23-12*

CONTROL PRESENTACIÓN PERSONAL MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DEPENDENCIA: UPI 10 27

Convenciones: C: Cumple NC: No cumple

FECHA DEL CONTROL			NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PARÁMETROS DE EVALUACIÓN										NOVEDADES	NOMBRE DEL EVALUADOR	FIRMA ALIM.
DD	MM	AAAA		DOTACIÓN		MANOS				PRESENTACIÓN						
			Limpia / Planchada	Completa	Uso adecuado (dotación y elementos de protección)	Manos limpias	Uñas limpias y cortas	Uñas sin maquillaje	Libre de Heridas	Cabello limpio y protegido	Mujeres sin maquillaje	Libre de Accesorios	Aseo personal			
02	12	24												Nicolase Ebaniz		
02	12	24												Nicolase Ebaniz		
02	12	24												Nicolase Ebaniz		
02	12	24												Nicolase Ebaniz		
02	12	24												Nicolase Ebaniz		
02	12	24												Nicolase Ebaniz		
04	12	24												Nicolase Ebaniz		
04	12	24												Nicolase Ebaniz		
04	12	24												Nicolase Ebaniz		
04	12	24												Nicolase Ebaniz		
06	12	24												Nicolase Ebaniz		
06	12	24												Nicolase Ebaniz		
06	12	24												Nicolase Ebaniz		
06	12	24												Nicolase Ebaniz		
06	12	24												Nicolase Ebaniz		
06	12	24												Nicolase Ebaniz		
09	12	24												Nicolase Ebaniz		
09	12	24												Nicolase Ebaniz		
09	12	24												Nicolase Ebaniz		
09	12	24												Nicolase Ebaniz		
09	12	24												Nicolase Ebaniz		
11	12	24												Nicolase Ebaniz		
11	12	24												Nicolase Ebaniz		

HALLAZGOS DEL ÁREA DE CALIDAD:

*Frecuencia del control: 1 vez por semana