Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: Esmeralda

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 NO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	BUENA	DUDA	ACEPTABLE	
30/04/2024	Desayuno	colada de bienestarina		X		X	X		85°	82°	6omin	78°	69°	X			X			X		X	
		Huevo cocinado	X			X	X		85°	80°	40min	75°	65°	X			X			X		X	
		Manzana en lunas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
		Mogolla		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
	Almuerzo	Frijol	X			X	X		83°	82°	60min	72°	69°	X			X			X		X	
		Caine de res molida	X			X	X		88°	80	40min	35°	69°	X			X			X		X	
		Arroz blanco con zanahoria	X			X	X		81°	28°	45min	70°	65°	X			X			X		X	
		papas a la Francesa	X			X	X		80°	72°	20min	65°	64°	X			X			X		X	
		Ensalada: aguacate, pepino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		oreja verde y tomate	X		X		X		80°	78°	20min	5°	5°	X			X			X		X	
		Jugo de mora con Bna	X			X	X		80°	81°	60min	6°	6°	X			X			X		X	
		Melón picado.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Queso campesino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		Pan blanco		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
		Cosquitos de mandarina	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: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Abril

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	CARACTERISTICO	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE	
29/04/2024	Desayuno	Sorbete de mora con Bna	X			X	X		80°	81°	60min	5°	5°	X			X			X		X	
		Carne molida	X			X	X		82°	80°	40min	75°	69°	X			X			X		X	
		Mango picado	X		X			X	Ambient	N/A	ambient			X			X			X		X	
		Pan blandito		X		X		X	Ambient	N/A	ambient			X			X			X		X	
	Almuerzo	pollo guisado con Bna	X			X	X		85°	82°	40min	72°	65°	X			X			X		X	
		platano en monedítas	X		X		X		83°	80°	30min	70°	69°	X			X			X		X	
		Ensalada de espinaca	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		lechuga Y Fresa	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		Brocolí cocinado	X			X	X		80°	79°	20min	73°	65°	X			X			X		X	
		Jugo de Feijoa con Bna	X			X	X		80°	81°	60min	5°	5°	X			X			X		X	
		papaya picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambient		X			X			X		X	
	Onces	leche		X		X	X		85°	82°	40min	78°	69°	X			X			X		X	
		Galleta dulces.		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambient		X			X			X		X	
		Banano en rodajas.	X		X			X	N/A	N/A	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: UT Genova

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: Gladys Mora

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	DE LUYSA	DULCE	ACEPTABLE	
	Refrigerio	Caldo de bienestar con sabor		✓		✓	✓		85°	80	60m	85	67°	✓			✓		✓			✓	
		Carne guisada		✓		✓	✓		85°	80°	60m	86°	68°	✓			✓		✓			✓	
		Manzana en lunas	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	
J		Pan molde		✓		✓		✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	0
V																							
S		Pechuga en Salsabechamel	✓			✓	✓		87°	83°	50m	88°	65°	✓			✓		✓			✓	ξ
D		Espaguetty guisado		✓		✓	✓		85°	80°	40m	83°	69°	✓			✓		✓			✓	2
L	Almuerzo	Yuca frita	✓			✓	✓		87°	81°	40m	89°	68°	✓			✓		✓			✓	
		Torta de espinaca con	✓		✓		✓		86°	80°	60m	87°	3°	✓			✓		✓			✓	00
J		bienestarina	✓		✓		✓		86°	81°	60m	87°	5°c.	✓			✓	✓				✓	
D		Jugo de fejoa	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	5°	1°	✓			✓	✓				✓	ξ
		Naranja en cogollos	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	-
L																							
M	Refrigerio	Sorbete de curuba	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	5°	3°	✓			✓	✓				✓	2
M		Manzana picada		✓		✓		✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			-	
		Fresas picadas	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	

RECUERDE

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

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 66° 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.J Gesuno

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: _____

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	AGRADABLE	DESAGRADABLE	LIQUIDA	BLANDA	SECA	BUENA	REGULAR	INACEPTABLE	
	Refrigerio Reforzado	Changua con huevo	✓		✓		✓		85°	80°	30m	86°	67°	✓			✓	✓					✓	
		Cosquitos de mandarina	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	Ambiente		✓			✓				✓		✓	
		Tostada		✓		✓		✓	N/A	N/A	N/A	Ambiente		✓			✓				✓		✓	
24																								
20		Cazuela de garbanzo con	✓			✓	✓		85°	80°	60m	87°	68°	✓			✓		✓				✓	
2		bienestarina y zanahoria	✓		✓		✓		85°	80°	60m	87°	68°	✓			✓		✓				✓	5
1		Hamburguesa de carne de res		✓		✓	✓		84°	82°	60m	85°	67°	✓			✓		✓				✓	
04	Almuerzo	Arroz blanco	✓			✓	✓		85°	80°	60m	84°	68°	✓			✓		✓				✓	
0		Chips de arracacha	✓			✓	✓		86°	80°	50m	85°	67°	✓			✓		✓				✓	
1		Ensalada tomate, pepino	✓		✓				N/A	N/A	N/A	5°	4°	✓			✓		✓				✓	ob
		oreja verde, lechuga y	✓		✓		✓		80°	4°	15m	5°	4°	✓			✓		✓				✓	
2		cebolla	✓		✓			✓	N/A	N/A		4°	3°	✓			✓		✓				✓	5
21		Jugo de tomate de árbol	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	5°	4°	✓			✓	✓					✓	
		con bienestarina	✓		✓		✓		80°	80°	30m	85°	4°	✓			✓	✓					✓	1
		Ciruela en trozos	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	Ambiente		✓			✓		✓				✓	
																								2
	Refrigerio	Malteada de bienestarina		✓		✓	✓		84°	80°	60m	85°	20°	✓			✓		✓				✓	
		de sabor		✓		✓	✓										✓		✓				✓	
		Galletas dulces		✓		✓		✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓				✓		✓	
		Melón picado	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓				✓		✓	

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: H2 Cerona

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: Gladys Mam

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	DURA	NULA	ACEPTABLE	
	8:30	Colado de queso		✓		✓	✓		85°	80°	60m	85°	68°	✓			✓		✓			✓	
	8:30	Empanizado de queso	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	✓			✓		✓			✓	
	8:30	Piña en trozos	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	
		Pechuga de pollo apanado	✓			✓	✓		85°c	80°	60m	85°c	68°c	✓			✓		✓			✓	
		Mpanadas de napolitano		✓		✓	✓		[illegible]	80°	20m	85°c	67°c	✓			✓		✓			✓	
22		Platano cocido	✓		✓		✓		83°	80°	20m	84°c	68°c	✓			✓						
22		Ensalada cordeal (remolacha zano	✓		✓		✓		84°c	80°	40m	84°c	4°c	✓			✓		✓			✓	
22		hurre cebolla)	✓		✓		✓		84°c	80°	40m	84°c	4°c	✓			✓		✓			✓	
1		Habichuela con zanahoria agua	✓		✓		✓		88°c	80°	30m	85°c	68°c	✓			✓		✓			✓	
1		Sopa de frijol con bienestarina	✓		✓		✓		85°c	91°c	40m	84°c	4°c	✓			✓	✓				✓	
0		Pollita encubitos	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	
1																							
23		Sorbete de mora	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	6°c	4°c	✓			✓	✓				✓	
22		Churros de bienestarina		✓		✓	✓		83°c	80°	50m	84°	67°c	✓			✓		✓			✓	
		Papaya picada	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	

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: #1 Gerona

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: Gladys

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	MUY DENSA	BLANDA	ACEPTABLE	
	Refrigerio	Sorbete de mango con bienestar	✓		✓		✓		85	80	30m	80°	4°c	✓			✓	✓				✓	
		Huevos pericos	✓		✓		✓		84	79	20m	85°	67°c	✓			✓		✓			✓	
		Ciruelo en trozos	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	
		Arepa con maiz blanco		✓		✓	✓		84	80	30m	84°	65°c	✓			✓		✓			✓	
24																							5
20		Come guisado con bienestar	✓			✓	✓		84	80	30m	82°c	67°c	✓			✓		✓			✓	2
		Arroz verde	✓		✓		✓		83	80	60m	84°c	68°c	✓			✓		✓			✓	
4 -		Papa salada	✓			✓	✓		84	82	40m.	85°	67°c	✓			✓		✓			✓	3
	Almuerzo	Ensal de pepino tomate y cilantro	✓		✓			✓	NA	NA	N/A	6°c	4°c	✓			✓		✓			✓	
0		Zanahoria en julianas	✓		✓		✓		83	80	20m	84°c	67°c	✓			✓		✓			✓	6
		Jugo de guayaba con bienestar	✓		✓			✓	85	80	30m	84°c	4°c	✓			✓	✓				✓	
2 -		Pera picada	✓		✓			✓	NA	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	5
2		Queso campesino	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	8°c	4°c	✓			✓	✓				✓	
	Refrigerio	Galletas de soda		✓		✓		✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	2
		Banano en rodajas	✓		✓			✓	N/A	N/A	N/A	ambiente		✓			✓		✓			✓	

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. Z Gerona

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: Mara Gil

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	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO	DÉBIL	INTENSO	LÍQUIDA	DENSA	DULZURA	NULA	ACEPTABLE	
	12:30	Colada Bra		X		X	X		85°	80°	60min	75°	68°	X			X			X		X	
		Queso doble crema	X			X		X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
		Mango picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Pan Frances	X			X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Tentejas	X			X	X		87°	80°	60min	75°	68°	X			X			X		X	
	12	Albondigas carne de res	X			X	X		90°	88°	47min	78°	65°	X			X			X		X	
		Arroz blanco	X			X	X		85°	80°	60min	70°	68°	X			X			X		X	
		Papa criolla Frita	X		X		X		82°	79°	60min	72°	69°	X			X			X		X	
		Ensalada Apio, Pepino, Tomate	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
		Jugo Tomate Arbol	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Melon trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Sobete Fejoa con Bra	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Galleta cuca		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Durazno trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			Y		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

Almuerzo 2 ingredientes

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hg Gerona

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: Liana Gil

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	DURA	HOY	MAÑANA	
1/Abril/2024	Almuerzo	Colada Avena con Bna		X		X	X		80°	80°	60min	75°	70°	X			X			X		X	
		Huevo cocido	X		X		X		80°	79°	60min	70°	68°	X			X			X		X	
		Piña trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Mojicón		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Higado Res Asado	X			X	X		85°	80°	60min	75°	70	X			X			X		X	
		Arroz tigre.	X			X	X		82°	81°	60min	70°	68°	X			X			X		X	
		Yuca frita.	X		X		X		85°	80°	30min	75°	70°	X			X			X		X	
		Tomate Bodegjar	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		calabaza Guiso con arroz	X		X		X		80°	75°	40min	70°	68°	X			X			X		X	
		Jugo maracuya con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			Y		X	
		Manzana Lunaj	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Galleta Soda		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		MIX durazno Melón Guao	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		Y	

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.J Gerona

AÑO: 2021 MES: Abril

RESPONSABLE: Liliana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN EL 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	AGRADABLE	DESAGRADABLE	LIQUIDA	DENSA	SECA	BUENA	ACEPTABLE
	Almuerzo	Sorbete Guayaba	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
		Pechuga Pollo Guisado	X			X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X			X			X		X	
		Cayguitas Mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Arepa con Pana		X		X	X		78°	70°	40min	68°	65°	X			X			X		X	
		Filete Tilapia apanado	X			X	X		89°	85°	60min	75°	70°	X			X			X		X	
		Arroz blanco	X			X	X		81°	80°	60min	76°	68°	X			X			X		X	
		Chips amalcocha	X		X		X		82°	79°	40min	72°	65°	X			X			X		X	
		Patacon Ahuyama con Arroz	X		X		X		90°	88°	40min	80°	75°	X			X			X		X	
		Jugo piña	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
		Papaya Hawaiana	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Sorbete Guanabana con Bra	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
		Manteca cada.		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Freidor picadas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	

Ninguno - Ninguno

RECUERDE

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

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 66° 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: Hg Garona

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: Juana 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 BUENA CALIDAD	NULA	ACEPTABLE	
1/4/24	Desayuno	Sorbete cuadro con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Emparedado Queso		X		X		X	N/A	N/A	N/A	3°	2°	X			X			X		X	
		Ciruela en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Pechuga en salsa Cachapa	X			X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X			X			X		X	
	Almuerzo	Tornillos guisados con verduras		X		X	X		75°	70°	30min	69°	65°	X			X			X		X	
		Tajadas de platano M.	X		X		X		75°	70°	30min	69°	66°	X			X			X		X	
		Ensalada Apio, Pepino, Espinaca		X		X		X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Jugo mora con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
		Mango picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
1/4/24	Onces	Leche		X		X	X		85°	80°	40min	75°	70°	X			X			X		X	
		Pan blanco		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
1/4/24		Banano Rodajas	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. J Gerona

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: Johana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		PRODUCTO TERMINADO									OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS			OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	CHICLOSA	NO LE AGRADA	LE AGRADA	
24 Abril 2024	12:30 p.m.	Sorbete de Guayaba con Bra	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X		X			X	
		Arroz revuelto	X		X		X		80°	79°	30min	70°	69°	X			X		X			X	
		Papaya Tajada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Pan blanco		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X		X			X	
		Carne cerdo con Bra	X			X	X		85°	80°	45min	75°	70°	X			X		X			X	
		Arroz Dhely Verd	X			X	X		75°	70°	60min	69°	65°	X			X			X		X	
		Chips Papa	X		X		X		82°	75°	40min	70°	69°	X			X		X			X	
		Ensalada de zanahoria, Remolacha	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X		X			X	
		Pepino Guso	X		X		X		84°	79°	40min	70°	68°	X			X		X			X	
		Jugo W/O con Bra	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X	X				X	
		Fideo Picadas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Kumis	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X		X		X				X	
		Corazón Hígado		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Pera picada.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X		X			X			X	

Almuerzo

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 Gerora

AÑO: 2024 MES: Abril

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		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	BLANDA	DURA	ACEPTABLE	NO ACEPTABLE	
		Colada de bienestarina		X		X	X		85	80	50mt	75	69	X			X		X				X	
		Huevo a la criolla	X		X		X		86	82	30mt	78	70	X			X		X				X	
		Banano en rodajas	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X		X				X	
		Arepa con bienestarina		X		X	X		88	80	90mt	75	70	X			X				X		X	
2																								
0		Higado de pollo en salsa	X			X	X		85	81	30mt	78	67	X			X				X		X	
2		Arroz blanco	X			X	X		86	80	40mt	75	69	X			X				X		X	
		Yuca en salsa	X			X	X		85	80	30mt	77	70	X			X				X		X	
		Ensalada de lechuga, espina	X		X			X	4	5	30mt	3°	4°	X			X				X		X	
		ca y mango	X		X			X	4	5	30mt	3°	4°	X			X				X		X	
0		Habichuela con zanahoria	X			X	X		85	80	30m	75	66	X			X				X		X	
		guisada	X			X	X		85	80	30mt	75	66	X			X				X		X	
A		Naranja en cascos	X		X			X	Ambie		40mt	Ambiente		X			X				X		X	
12		sorbete de feijoa	X		X		X		85	80	40mt	4°	5°	X			X		X				X	
		Galletas Ducales		X		X		X	NA	NA	20mt	NA	NA	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: 2021 MES: Abril

RESPONSABLE: Olga N Ruiz C

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	BLANDA	DURA	NO ACEPTABLE	ACEPTABLE	
20/21	Desayuno	Colado de avena con bienestarina		X		X	X		85	80	40mt	75	66	X			X		X			X	
		Huevo revuelto	X		X		X		86	83	30mt	80	69	X			X		X			X	
		Fresas picadas	X		X			X	Ambiente		40mt	Ambiente		X			X			X		X	
		Pan blanco		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
	Almuerzo	Arveja verde seca con bienestarina	X			X	X		85	80	30mt	75	65	X			X		X			X	
		Pechuga de pollo guisada																					
		Arroz con zanahoria	X			X	X		86	82	50mt	77	69	X			X			X		X	
		Platano cocinado	X		X		X		85	80	30m	78	68	X			X			X		X	
		Ensalada de lechuga, tomate	X		X			X	5	6	30mt	3	4	X			X			X		X	
		y pepino	X		X			X	5	6	30mt	3	4	X			X			X		X	
		Jugo de lulo con bienestarina	X		X		X		82	80	30 mt	4	5	X			X		X			X	
		Mango picado	X		X			X	Ambiente		40mt	Ambiente		X			X			X		X	
21	Once	Queso campesino	X		X			X	2°	3°	20mt	4°	5°	X			X			X		X	
		Galletas Wuaper		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
		Papaya en cubitos	X		X			X	Ambiente		20mt	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: H I Gerena

AÑO: 2024 MES: Abril

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 DENSA	NULA	ACEPTABLE	
	Desayuno	Colada de avena		X		X	X		85	80	40 mt	75	68	X			X		X			X	
		Queso doblecrema	X		X			X	2	3	15 mt	4	5	X			X		X			X	
		Durazno picado	X		X			X	Ambiente		50 mt	Ambiente		X			X			X		X	
		Mogolla		X		X		X	NA	NA	15 mt	NA	NA	X			X		X			X	
	Almuerzo	Albondigas de carne de res.	X			X	X		86	82	50 mt	77	69	X			X			X		X	
			X			X	X		86	82	50 mt	77	69	X			X			X		X	
		Arroz blanco	X			X	X		85	81	40 mt	79	69	X			X			X		X	
		Papa criolla al vapor	X			X	X		85	80	30 mt	75	66	X			X			X		X	
		Torta de espinaca con bienestarina	X			X	X		88	82	90 mt	78	66	X			X			X		X	
			X			X	X		88	82	90 mt	78	66	X			X			X		X	
		Jugo de tomate de arbol	X		X		X		85	80	40 mt	4	5	X			X		X			X	
		Fresas picados	X		X			X	Ambiente		30 mt	Ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Churros con bienestarina		X		X	X		88	80	50 mt	77	68	X			X			X		X	
		Leche		X		X	X		85	82	30 mt	79	69	X			X	X				X	
		Pera en trozos	X		X			X	Ambiente		30 mt	Ambiente		X			X			X		X	

Viernes 10 Abril 2024

RECUERDE

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

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 66° 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: Abril

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 NO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DURA	NULA	ACEPTABLE	
	Desayuno	Sorbete de mora y bienestari	X		X		X		85	80	40mt	3°	4°	X			X		X			X	
		Carne en trozos	X		X		X		86	81	50mt	77	68	X			X		X			X	
		Manzana en cuadros	X		X			X	Ambiente		40mt	Ambiente		X			X			X		X	
		Pan molde		X		X		X	NA	NA	20mt	NA	NA	X			X			X		X	
04 Abril 2024	Almuerzo	Carne guisada con bienesta	X		X		X		86	80	50mt	76	67	X			X			X		X	Ninguna
		rina	X		X		X		86	80	50mt	76	67	X			X			X		X	
		Espaguettis guisados		X		X	X		85	80	30mt	74	66	X			X		X			X	
		Tajadas de platano maduro	X			X	X		87	82	30mt	77	69	X			X		X			X	
		Ensalada Cardenal (remolacha	X			X	X		84	80	40mt	4°	5°	X			X			X		X	
		Zanahoria y cebolla)	X			X	X		84	80	40mt	4°	5°	X			X			X		X	
		Jugo de guayaba	X		X		X		85	80	40mt	3°	4°	X			X	X				X	
		Casquitos de mandarina	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X			X		X	
	Snacks	Sorbete de curuba con bienesta	X		X		X		85	80	40mt	4°	5°	X			X			X		X	
		Corazon de hojaldre		X		X		X	NA	NA	20mt	NA	NA	X			X			X		X	
		Melon picado	X		X			X	Ambiente		30mt	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: Abril

RESPONSABLE: Olga M Roiz C

FECHA (DÍA)	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	DENSA	NULA	ACEPTABLE		
	Desayuno	Colada de bienestarina		X		X	X		86°	82°	50mt	80	70	X			X		X			X		
		Queso campesino	X		X			X	9°	3°	90mt	4°	5°	X			X			X		X		
		Piña en trozos	X		X			X	Ambiente		40mt	Ambiente		X			X			X		X		
		Pan blandito		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X		
2024		Pechuga de pollo a la plancha	X			X	X		88°	85°	90mt	80°	70°	X			X			X		X		
		Arroz tigre	X			X	X		85	80	40mt	75	68	X			X			X		X		
	Almuerzo	Papas a la francesa	X			X	X		89°	65	50mt	80	70	X			X			X		X		
		Verduras cocinadas	X		X		X		85	80	50mt	75	67	X			X			X		X		
		(Apio, Zanahoria, Tomate	X		X		X		85	80	50 mt	75	67	X			X			X		X		
		y arveja verde)	X		X		X		85	80	50 mt	75	67	X			X			X		X		
08. Abril.		Jugo de Fresa	X		X		X		85	80	40mt	3°	4°	X			X	X				X		Ninguna
		Melon en trozos	X		X			X	Ambiente		40mt	Ambiente		X			X			X		X		
	Onces	Yogurt	X		X			X	2°	3°	20mt	4°	5°	X			X	X				X		
		Tortejas de bienestarina		X		X	X		89	85°	60mt	80°	69	X			X			X		X		
		Banano en rodajas	X		X			X	Ambiente		20mt	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: ABRIL

RESPONSABLE: Graciela 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	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DURA Y ESPONJOSA	NULA	ACEPTABLE	
04-04-2024	desayuno	Sabete de Fresa con Brq	x			x	x		85°	80°	40min	4°	5°	x			x			x		x	
		Emparedado de queso		x		x		x	N/A	N/A	N/A	4°	5°	x			x			x		x	
		Cosquitos de Mandarina	x		x			x	Ambiente		N/A	Ambiente		x			x			x		x	
	Almuerzo	lentejas Guisadas con Brq	x			x	x		85°	80°	30min	75°	69°	x			x			x		x	
		Carne molida	x			x	x		80°	79°	40min	68°	65°	x			x			x		x	
		Arroz con Zanahoria y	x			x	x		80°	80°	45min	75°	70°	x			x			x		x	
		arveja Verde	x			x	x		80°	80°	45min	75°	70°	x			x			x		x	
		Tajadas de platano M	x			x	x		80°	79°	20min	73°	65°	x			x			x		x	
		Rodaja de tomate	x		x			x	Ambiente		N/A	Ambiente		x			x			x		x	
		Jugo de mora con Brq	x			x	x		85°	80°	40min	4°	5°	x			x			x		x	
	Refrigerio	Queso doble Crema	x		x		x		N/A	N/A	N/A	5°	4°	x			x			x		x	
		Galleta dulce		x		x		x	Ambiente		N/A	Ambiente		x			x			x		x	
		Ciruela en trozos	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

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Abril

RESPONSABLE: Esmeralda

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 NO	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE MUY	
03-04-2024	desayuno	Changua con huevo		X		X	X		90°	88°	30min	80°	75°	X			X			X		X	
		Naranja en cogollitos	X		X			X	Ambiente		N/A	Ambiente											
		Tostada		X		X		X	Ambiente		N/A	ambiente		X			X			X		X	
	almuerzo	Pechuga a la plancha	X			X	X		90°	85°	60min	78°	65°	X			X			X		X	
		Espaguetis guisados		X		X	X		85°	80°	40min	75°	68°	X			X			X		X	
		Papa chaleca	X			X	X		87°	83°	30min	75°	69°	X			X			X		X	
		Verduras salteadas	X			X	X		86°	81°	40min	77°	63°	X			X			X		X	
		(calabazas, zanahoria,	X			X	X		86°	81°	40min	77°	63°	X			X			X		X	
		pimenton)	X			X	X		86°	81°	40min	77°	68°	X			X			X		X	
		Jugo de lulo con Bng	X			X			N/A	N/A	N/A	8°	4°	X			X			X		X	
		Papaya en trozos	X		X			X	Ambiente		N/A	ambiente		X			X			X		X	
	onces	Sorbete de curuba	X			X	X		88°	80°	N/A	76°	65°	X			X			X		X	
		Torta de bienestarina		X		X	X		90°	85°	40min	80°	78°	X			X			X		X	
		Manzana en luna.	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: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Abril

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	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	BLANDA	NULA	ACEPTABLE		
02-04-2024	Desayuno	Colada de bienestarina		X		X	X		85°	80°	6 min	79°	68°	X			X			X		X		
		Carne de cerdo a la plancha	X			X	X		85°	80°	30 min	79°	68°	X			X			X		X		
		Fresas picadas	X		X			X	Ambiente		N/A	Ambiente		X			X			X		X		
		Arepa con bienestarina		X		X	X		85°	80°	30 min	75°	70°	X			X			X		X		
	Almuerzo	Carne a la criolla							85°	80°	5 min	79°	68°	X			X			X		X		
		Arroz tigre	X			X	X		85°	80°	40 min	70°	69°	X			X			X		X		
		Yuca frita	X			X	X		80°	79°	6 min	73°	65°	X			X			X		X		
		Ensalada (Remolacha -	X			X	X		80°	81°	5 min	72°	69°	X			X			X		X		
		zanahoria, cebolla)	X			X	X		83°	81°	5 min	72°	69°	X			X			X		X		
		Piña en trozos	X		X			X	Ambient		N/A	Ambient		X			X			X		X		
		Jugo Feijoa	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X		
	Onces	Leche		X		X	X		90°	85°	6 min	80°	75°	X			X			X		X		
		Corazon de Manzana		X		X		X	Ambient		N/A	Ambient		X			X			X		X		
		Melon picado	X		X			X	Ambient		N/A	Ambient		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: Abril

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	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE		
07-04-2024	Desayuno	Sorbete de Mora	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X		
		Queso doble crema	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	4°	X			X			X		X		
		Manzana en lunas	X		X			X	Ambiente	N/A	Ambiente			X			X			X		X		
		Pan molde		X		X		X	Ambiente	N/A	Ambiente			X			X			X		X		
	Almuerzo	Mollejas de pollo guisadas	X			X	X		85°	80°	60min	69°	75°	X			X			X		X		
		Arroz verde	X			X	X		80°	75°	40min	70°	68°	X			X			X		X		
		patacon	X			X	X		85°	70°	20min	69°	65°	X			X			X		X		
		Pepino Guisado con arveja V	X			X	X		80°	71°	40min	75°	69°	X			X			X		X		
		Jugo Guapa con Bna	X			X	X		75°	75°	20min	8°	8°	X			X			X		X		
		papaya picada	X		X			X	Ambiente	N/A	Ambiente			X			X			X		X		
	Onces	Kumis	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	4°	X			X			X		X		
		Arequelas		X			X		80°	73°	30min	69°	72°	X			X			X		X		
		Pera en trozos.	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