Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Cerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

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	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO	DÉBIL	INTENSO	LÍQUIDA	DENSA	DURA	NULA	ACEPTABLE	
	Desayuno	Colada de bienestarina		X		X	X		85°	80°	60mt	75°	69°	X			X			X		X	
		Come guisada	X			X	X		85°	82°	40mt	78°	69°	X			X			X		X	
		Manzana en lunas	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 en salsa bechamel	X			X	X		88°	80°	40mt	78°	69°	X			X			X		X	
24		Espaguetti guisados		X		X	X		85°	80	20mt	70	69°	X			X			X		X	
	Almuerzo	Yuca Frita	X			X	X		85°	82°	20mt	78°	68°	X			X			X		X	
		Torta de espinaca con Bng	X			X	X		82°	80°	40mt	72°	69°	X			X			X		X	
25		Jugo de Feijoa	X			X		X	N/A	N/A	N/A	4°	5°	X			X			X		X	
		Naranja en cascos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
30		Sorbete de Curuba	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	5°	X			X			X		X	
		Manzana		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Fresas picadas	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: Mayo

RESPONSABLE: Esmeralda Martinez

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD ACEPTABLE	OBSERVACIONES
29-05-2024	desayuno	Changua con Huevo	x		x		x		85°	83°	20mt	75°	69°	x			x			x		x	
		Casquitos de 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	
	Almuerzo	Cazuela de garbanzo con Bna	x			x	x		85°	83°	50mt	75°	69°	x			x			x		x	Ninguna
		y Zanahoria	x			x	x		85°	83°	50mt	75	69°	x			x			x		x	
		Hamburguesa de carne de res	x			x	x		85°	81°	40mt	75°	69°	x			x			x		x	
		Arroz blanco	x			x	x		85°	80	45mt	75°	69°	x			x			x		x	
		Chips de arrancacha.	x			x	x		85°	80°	45mt	75°	69	x			x			x		x	
		ensalada: tomate, pepino oreja	x			x	x		82°	80°	20mt	4°	5°	x			x			x		x	
		verde, lechuga y cebolla	x			x	x		82°	80°	20mt	4°	5°	x			x			x		x	
		Jugo de tomate arbol con Bna	x			x	x		85°	82°	60mt	4°	5°	x			x			x		x	
		Circuela en trozos	x		x			x	N/A	N/A	N/A	ambiente		x			x			x		x	
	Onces	Malteada de Bna de sabor		x		x	x		85°	83°	60mt	4°	5°	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 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: HI Genova

AÑO: 2024 MES: Mayo

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	DULCE	NUBLA	ACEPTABLE	
	Desayuno	Colada de avena		X		X	X		85°	82°	6omt	75°	69°	X			X			X		X	
		Emparedado de queso	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		piña en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
		Pechuga de pollo apanada	X			X	X		83°	80°	45mt	72°	65°	X			X			X		X	
		Macarrones a la napolitana		X		X	X		81°	80°	20mt	78°	69°	X			X			X		X	
5-10-2024		Platano cocinado	X		X		X		85°	82°	20mt	75°	69°	X			X			X		X	
	Almuerzo	Ensalada: cordoral (Remolacha,	X		1		X		85°	83°	40mt	5°	5°	X			X			X		X	
		zanahoria - cebolla)	X			X	X		85°	83°	40mt	5°	5°	X			X			X		X	
		Habichuela con zanahoria	X			X	X		81°	80°	20mt	75°	65°	X			X			X		X	
		Jugo de Fresa con Bna	X			X	X		85°	82°	6omt	8°	8°	X			X			X		X	
		Papilla en cubitos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
		Sorbete de mora	X			X	X		N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
	Onces	Churros de bienestarina		X		X	X		85°	80	30mt	73°	69°	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: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

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	DENSA	NBLA	ACEPTABLE
	Desayuno	Sorbete de mango con Bna	X		X		X		85°	82°	60mt	5°	5°	X			X			X		X
		Huevos Pericos	X		X		X		83°	81°	40mt	75°	69°	X			X			X		X
		Ciruela en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X
		Arepa de maiz blanco		X		X	X		85°	80°	20mt	25°	68°	X			X			X		X
2		Carne guisada con Bna	X			X	X		85°	83°	60mt	75°	69°	X			X			X		X
0		Arroz Verde	X			X	X		85°	82°	40mt	75°	69°	X			X			X		X
2		Papa salada	X		X		X		83°	80	20mt	70°	65°	X			X			X		X
-		ensalada de Pepino y tomate	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	5°	X			X			X		X
5	Almuerzo	y Cilantro	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	5°	X			X			X		X
0		Zanahoria en Julianas	X		X		X		84°	81°	20mt	70°	68°	X			X			X		X
-		Jugo de Guapa con Bna	X		X		X		85°	83°	60mt	5°	5°	X			X			X		X
2		pera picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X
2		Queso campesino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X
	Onces	Galleta de 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

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 Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE: Gladys

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCIÓN INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCIÓN FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
24 de Mayo 2024	Desayuno	Colado de brenestama		X		X	X		86°C	82°C	60m.	86°C	69°C		X		X		X			X	
		Queso doble crema	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°C	5°C		X		X		X			X	
		Mango picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb		X		X		X			X	
		Pan francés		X		X		X	N/A	N/A	N/A	amb	amb		X		X		X			X	
	Almuerzo	Lentejas	X			X	X		89.	81°C	60m	89°C	69°C		X		X		X			X	
		Albondigas de carne de res		X		X	X		87°C	83°C	50m	89°C	69°C		X		X		X			X	
		Arroz blanco	X			X	X		89°C	83°C	40m	87°C	69°C		X		X		X			X	
		Papa criolla frita	X			X	X		89°C	86°C	60m	89°C	70°C		X		X		X			X	
		Ensalada de aguacate pepino	X		X			X	N/A	N/A	N/A	6°C	4°C		X		X		X			X	
		cohombro y tomate	X		X			X	N/A	N/A	N/A	6°C	4°C		X		X		X			X	
		Jugo de tomate de árbol	X		X			X	N/A	N/A	N/A	6°C	4°C		X		X	X				X	
		Melón en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		X		X		X				
	Refrigerio	Sorbete de feijoa con	X		X		X		89.	83°C	60m	89°C	4°C		X		X	X	X			X	
		brenestama	X				X		89°C	85°C	60m.	89°	4°C		X		X	X	X			X	
		Galletas cucas		X		X		X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb		X		X	X	X			X	
		Durazno en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb		X		X		X			X	

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: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE:

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCIÓN INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCIÓN FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERÍSTICO	OLOR NO CARACTERÍSTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA DENSA MUY	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD ACEPTABLE	OBSERVACIONES
23 de Mayo 2024	Refrigerio	Sorbete de guayaba	X		X			X	N/A	N/A	N/A				X		X	X				X	
		Pechugo de pollo guisada	X			X	X		88°	81°C	50m	86°C	69°C		X		X		X			X	
		Cosquitos de mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb		X		X		X			X	
		Arepa con bienestarina		X		X	X		86°C	80°C	N/A	89°C	66°C		X		X		X			X	
	Almuerzo	Filete de tilopia apanado	X			X	X		89°C	83°C	40m	89°C	69°C		X		X		X			X	
		Arroz blanco	X			X	X		85°	81°C	30m	85°C	69°C		X		X		X			X	
		Chips de arracacha	X			X	X		86°	80°C	40 m	84°C	68°C		X		X		X			X	
		Poteca de ahuyama con arroz	X		X		X		89°C	82°C	35m	85°C	69°C		X		X		X			X	
		verde y bienestarina	X		X		X		89°C	82°C	35m	85°	69°C		X		X		X			X	
		Jugo de piña	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°C	4°C		X		X		X			X	
		Papaya en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		X		X		X			X	
	Refrigerio	Sorbete de guanabana con bienestar	X		X		X		89°C	81°C	89°	89°	4°C		X		X		X			X	
		Montecada		X		X		X	N/A	N/A	N/A	amb	amb		X		X		X			X	
		Fresas picadas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb		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: Mayo

RESPONSABLE: Gladys

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
22 de Mayo 2024	Refrigerio	Colado de avena con bienestar		X		X	X		89°	82°C	60m.	85°C	68°C		X		X		X			X	
		Huevo cocido	X		X		X		85°C	81°C	35m	84°C	70°C		X		X		X			X	
		Piña en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		X		X		X			X	
		Mojicon		X		X		X	N/A	N/A	N/A	amb	amb.		X		X		X				
	Almuerzo	Higado de res asado	X			X	X		85°C	82°C	40m.	88°C	67°C		X		X		X		X		
		Arroz tigre	X			X	X		84°C	80°C	30m	85°C	70°C		X		X		X			X	
		Yuca frita	X			X	X		86°C	81°C	40m.	83°C	68°C		X		X		X			X	
		Tomate en rodajas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	[illegible]	[illegible]		X		X		X			X	
		Calabaza guisada con arveja	X		X		X		84°	80°C	50m	[illegible]	67°C		X		X		X			X	
		verde zanahoria y bienestar	X		X		X		84°	80°C	50m	85°	68°C		X		X		X			X	
		Jugo de maracuya con bienestar	X		X		X		85°	81°C	50m.	88°C	5°C		X		X	X				X	
		Manzana en lunas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		X		X		X			X	
	Refrigerio	Galletas de soda		X		X		X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		X		X		X			X	
		Mix de melón y durazno	X		X			X	N/A	N/A	N/A	6°	4°C		X		X		X			X	
		con queso	X		X			X	N/A	N/A	N/A	6°	4°C		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 Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE: Gladys

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERÍSTICO	OLOR NO CARACTERÍSTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD HULA	ACEPTABILIDAD ACEPTABLE	OBSERVACIONES
	Desayuno	Sorbete de aruba con bienestar	x		x		x		89°	83°	60m	89°c	4°c		x		x	x				x	
		Emparedado de queso	x		x			x	N/A	N/A	N/A	4°c	5°c		x		x		x			x	
		Ciruelo en trozos	x		x		x		N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		x		x		x			x	
2024																							
		Pechuga en salsa bechamel	x			x	x		89°c	83°	60m	89°c	67°c		x		x		x			x	
		Tornillos guisados con verdura		x		x	x		89°c	82°	50m	85°c	68°c		x		x		x			x	
		y bien estarina				x	x																5
21 de Mayo	Almuerzo	Tajadas de platano maduro	x			x	x		87°	85°	50m	86°c	69°c		x		x		x			x	5
		Ensalada de apio pepino	x		x			x	N/A	N/A	N/A	6°c	4°c		x		x		x			x	5
		cohombro espinaca y cilantro	x		x			x	N/A	N/A	N/A	6°c	4°c		x		x		x			x	5
		Jugo de mora con bienestarina	x		x		x	x	89°	82°	60m	89°c	4°c		x		x		x			x	5
		Mango picado	x		x			x	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		x		x		x			x	5
																							2
	Refrigerio	Leche		x		x		x	87°	82°	30m	85°c	5°c		x		x	x				x	
		Pan blanco		x		x		x	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		x		x		x			x	
		Banano en rodajas	x		x			x	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		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 Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE: Gladys Marin

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCIÓN INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCIÓN FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERÍSTICO	OLOR NO CARACTERÍSTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
20 Mayo / 2024	Desayuno	sorbete de golupa con bienestar	X		X		X		85	80°	60m	88°	5°C		X		X	X				X	
		Huevo revuelto	X		X		X		87	80	60m	89	66°		X		X		X			X	
		Papaya en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		X		X		X			X	
		Pan blanco		X		X		X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		X		X		X			X	
															X								
	Almuerzo	carne de cerdo guisada con	X			X	X		84	80	60m	89°	67°C		X		X		X			X	
		bienestarina					X																
		Arroz con arvejo verde	X			X	X		86	82	49m	86°	68°C		X		X		X			X	0
		Chips de papa	X			X	X		87	83	50m	83°	69°C		X		X		X			X	6
		Ensalada de zanchoria lechuga	X		X			X	N/A	N/A	N/A	7°C	4°C		X		X		X			X	5
		y limon	X		X			X	N/A	N/A	N/A	7°C	4°C		X		X		X			X	00
		Pepino guisado	X		X		X		89	83	30m	89°C	67°		X		X		X			X	5
		Jugo de lulo con bienestar	X		X		X		84	80	60m	89°C	4°C		X		X	X					2
		Fresas picadas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		X		X		X			X	
	Refrigerio																						
		Lumis	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	5°C		X		X	X				X	
		corazon de hojaldra		X		X		X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		X		X		X			X	
		Pera picada	X		X			X	N/A	N/A	N/A	amb.	amb.		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.2 Cerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE: [illegible]

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCIÓN			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	NULA	ACEPTABLE	
1 mayo 2024	Almuerzo	Colado Bna.		X		X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X			X			X			X	
		Huevo ala criolla	X		X		X		75°	70°	30min	69°	65°	X			X			X			X	
		Banano Rodajas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X			X	
		Arepa con Bna		X		X	X		80°	75°	30min	70°	68°	X			X			X			X	
		Hervido de pollo salsa	X			X	X		85°	80°	60min	75°	70°	X			X			X			X	
		Arroz blanco	X			X	X		80°	75°	45min	70°	68°	X			X			X			X	
		Yuca sabo.	X		X		X		75°	70°	60min	69°	67°	X			X			X			X	
		Ensalada (Lechu-Tom-Cebo)	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X			X	
		Salchicha con zona cuarta	X		X		X		75°	70°	30min	69°	67°	X			X			X			X	
		Naranja Cortos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X			X	
	Onces	Sobrete fejoa.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X			X	
		Galletas duket		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: Hia Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE: Tatiana Gil

FECHA (DIA)	NOTA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
16/mayo/2024	Desayuno	Colada Avena con Bna		X		X	X		80°	75°	40min	70°	69°	X			X			X		X	
		Huevo revuelto	X		X		X		82°	80°	30min	75°	70°	X			X			X		X	
		Frejas picadas	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	
	Almuerzo	Arveja verde seca con Bna	X			X	X		85°	80°	45min	75°	70°	X			X			X		X	
		Pechuga pollo guisada	X			X	X		75°	70°	60min	68°	65°	X			X			X		X	
		Arroz con zanahoria	X			X	X		80°	75°	60min	70°	69°	X			X			X		X	
		Platano cocinado	X		X		X		85°	80°	30min	75°	70°	X			X			X		X	
		Ensalada Clecho-Tomate-Pe	X		X			X	N/A	N/A	N/A	3°	2°	X			X			X		X	
		Jugo Lulo con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Mango 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	3°	2°	X			X			X		X	
		Galletas wafer		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Papaya cubitos	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: Hiz Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE: [illegible]

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
15 Mayo 2024	Desayuno	Colada Avena.		X		X	X		80°	79°	60min	70°	68°	X			X			X		X	
		Queso doble crema	X			X		X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Dinazno Picado.	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	Albondigo Carne Res	X			X	X		82°	80	45min	75°	70°	X			X			X		X	
		Arroz blanco	X			X	X		79°	75°	40min	70°	69°	X			X			X		X	
		papa criolla vapor.	X		X		X		75°	70°	30min	68°	65°	X			X			X		X	
		Torta Espinaca con Bna	X		X		X		75°	70°	30min	Ambiente		X			X			X		X	
		Jugo Tomate Arbol	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Frejas picadas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Leche.		X		X	X		85°	80	60min	75°	70°	X			X			X		X	
		Chuma Bna.		X		X	X		82°	80	30min	Ambiente		X			X			X		X	
		Pera trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	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: Hiz Gerona

AÑO: 2024 MES: MAYO

RESPONSABLE: Tatiana Gil

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
14 mayo 2024	Jueves	Sorbete Mora Con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	4°	X			X			X		X	
		carne trozos	X			X	X		85°	80°	45min	75°	70°	X			X			X		X	
		manzana cuadros	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	
		Carne Guisada Con Bna	X			X	X		85°	80°	45min	75°	70°	X			X			X		X	
		Spaguetti Guisados		X		X	X		80°	75°	30min	70°	69°	X			X			X		X	
	Viernes	Tajada platano Maduro	X		X		X		75°	70°	20min	69°	65°	X			X			X		X	
		Ensalada C. (Remolajzana, C)	X		X		X		85°	80°	40min	75°	70°	X			X			X		X	
		Jugo guayaba	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
		Cosquito Mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Sorbete Curuba Con Bna	X		X			X	N/A	N/A	N/A	4°	3°	X			X			X		X	
	Lunes	Corazón Hojaldre		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: HI Geovng

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE: Olga Ruiz

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	ND	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO AUSENTE	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY SA	NULA	ACEPTABLE MUY	
16/6/2024	Desayuno	Sorbete de maracuya con avena	X		X		X		85	80	40 mt	4°	5°	X			X	X	X			X	
		Huevo Revuelto	X		X		X		86	83	20mt	80	70	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	
	Almuerzo	ajiaco (Papa y arracha)	X			X	X		85	82	90mt	80	70	X			X		X			X	
		pechuga de pollo guisada	X			X	X		86	83	50mt	80	71	X			X			X		X	
		Arroz blanco	X			X	X		85	83	40mt	80	70	X			X			X		X	
		Ensalada: de tomate, pepino	X		X			X	3°	4°	30 mt	4°	5°	X			X			X		X	
		y aguacate	X		X			X	3°	4°	30mt	4°	5°	X			X			X		X	
		Jugo de tomate arbol	X		X		X		83	80	30mt	3°	4°	X			X	X				X	
		Cosquitos de manzanas	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Malteada de bienestarina		X		X	X		85	83	50mt	80	70	X			X		X			X	
		pan blanco		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
		Mix de manzana y Papaya	X		X			X	Ambiente		50mt	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: Mayo

RESPONSABLE: Olga Ruiz

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERÍSTICO	OLOR NO CARACTERÍSTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
09/05/2024	Desayuno	Sorbete de Fresa con Bna	X		X		X		85	83	50mt	4°	5°	X			X	X				X	Ninguna
		Emparedado de queso	X		X			X	5°	6°	20mt	4	5	X			X			X		X	
		Casquitos de mandarina	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X			X		X	
	Almuerzo	lentejas guisada con Bna	X			X	X		85	80	20mt	77	69	X			X		X			X	
		Carne molida	X			X	X		86	83	30mt	80	70	X			X		X			X	
		Arroz con Zanahoria y	X			X	X		84	80	40mt	78	70	X			X			X		X	
		arveja verde	X			X	X		84	80	40mt	78	70	X			X			X		X	
		Tajadas de platano M	X			X	X		88	85	30mt	75	69	X			X			X		X	
		Rodajas de tomate	X		X			X	4°	5°	20mt	3°	4°	X			X			X		X	
		Jugo de mora con Bna	X		X		X		85	83	40mt	4°	5°	X			X	X				X	
		patilla en trozos	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Queso doble crema	X		X			X	2°	3°	15mt	4°	5°	X			X			X		X	
		Galleta dulce		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
		Ciruela en trozos	X		X			X	Ambiente		50mt	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: Mayo

RESPONSABLE: Olga Ruiz

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
08/05/2024	Desayuno	Changua con huevo	X		X		X		86	82	30mt	78	70	X			X	X				X	Ninguna
		Naranja en casquitos	X		X			X	Ambiente		30mt	Ambiente		X			X			X		X	
		Tostada		X		X		X	NA	NA	15mt	NA	NA	X			X			X		X	
	Almuerzo	Pechuga de pollo a la plancha	X			X	X		88	85	90mt	80	70	X			X			X		X	
		Espaguetis guisados		X		X	X		85	82	40mt	80	70	X			X			X		X	
		Papa chaleca	X			X	X		85	83	30mt	80	70	X			X			X		X	
		Verdura: Salteada calabaza	X			X	X		84	80	40mt	79	70	X			X		X			X	
		Zanahoria y pimentón	X			X	X		84	80	40mt	79	70	X			X		X			X	
		Jugo de lulo con Bna	X		X		X		86	83	30mt	3°	4°	X			X	X				X	
		Papaya en trozos	X		X			X	Ambiente		90mt	Ambiente		X			X			X		X	
	Onces	Sorbete de curuba	X		X		X		60	70	40mt	4°	5°	X			X		X			X	
		Torta de bienestarina		X		X	X		85	80	50mt	Ambiente		X			X			X		X	
		Manzana en lunas	X		X			X	Ambiente		30mt	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 J Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE: Olga 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	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE	
07/05/2024	Desayuno	Colada de bienestarina		X		X	X		85	80	40 mt	77	69	X			X		X			X	
		Carne de cerdo a la plancha	X			X	X		88	82	50mt	80	70	X			X			X		X	
		Fresas picadas	X		X			X	Ambiente		20mt	Ambiente		X			X		X			X	
		Arepa con bienestarina		X		X	X		85	80	30mt	75	70	X			X			X		X	
	Almuerzo	Carne a la criolla	X			X	X		85	81	60mt	75	70	X			X			X		X	
		Arroz tigre	X			X	X		85	80	40mt	77	69	X			X			X		X	Ninguna
		Yuca Frita																					
		Ensalada: coreleal (Remolacha	X			X	X		60	70	40mt	4	5	X			X			X		X	
		Zanahoria, cebolla)	X			X	X		60	70	40mt	4	5	X			X			X		X	
		Jugo Feijoa	X		X		X		83	80	30ml	3	4	X			X	X				X	
		Piña en trozos	X		X			X	Ambiente		40mt	Ambiente		X			X			X		X	
		Leche		X		X	X		86	82	30mt	78	70	X			X	X				X	
	&	Corazón de hojaldre		X		X		X	NA	NA	15ml	NA	NA	X			X			X		X	
		Melón 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: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

RESPONSABLE: Olga 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	NO CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	BLANDA	DURA	ACEPTABLE	
06/05/2024	Desayuno	Sorbete de mora con Bng	X		X		X		85	80	40m	4°	5°	X			X		X			X	
		Queso doble crema	X		X			X	2°	3°	15m	4°	5°	X			X			X		X	
		Manzanas en lunas	X		X			X	Ambiente		30m	Ambiente		X			X			X		X	
		Pan molde		X		X		X	NA	NA	15m	NA	NA	X			X			X		X	
	Almuerzo	Mollejas de pollo guisadas	X			X	X		86	82	50m	80	70	X			X			X		X	
		Arroz Verde	X			X	X		85	80	30m	77	69	X			X			X		X	
		Patacón	X			X	X		86	82	40m	80	70	X			X			X		X	
		Jugo de gulupa con Bng	X		X		X		85	80	40m	3°	4°	X			X			X		X	
		Papaya picada	X		X			X	Ambiente		20m	Ambiente		X			X			X		X	
		Kumis	X		X			X	2°	3°	20m	4°	6°	X			X	X				X	
		Arrepelas de bienestarina		X		X	X		86	83	40m	80	75	X			X			X		X	
		Pera en trozos	X		X			X	Ambiente		20m	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: MAYO

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	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DE UNTUOSA	NULA	ACEPTABLE	
		Colada de bienestarina		X		X	X		85°	89°	6min	75°	69°	X			X			X		X	
		Queso campesino	X			X		X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		Naranja en casquitos	X		X		X		N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Arepa de maiz blanco		X		X	X		85°	80°	40min	70°	65°	X			X			X		X	
2024		carne a la criolla	X			X	X		88°	81°	45min	72°	69°	X			X			X		X	
		arroz con arveja y pimenton	X			X	X		85°	80°	45mt	78°	69°	X			X			X		X	
10/5/		chips de arracacha	X			X	X		80°	79°	20mt	72°	65°	X			X			X		X	
		ensalada: espinaca, zanahoria	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		y mango	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		jugo tomate de arbol	X			X		X	N/A	N/A	N/A	6°	6°	X			X			X		X	
		Manzana en lunas	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
03		Sorbete de curuba con BQ	X			X	X		85°	82°	6min	5°	5°	X			X			X		X	
		corazon de tiojalde		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
		patilla en cubitos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	

Ninguna - Ninguna

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: HI Gerona

AÑO: 2024 MES: Mayo

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	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DEMASIADO DENSA	NULA	ACEPTABLE		
02-05-2024	Desayuno	Colada de avena		X		X	X		85°	81°	60min	75°	69°	X		X			X			X		
		Huevo en tortilla	X		X		X		88°	80°	40min	72°	65°	X		X			X			X		
		Pera en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X		X			X			X		
		Pan dulce		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X		X			X			X		
	Almuerzo	Corazón de pollo guisado	X			X	X		85°	83°	30min	75°	69°	X		X			X			4		
		Arroz blanco	X			X	X		85°	80°	45min	72°	69°	X		X			X			X		
		Papa en cascos	X		X		X		83°	80	30min	70°	65°	X		X			X			X		
		ensalada: tomate Picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X		X			X			X		
		en cuadros con zanahoria	X		X			X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X		X			X			X		
		Torta de calabaza con Bna	X			X	X		89°	82°	60min	70°	69°	X		X			X			X		
		Mango Picado	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X		X			X			X		
		Jugo de maracuya	X			X		X	N/A	N/A	N/A	4°	4°	X		X			X			X		
	Onces	Sorbete de fresa con Bna	X			X	X		85°	80°	60min	5°	5°	X		X			X			X		
		Galleta de Soda		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X		X			X			X		
		papaya 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