Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hg Geronca

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Glady

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO NO	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE MUY	
	9:30	Sorbete de maracuya con bienestarina	X		-	X	X		85°	80°	40min	4°	5°	X			X			X		X	
	9:30	Queso doble crema	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	5°	X			X			X		X	
	9:30	Patilla en cubitos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
4	desayuno	Tostada		X		X		X	ambiente		N/A	ambiente		X			X			X		X	
2																							
0		Tilapia guisada	X			X	X		85°	82°	15min	75°	69°	X			X			X		X	
2		Tornillos en salsa de tomate		X		X	X		85°	80°	40mt	75°	68°	X			X			X		X	
1	12:30	natural		X		X	X		85°	80°	40mt	75°	65°	X			X			X		X	
3		Platano cocinado	X			X	X		88°	80°	30mt	70°	65°	X			X			X		X	
0		Verduras salteadas (apio,	X			X	X		85°	81°	30mt	70°	69°	X			X			X		X	
		calabaza, pimenton y zanahoria)	X			X	X		88°	81°	30mt	70°	69°	X			X			X		X	
1		Jugo de lulo	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	5°	X			X			X		X	
4		Fresa picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
8																							
		Yogurt	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
	3:30	Torta de bienestarina		X		X	X		90°	85°	45mt	80°	75°	X			X			X		X	
		Ciruela en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HS Geronca

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Gladys

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE		
	Desayuno	Colada de bienestarina		X		X	X		90°	85°	60m	90°C	68°	X			Y		Y			X		
		Huevo cocinado	X		X		X		90°	80°	30m	86°C	69°	Y			Y		Y			X		
		Manzana en lunas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X			X		Y			X		
		Mogolla		X		X		X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X			X		Y			X		
																						X		
		Frijoles	X			X	X		90°C	85°	60mm	86°C	69°C	X			X	X				X		
		Carne de res molida		X		X	X		90°C	85°C	60mm	89°C	70°C	X			X	X				X		
	Almuerzo	Arroz blanco con zanahoria	X		X		Y		90°C	85°	60mm	85°C	70°C	X			X		X			X		
		Papas a la Francesa	X			X	X		90°C	85°C	60mm	80°C	69°C	X			X		X			X		
		Ensalada de aguacate pepino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°C	4°C	X			X		X			X		
		cirvejo verde y tomate	X		X		X		90°	85°C	N/A	5°C	4°C	X			X		X			X		
		Jugo de mora con bienestarina	X		X			X	90°	85°	60m	6°C	3°C	X			X	X				X		
		Melón picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X			X		X			X		
		Queso campesino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	2.8°C	4°C	X			X		X			X		
	Refrigerio	Pan blanco		X		X		X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X			Y		Y			X		
		Bocadillos de mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X			X		X			X		

Ninguno

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hz Gowna

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Liliana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DEMASIADA	NULA	ACEPTABLE	
		Leche		X		X	X		90°	85°	60min	80°	75°	X			X		X			X	
	Desayuno	Huevo tortilla	X		X		X		82°	80°	30min	75°	70	X			X		X			X	
		Papaya picada	X		X			X	n/a	n/a	n/a	Ambiente		X			X			X		X	
		Mogollo		X		X		X	n/a	n/a	n/a	Ambiente		X			X		X			X	
		Bofe Res en salsa criolla	X			X	X		85°	80°	60min	70°	70°	X			X		X			X	
		Arroz Pimentón	X			X	X		80°	75°	40min	70°	68°	X			X			X		X	
2024		Papa vapor	X		X		X		85°	70°	45min	69°	65°	X			X			X		X	
20		Ensalada (T, L, aguacate)	X		X			X	n/a	n/a	n/a	5°	4°	X			X		X			X	
2	Almuerzo	Boleca Ahuyama	X		X		X		80°	79°	40min	70°	68°	X			X		X			X	
		Jugo mamacuya con Bna.	X		X		X		75°	70°	20min	69°	65°	X			X		X			X	
1 marzo		mango paitos	X		X			X	n/a	n/a	n/a	Ambiente		X			X			X		X	
		Yogurt.	X		X			X	n/a	n/a	n/a	4°	3°	X			X	X				X	
		Toregor de Bna		X		X	X		85°	81°	30min	75°	70	X			X			X		X	
		Durazno picado	X		X			X	n/a	n/a	n/a	Ambiente		X			X		X			X	
22																							

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hg2 Granol

AÑO: 2024 MES: marzo

RESPONSABLE: Juliana G.I

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA				ACEPTABILIDAD			
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	PERSA	PEGAJOSA	DULA	ACEPTABLE		
	Desayuno	Colada Bna Con sabor.		X		X	X		85°	80°	40min	75°	70	X			X		X			X		
		Coime Guisado	X			X	X		80°	75°	60min	70°	68°	X			X		X			X		
		Manzana Unas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		
		Pan Molde.		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X		
		Pechuga Bechamel	X			X	X		85°	80	60min	75°	70	X			X		X			X		
		Spaguetti Guisados		X		X	X		80°	78°	30min	70°	65°	X			X			X		X		
2024	almuerzo	Yuca Frita	X		X		X		82°	80°	30min	75°	70°	X			X		X			X		
		Torta Espinaca Con Bna	X		X		X		90°	85°	40min	80°	75	X			X		X			X		
N		Jugo Fejoa.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	4°	X			X		X			X		
		Naranja cosechar	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		
		Sobete cuncha	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X		X			X		Ninguna
21 / marzo /	Onces	Mantecada.		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		
		Treva picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H.I Genova

AÑO: 2024 MES: marzo

RESPONSABLE: Liliana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	HUELA	ACEPTABLE	
	9:30	Chanqua Con Huevo	X		X		X		85°	80°	60min	75°	70°	X			X	X				X	
		cosechas Mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Tostada.		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Cazuela Garbanzo con Res 2/	X			X	X		85°	80°	45min	75°	70°	X			X			X		X	
		Hamburguesa de carne de Res		X		X	X		80°	79°	40min	70°	68°	X			X			X		X	
	3	Arroz Blanco	X			X	X		88°	85°	60min	80°	75°	X			X			X		X	
		chips Anacacha	X		X		X		85°	80°	30min	75°	70°	X			X		X			X	
		Ensalada Tomate, Arve, Lechuga	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X		X			X	
		Jugo Tomate aliol Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
		Cinela trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Malteada Bna de sabor.		X		X	X		85°	80°	60min	75°	70	X			X		X			X	
		Galletas dulces		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Melón picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi2 Genova

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Liliana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA				ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DE MUY SA	NULA	ACEPTABLE		
21	3	Colada de Avena		X		X	X		85°	80°	60min	75°	70	X			X		X			X		
		Emparedado de Queso	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X		X			X		
		Pina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		
		Pechuga de pollo Asada	X			X	X		90°	85°	45min	75°	70°	X			X			X		X		
		platano cocido	X		X		X		80°	78°	40min	70°	68°	X		X			X			X		
		Macarrón a la Napolitana		X		X	X		82°	80°	30min	75°	70°	X			X			X		X		
22	3	platano Cocinado	X		X		X		85°	80°	30min	70°	68	X			X		X			X		
		Ensalada Cordero (2,2,C)	X		X		X		80°	79°	45min	72°	65°	X			X			X		X		
	12	Habichuela con zanahoria Guisada	X		X		X		85°	80°	40min	75°	70°	X			X			X		X		
		jugo Fresa con Bno	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X		
		Patilla en cubitos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X		
		Sorbete Mora	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X		
		Chuzos Bno		X		X	X		85°	80°	20min	75°	Ambiente	X			X			X		X		
		Papaya picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X		

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi2 Gerona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Liliana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	BLANDA	ACEPTABLE	MUY ACEPTABLE	
	Desayuno	Sorbete Mango con Bna	X		X		X		85°	80	40M1	4°	5°	X			X			X			X	
		Huevo pericos	X		X		X		80°	78°	30min	75°	70°	X			X		X				X	
		Ciruela trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X				X	
		Arepa de Maiz Blanco		X		X	X		75°	70°	15 min	68°	65°	X			X		X				X	
		Carne Guisada Bna	X			X	X		80°	79°	60min	70°	68°	X			X		Y				X	
		Arroz Verde.	X			X	X		83°	80°	45min	75°	70°	X			X			X			X	
1 Marzo 2024	Almuerzo	Pasta salada	X		X		X		90°	85°	40min	80°	75°	X			X		X				X	
		Ensalada Pepino-tomate y C.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X		X				X	
		Zanahoria Julianas	X		X		X		75°	70	15min	68°	65°	X			X		X				X	
		Jugo Guapa. con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X		X				X	
		Pera picada.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X				X	
		Queso campesino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	50	4°	X			X		X				X	
	Onces	Galleta soda		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X				X	
		Banano en Rodajas	X		X		X		N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X			X	
2																								

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H - I Gaona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Olga M Ruiz C

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY SA	NULA	ACEPTABLE	
	Desayuno	Colado de bienestarina		X		X	X		85	80	50mt	75	65	X			X		X			X	
		Queso doblecrema	X		X			X	5°	6°	15mt	4°	5°	X			X		X			X	
		Mango picado	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X		X			X	
		Pan frances		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X			X	
2024		Lentejas	X			X	X		87	80	20mt	75	63	X			X		X			X	
	Almuerzo	Albondigas de carne de res	X			X	X		85	80	50mt	75	65	X			X		X			X	5
20		Arroz blanco	X			X	X		86	82	40mt	76	63	X			X		X			X	
		Papa criolla frita	X			X	X		88	83	40mt	77	64	X			X			X		X	3
Marzo		Ensalada de aguacate, pepino	X		X			X	5°	6°	30mt	4	5	X			X			X		X	65
		cohombro y tomate	X		X			X	5	6°	30mt	4	5	X			X			X		X	5
		Jugo de tomate de arbol	X		X		X		86	80	40mt	5°	6°	X			X			X		X	1
		Melon en trozos	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	2
15	Once	Sorbete de feijoa y	X		X		X		85	80	40mt	4°	5°	X			X		X			X	
		bienestarina		X		X	X		85	80	40mt	4°	5°	X			X		X			X	
		Galletas cucas		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
		Durazno en trozos	X		X			X	Ambiente		40mt	Ambiente		X			X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H. I Gerona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Olga Marina Ruiz

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE	
	Desayuno	Sorbete de guayaba	x		x		x		85°	80	40mt	4°	5°	x			x		x			x	
		Pechuga de pollo guisada	x			x	x		86	80	40mt	76°	65°	x			x			x		x	
		Casquitos de mandarina	x		x			x	Ambiente		30mt	Ambiente		x			x		x			x	
		Arepa con bienestarina		x		x	x		88	80	50mt	75	65	x			x			x		x	
20		Filete de tilapia apanado	x			x	x		88	80	50m	76°	65°	x			x			x		x	
2024		Arroz blanco	x			x	x		85	80	40mt	77°	65	x			x			x		x	
		chips de arracacha	x			x	x		87°	83	30mt	75	61	x			x			x		x	
	Almuerzo	Poteca de ahuyama con atuga	x			x	x		86	81	40mt	77°	63	x			x		x			x	
		Verde y bienestarina	x			x	x		86	81	40mt	77°	63	x			x		x			x	
Marzo		Jugo de piña	x		x	x			4°	8°	30mt	4°	5°	x			x	x				x	
		Papaya en trozos	x		x			x	Ambiente		40mt	Ambiente		x			x		x			x	
14 -		Sorbete de guanabana y	x		x		x		85°	80°	40mt	4°	5°	x			x		x			x	
	Onces	bienestarina		x		x	x		85°	80°	40mt	4°	5°	x			x		x			x	
		Mantecada		x		x		x	NA	NA	20 mt	NA	NA	x			x			x		x	
		Fresas picadas	x		x			x	ambiente		50mt	Ambiente		x			x		x			x	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H.I Cerona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Olga Marina Ruiz

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	HUBO	ACEPTABLE MUY	
	Desayuno	Colado de avena y bienestarina		X		X	X		88°	83°	50mt	75°	65°	X			X	X				X	
		Huevo cocido	X		X		X		85°	60°	30mt	73°	62°	X			X			X		X	
		Piña en trozos	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	
		Mojicon		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
1 Marzo 2024	almuerzo	Higado de res asado	X			X	X		88°	83°	60mt	78	66	X			X			X		X	
		Arroz tigre	X			X	X		85	80	40mt	72	64	X			X			X		X	
		Yuca frita	X			X	X		88	80	40m	73°	66°	X			X			X		X	
		Tomate en rodajas	X		X			X	6°	7°	20mt	4°	5°	X			X			X		X	
		Calabaza guisada con arveja	X			X	X		85	75	30mt	68	61	X			X	X				X	
		y bienestarina	X			X	X		85	75	30mt	68	61	X			X	X				X	
		Jugo de maracuya y bienestarina	X		X		X		85	78	40mt	4°	5°	X			X	X				X	
		Manzana en lunas	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	
1 Marzo 2024	Onces	Galletas de soda		X		X		X	NA	NA	10mt	NA	NA	X			X			X		X	
		Mix de melon y durazno con	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X			X		X	
		queso	X		X			X	5°	6°	20mt	4°	5°	X			X			X		X	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H.I. Gerona

AÑO: 2022 MES: Marzo

RESPONSABLE: Olga Marina Ruiz

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LÍQUIDA	DENSA	MUY DENSA	RUDA	ACEPTABLE	
	Desayuno	Sorbete de coruba con bienestarina	X		X		X		85°	75°	40 mt	73°	65°	X			X		X			X	
		Emparedado de queso		X		X	X		85°	75°	40 mt	73°	65°	X			X		X			X	
		Ciruela en trozos		X		X		X	3°c	4°c	20 mts	5°c	6°c	X			X			X		X	
			X		X			X	Ambiente		50 mt	Ambiente		X			X		X			X	
10 Marzo 2022	Almuerzo	Pechuga en salsa bechamel	X			X	X		90°	85°c	60 mt	78°c	65°c	X			X		X			X	
		Tornillos guisados con verdura y bienestarina		X		X	X		85°	80°	40 mt	75°	63°	X			X		X			X	
		Tajadas de platano maduro	X			X	X		85°	80°	40 mt	75°	63°	X			X		X			X	
		Ensalada de apio, pepino, cohombro, espinaca y cilantro	X		X			X	8°	4°	50 mt	75°c	65°	X			X		X			X	
		Jugo de mora con bienestarina	X		X			X	8°c	9°	40 ml	4°c	5°	X			X			X		X	
		Mango picado	X		X		X		85°	80°	40 mt	3°	4°	X			X		X			X	
			X		X			X	Ambiente		50 ml	Ambiente		X			X		X			X	
12	Onces	Leche		X		X	X		85°	80°	50 mt	75°	65°	X			X	X				X	
		Pan blanco		X		X		X	Ambiente		90 mt	Ambiente		X			X			X		X	
		Banano en rodajas	X		X			X	N.A	N.A	30 mt	N.A	N.A	X			X			X		X	

Ninguna

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H I Gerona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Olga Marina Ruiz

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROGESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c		INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE		
	Desayuno	Sorbete de guayaba con Bienestarina	X		X		X		85°	75°	40mt	4°	5°	X			X		X			X		
		Huevo revuelto		X		X		X	85°	75°	40 mt	4°	5°	X			X		X			X		
		Papaya en trozos	X		X		X		88°	80°	30mt	75°c	65°c	X			X		X			X		
		Pan blanco	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X		X			X		
				X		X		X	NA	N.A	90 mt	NA	NA	X			X			X		X		
		Carne de cerdo guisada con bienestarina	X			X		X	87°	86°	50mt	75°	68°											
				X		X		X	87°	80°c	50mt	75°	68°	X			X		X			X		
2024	Almuerzo	Arroz con arveja verde	X			X	X		88	85°	50mt	75°	65°	X			X			X		X		
		Chips de papa	X			X	X		89°	85°	60mt	80°	70°c	X			X		X			X		Ninguno
		Ensalada de zanahoria lechuga y limon.	X		X			X	7°	8°	40mt	4°c	5°	X			X			X		X		
			X		X			X	7°	8°	40 mt	4°c	5°	X			X			X		X		
Marzo		Pepino guisado	X			X	X		85°	80°	50mt	75°	70°	X			X		X			X		
		Jugo de lulo con bienestarina	X			X	X		85°	80°	40mt	75°	67°	X			X		X			X		
		Presas picadas.	X		X			X	Ambiente		40mt	Ambiente		X			X		X			X		
11	Onces	Kumis	X		X			X	2°	3°	20mt	4°c	5°c	X			X		X			X		
		Corazon de hojaldre		X		X		X	N.A	NA	90mt	NA	NA	X			X			X		X		
		Pera picada	X		X			X	Ambiente		40 mt	Ambiente		X			X			X		X		

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Esmeralda Martinez

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DE MUY SA	BUENA	ACEPTABLE	
08/03/2024		Colada de Bienestarina		X		X	X		85°	75°	6min	73°	69°	X			X		X			X	
		Huevo a la Criolla	X			X	X		83°	72°	20min	72°	68°	X			X		X			X	
		Banano en rodajas	X		X			X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			1	
		Arepa con Bienestarina		X		X	X		83°	71°	30min	70°	65°	X			X		X			X	
		Higado de pollo en salsa	X			X	X		81°	80°	20min	70°	69°	X			X		X			X	
		Arroz Blanco.	X			X	X		83°	80°	45min	71°	65°	X			X		X			X	
		Yuca en Salsa	X			X	X		83°	81°	20min	70°	65°	X			X		X			X	
		Ensalada: lechuga, espinaca	X		X			X	Ambiente		N/A	5°	5°	X			X		X			X	
		y mango	X		X			X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Habichuela con zanahoria guisada	X			X	X		88°	81°	20min	70°	65°	X			X		X			X	
			X			X	X		88°	81°	20min	70	65°	X			X		X			X	
		Naranja en Cascos.	X			X		X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Sorbete de Fresa	X			X		X	Ambiente		N/A	5°	5°	X			X		X			X	
		Galletas dulces.		X		X		X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	

NINGUNA

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS Esmer

UNIDAD OPERATIVA: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Esmeralda Martinez

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	ND	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c		INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE		
	desayuno	Colada de avena con Bng		x		x	x		85°	75°	6 min	78°	69°	x			x		x			x		
		Huevo Revuelto	x			x	x		83°	72°	20 min	72°	65°	x			x		x			x		
		Fresas picadas	x		x			x	Ambiente	N/A	Ambiente			x			x		x			x		
		Pan Blanco		x		x		x	Ambiente	N/A	Ambiente			x			x		x			x		
07/03/2024	almuerzo	Arveja verde seca con Bng	x			x	x		85°	72°	30 min	72°	65°	x			x		x			x		
		pechuga de pollo guisado	x			x	x		80°	81°	30 min	70°	69°	x			x		x			x		
		Arroz con zanahoria	x			x	x		80°	80°	45 min	71°	65°	x			x		x			x		
		platano cocinado.	x			x	x		83°	81°	20 min	70°	65°	x			x		x			x		
		Ensalada de lechuga, tomate	x		x			x	Ambiente	N/A	6°	6°	x			x		x			x		
		y pepino	x		x			x	Ambiente	N/A	6°	6°	x			x		x			x		
		Jugo de lulo con Bng	x			x	x		85°	75°	30 min	5°	5°	x			x		x			x		
		Mango picado.	x		x			x	Ambiente	N/A	Ambiente			x			x		x			x		
	onces	Queso Campesino	x			x		x	Ambiente	N/A	6°	6°	x			x		x			x		
		Galleta wafer		x		x	x		Ambiente	N/A	Ambiente			x			x		x			x		
		papaya en cubitos.	x		x			x	Ambiente	N/A	Ambiente			x			x		x			x		

Ninguna

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Esmeralda Martinez

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO NO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	HUELA	ACEPTABLE	
		Colada de avena		X		X	X		85°	75°	30min	73°	69°	X			X		X			X	
		Queso doble crema		X	X			X	Ambiente		N/A	5°	5°	X			X		X			X	
		Durazno Picado	X		X			X	Ambiente		N/A	ambiente		X			X		X			X	
		Mogolla		X		X		X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	
04/03/2024		Albondigas guisada con Bna	X			X	X		88°	80°	40min	78°	69°	X			X		X			X	
		Arroz blanco	X			X	X		88°	81°	45min	78°	69°	X			X		X			X	
		Papa criolla al vapor	X			X	X		85°	78°	20min	72°	65°	X			X		X			X	
		Torta de espinaca con Bna	X			X	X		80°	72°	40min	71°	69°	X			X		X			X	
		Jugo de tomate arbol	X			X		X	Ambiente		N/A	6°	6°	X			X		X			X	
		Fresas Picadas	X		X			X	Ambiente		N/A	ambiente		X			X		X			X	
06/03/2024		leche		X		X	X		85°	78°	30min	72°	65°	X			X		X			X	
		Churros con Bna		X		X	X		80°	75°	10min	70°	65°	X			X		X			X	
		Pera en trozos.	X		X			X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	

Ninguno

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Esmeralda Martinez

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		PRODUCTO TERMINADO									OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION					OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	RUDA	ACEPTABLE MUY	
05/03/2024	Desayuno	Sorbete de mora con Bna	X			X	X		85°	75°	6 min	5°	5°	X			X		X			X	
		Carne en trozos	X			X	X		85°	72°	6 min	70°	69°	X			X		X			X	
		Manzana en cuadros	X		X			X	Ambient	N/A		Ambient		X			X		X			X	
		Pan molde		X		X		X	Ambien	N/A		Ambient		X			X		X			X	
	Almuerzo	Carne guisada con Bna	X			X	X		85°	72°	6 min	70°	69°	X			X		X			X	
		espaguetis guisados		X		X	X		82°	70°	7 min	69°	65°	X			X		X			X	
		tajadas de platano maduro	X			X	X		83°	72°	6 min	70°	69°	X			X		X			X	
		Ensalada: Remolacha, cebolla	X			X	X		80°	70°	3 min	6°	6°	X			X		X			X	
		Y zanahoria	X			X	X		80°	70°	3 min	6°	6°	X			X		X			X	
		Jugo de Guayaba	X			X		X	Ambient	N/A		5°	5°	X			X		X			X	
		Casquitos de mandarina	X		X			X	Ambient	N/A		Ambiente		X			X		X			X	
	Onces	Sorbete de avena con Bna	X			X	X		85°	75°	6 min	5°	5°	X			X		X			X	
		Corazón de Hosaldx		X		X		X	Ambiente	N/A		Ambiente		X			X		X			X	
		Melón picado.	X		X			X	Ambien	N/A		Ambient		X			X		X			X	

Ninguna

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: Esmeralda Martinez

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		PRODUCTO TERMINADO								OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION					OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DE NATA	HBLA	ACEPTABLE	
04-03-2024	onces/ almuerzo. desayuno	Colada de Bienestarina		X		X	X		85°	85°	6min	75°	69°	X			X		X			X	
		Queso campesino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	4°	X			X		X			X	
		Piña en trozos	X		X			X	Ambiente	N/A	Ambiente			X			X		X			X	
		Pan blandito.		X		X		X	Ambiente	N/A	Ambiente			X			X		X			X	
		Pechuga de pollo a la plancha	X			X	X		83°	72°	30min	71°	65°	X			X		X			X	
		Arroz frijol	X			X	X		80°	79°	45min	72°	69°	X			X		X			X	
		Papas a la francesa	X			X	X		83°	72°	20min	70°	65°	X			X		X			X	
		Verduras cocinadas (Apio,	X			X	X		80°	70°	20min	69°	65°	X			X		X			X	
		zanahoria, tomate, arveja verde)	X			X	X		80°	70°	20min	69°	65°	X			X		X			X	
		Jugo de Fresa	X			X		X	Ambiente	N/A		5°	5°	X			X		X			X	Ninguna.
		Melon en trozos	X		X			X	Ambiente	N/A	Ambiente			X			X		X			X	
		Yogurt	X		X			X	Ambiente	N/A		6°	6°	X			X		X			X	
		Torrejas de Bienestarina		X		X	X		83°	70°	20min	70°	65°	X			X		X			X	
		Banano en rodajas.	X		X			X	Ambiente	N/A	Ambiente			X			X		X			X	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: H I Gerona

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: Esmeralda Martínez

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE	
01/03/2024	desayuno	Sorbete de maracuya con Bro	X			X	X		85°	75°	6 min	5°	5°	X			X		X			X	
		Huevo revuelto	X			X	X		83°	72°	3 min	71°	69°	X			X		X			X	
		Mango picado	X		X			X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Pan frances		X		X		X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	
	almuerzo	ajiaco (papa y arracacha)	X			X	X		85°	78°	6 min	72°	69°	X			X		X			X	
		Pechuga de pollo guisada	X			X	X		83°	72°	7 min	71°	65°	X			X		X			X	
		Arroz blanco	X			X	X		85°	78°	45 min	72°	69°	X			X		X			X	
		Papa y arracacha en el ajiaco	X			X	X		85°	78°	6 min	72°	69°	X			X		X			X	
		Ensalada: tomate, pepino, aguacate	X		X			X	Ambiente		N/A	6°	6°	X			X		X			X	
		Jugo de tomate arbol	X			X		X	Ambiente		N/A	5°	5°	X			X		X			X	
		Casquitos de manzanilla	X		X			X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	
01/03/2024	Onces	Malteada de bienestarina con sabor		X		X	X		85°	75°	6 min	6°	6°	X			X		X			X	
		Pan blanco		X		X		X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Jugo de manzana y papaya	X		X			X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X		X			X	

Ninguna.

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C