Semana Nº 2

Sede Nº2

PAE Alimentos Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Alcaldía de Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo	Sto Tomás de Aquino	Código DANE	105318000 4901
Responsable del registro	Norma Sulany Pastio	Semana	2. 6 Marzo
PLACA DEL VEHICULO	TSE 608		

LISTADO VÍVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	INV FINAL
Aceite Vegetal	Nutrisano		01SWF	15.01.27	2.200	1300	900				0
Achiote	Spetal				10	10					0
Ahuyama					2000		2000				0
Ajo					100	50	50				0
Albahaca					10	10					0
Arroz	Sonora		10P8	12.2026	8.000	4.000	4.000				0
Avena											
Azucar	Providencia		181125	18.11.27	900	900					0
Cabello de angel											
Canela											
Carne de cerdo											
Carne de res											
Cebolla Cabezona											
Cebolla de rama					1600		1600				0
Cereal											
Chocolate											
Cilantro					50	50					0
Curcuma											
Espinaca											
Frijol	Eltreca		516022542	16.10.28	2.000		2000				0
Fruta cosecha					6.000	6.000					0
Fruta entera Grupo 1					18.000		18.000				0
Fruta entera Grupo 2											
Fruta entera Grupo 3											
Galleta mantequilla											
Habichuela					3.000	3.000					0
Harina de maiz											
Harina de trigo											
Huevo tipo A					5.500		5.500				0

Scanned with CamScanner

Semana Nº2

Sede Nº2

PAE Alimentos Aprender | Gobernación de Antioquia | Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo	Sto tomas de Aquino	Código DANE	105718000 4901
Responsable del registro			
PLACA DEL VEHICULO			

LISTADO VÍVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	INV FINAL
Kumis											
Laurel											
Leche en polvo	Novaleche		001	15.12.25	3.000	1500	1500				0
Lentejas											
Margarina Suave											
Oregano					10	10					0
Pan Hamburguesa											
Pan Tajado											
Panela	Dulcina		10	10.20.26	900		900				0
Papa criolla					8.000	8.000					0
Papa Sabanera											
Paprika	Spcial		0131	30.01.27	10		10				0
Pasta											
Pimenton					800	800					0
Pimienta											
Platano Harton Maduro					5.000		5000				0
Platano Harton Verde											
Proteina Vegetal	Cavua				1500	1500					0
Queso blanco/campesino											
Queso Mozarella											
Romero											
Sal	Reinblan		218 1125		240	120	120				0
Tomate de Aliño					2000		2000				0
Tomillo											
Yuca											
Zanahoria					3.800	1800	2000				0
DONACIONES											

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

Semana #3 Del 09. Al 13 de Marzo 2026 Sede #2

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo	Sto tomás de Aquino	Código DANE	105318000490
Responsable del registro	Noima Silany Castro	Semana N= 3	
PLACA DEL VEHICULO	TSE 608	9 al 13 Marzo	

LISTADO VÍVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	INV FINAL
Aceite Vegetal	Nutrisano		015WF	15.01.27	4.200	800	1000	300	1200	900	0
Achiote					10					10	0
Ahuyama					5.000			5000			0
Ajo					250	50	50	50	50	50	0
Albahaca											
Arroz	Sonora		16P5	01.27	12.000	4000	4000			4000	0
Avena	Sawal		181225	15.12.26	1.000			1000			0
Azucar	Pioldanaia		18112025	18.11.27	2700		900	900		900	0
Cabello de angel	Rioka		30122025	30.12.26	1.000		1000				0
Canela											
Carne de cerdo	J. H.				6.000			6000			0
Carne de res	J. H.				9.000		6000		3000		0
Cebolla Cabezona					6.000	1200	1800		1200	1800	0
Cebolla de rama					2.000			2000			0
Cereal											
Chocolate	Chocodulce		25012025	25.09.27	500	500					0
Cilantro					50		50				0
Curcuma											
Espinaca											
Frijol											
Fruta cosecha					12.000		6000			6000	0
Fruta entera Grupo 1					18.000				18000		0
Fruta entera Grupo 2					18.000			18000			0
Fruta entera Grupo 3											
Galleta mantequilla											
Habichuela											
Harina de maiz	Arepa Arepa		101	25.11.26	4.000			4000			0
Harina de trigo											
Huevo tipo A					11.000	5500				5500	0

Scanned with CamScanner

PAE Alimentos Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Cuarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo	Sto tomas Aquino	Código DANE	
Responsable del registro	Noimo S. Castro	Semana N°3.	
PLACA DEL VEHICULO			

LISTADO VÍVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	9 DIA 1	10 DIA 2	11 DIA 3	12 DIA 4	13 DIA 5	INV FINAL
Kumis											
Laurel					10				10		0
Leche en polvo	Novalecha				9.500	1500	1500	1500	1500	1500	0
Lentejas	Lg sabanera		110	14.10.26	2.000	2.000					0
Margarina Suave	Claro			13.07.26	1.000			1000			6
Oregano					60				60		0
Pan Hamburguesa											
Pan Tajado											
Panela	Dulcina		10	oct.2026	1.800	900			900		6
Papa criolla											
Papa Sabanera					13.800	1.800	5000			7000	0
Paprika											
Pasta	Rioka		280126	28.01.27	12.000				2000		0
Pimenton					3.000					3000	0
Pimienta											
Platano Harton Maduro					7.000				7000		0
Platano Harton Verde											
Proteina Vegetal	Caiva Noel		2535023	11.1026	700				700		0
Queso blanco/campesino											
Queso Mozarella											
Romero					20					20	0
Sal	Reina blan		21811.25		360	90	1000	400	700	600	0
Tomate de Aliño					7.900	1800	1800	1800	2500		0
Tomillo					50				50		0
Yuca											
Zanahoria					7.100	1.800	3500		1800		6
DONACIONES											

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

Semana Nº 4

PAE Alimentos Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Alcaldía de Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo	Sto Tomás de Aquino Sede Nº2	Código DANE	
Responsable del registro	Noima Castro		
PLACA DEL VEHICULO			

LISTADO VÍVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	INV FINAL
Kumis											
Laurel	Spcial		0131	30.01.27	20		20				0
Leche en polvo	Novalecha		001	26.12.26	7.500	1500	1500	1500	1500	1500	0
Lentejas											
Margarina Suave											
Oregano	Spcial		001	3001.27	50				50		0
Pan Hamburguesa											
Pan Tajado											
Panela	Dulcina		10	01.01.26	2700	900	900			900	0
Papa criolla											
Papa Sabanera					14.000		8000		6000		0
Paprika	Spcial		0131	01.10.26	30	10		10		10	0
Pasta											
Pimenton					2.500		1000	1500			0
Pimienta											
Platano Harton Maduro					9.000	4000				5000	0
Platano Harton Verde					17.500			16000		1500	0
Prcteina Vegetal											
Queso blanco/campesino	El Galan		07034C4	29.03.26	1.500			1500			0
Queso Mozarella											
Romero											
Sal	Reina blanca		2181125		510	100	100	100	120	90	0
Tomate de Aliño					2000				2000		0
Tomillo	las delicias			2806.27	20			10		10	0
Yuca											
Zanahoria					2.800				1000	1800	0
DONACIONES											

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

Semana N= 4 Del 16 al 20 Marzo

PAE Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo	Santo Tomás Sede N°2	Código DANE	105318000 4901
Responsable del registro	Norma Castro		
PLACA DEL VEHICULO	TSE 608		

LISTADO VÍVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	INV FINAL
Aceite Vegetal	Nutresano		015WF	15.01.27	5.500	1000	1.000	1300	1000	1200	0
Achiote											
Ahuyama											
Ajo					.250		100	50	50	50	0
Albahaca											
Arroz	Sonora		10PS	31.12.26	16.000	4000	4000		4000	4000	0
Avena	Sarwal		181225	15-12.26	1.000			1000			0
Azucar	Providencia		12112025	12.11.27	1.800			900	900		0
Cabello de angel											
Canela											
Carne de cerdo	J. H.		11.9219	24.03.26	12.000	6000			6000		0
Carne de res	J. H.		119218	01.04.26	6000			6000			0
Cebolla Cabezona					11.800	1500	4500	1.000	3000	18000	0
Cebolla de rama					1.800					18.000	0
Cereal											
Chocolate	Chocodaly		0112208	01.01.27	500	500					0
Cilantro											
Curcuma	Spacial		0131	30.01.27	20		20				0
Espinaca											
Frijol	El trece		5160226	16.10.26	2.000					2000	0
Fruta cosecha					6.000				6000		0
Fruta entera Grupo 1					18.000	18.000					0
Fruta entera Grupo 2					18.000		18000				0
Fruta entera Grupo 3											
Galleta mantequilla											
Habichuela											
Harina de maiz											
Harina de trigo											
Huevo tipo A					11.000	5500				5500	0

Scanned with CamScanner

Semana Nº 1 dd 24 al 27 de Marzo

PAE Alimentos Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo	Sto tomás de Aquino	Código DANE	105318004901
Responsable del registro	Norma Castro	Sede Nº2	
PLACA DEL VEHICULO	STE 608		

LISTADO VÍVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	INV FINAL
Aceite Vegetal	Nutresano		015WF	1501.27	3400		900	400	200	1400	
Achiote											
Ahuyama											
Ajo					250			150	50	50	0
Albahaca											
Arroz	Sonora		15P10	27.01.27	8000		4000	4000			0
Avena	Sanvel		181225	15.12.26	1000				1000		0
Azucar	Providencia		12112025	12.11.27	1800				900	900	0
Cabello de angel											
Canela											
Carne de cerdo	J. H		119.219	24.03.26	6.000			6.000			0
Carne de res	J. H		119.218	24.03.26	6.000				6.000		0
Cebolla Cabezona					5.300			2800		2500	0
Cebolla de rama					800			800			0
Cereal											
Chocolate	Chocodely				500		500				0
Cilantro					50				50		0
Curcuma											
Espinaca					2000			2000			0
Frijol											
Fruta cosecha					6000						0
Fruta entera Grupo 1					18.000			18.000			0
Fruta entera Grupo 2											
Fruta entera Grupo 3											
Galleta mantequilla	Noel				1500				1500		0
Habichuela											
Harina de maiz	Arapiarepa		304	15.12.26	4.000				4.000		0
Harina de trigo	la monjita		19026	1908.26	500					500	0
Huevo tipo A					5.500		5.500				0

Scanned with CamScanner

PAE Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo		Código DANE	
Responsable del registro	Norma Castro		
PLACA DEL VEHICULO			

LISTADO VÍVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	INV FINAL
Kumis											
Laurel					10			10			0
Leche en polvo	Novalecha		001	15.01.27	6.000		1500	1500	1500	1500	0
Lentejas	Soberana		122	22.01.27	1.000					1000	0
Margarina Suave	Claro			13.07.26	1700			1000	500	200	0
Oregano											
Pan Hamburguesa	Pan d- pan		1407Slys	19.04.26	4.000					4.000	0
Pan Tajado											
Panela	Dulcina		06	01.10.26	2100		900	900		300	6
Papa criolla											
Papa Sabanera					7.000					7000	0
Paprika	Special		0130	30.12.26	20			10		10	6
Pasta											
Pimenton					2600			800	1000	800	0
Pimienta	Special		0130	30.12.26	20			10		10	0
Platano Harton Maduro					7000		7000				0
Platano Harton Verde											
Proteina Vegetal-	Carne		2602123	15.11.26	1000					1000	0
Queso blanco/campesino	El galan		170351	30.04.26	1500		1500				0
Queso Mozarella	El galan		160351	30.04.26	1500					1500	0
Romero											
Sal	Reina blan		011 ELBRS	30.04.27	470		100	150	70	120	0
Tomate de Aliño					4000			2000		2000	0
Tomillo	las delicia			28.08.27	10				10		0
Yuca					6.000			6000			0
Zanahoria					1500					1500	0
DONACIONES											

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

Semana # 2

Fundacion Ilusion en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: STO TOMAS S.A.S Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)												
Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción y transporte	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Sorbete de Fruta	02-03-26	7:50Am	C	C	C	C	A		4.0	04-03-26	Norma Castro
Guiso de proteina vegetal	02-03-26	8:00Am	C	C	C	C	A	79.9	77.1	04-03-26	Norma Castro
Arroz	02-03-26	8:05Am	C	C	C	C	A	80.5	78.5	04-03-26	Norma Castro
papa criolla Frita	02-03-26	7:50Am	C	C	C	C	A	82.2	80.7	04-03-26	Norma Castro
Aguapanela con leche	03-03-26	7:40Am	C	C	C	C	A	78.9	76.4	05-03-26	Norma Castro
Huevo	03-03-26	8:00Am	C	C	C	C	A	81.0	79.3	05-03-26	Norma Castro
Arroz	03-03-26	7:40Am	C	C	C	C	A	79.1	77.6	05-03-26	Norma Castro
Frijoles	03-03-26	8:00Am	C	C	C	C	A	83.1	81.6	05-03-26	Norma Castro
Tajada de P. Maduro	03-03-26	8:05Am	C	C	C	C	A	77.9	75.7	05-03-26	Norma Castro
04-03											

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Semana #2

Sede Nº2

Fundacion Ilusion en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: _____ Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)												
Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción y transporte	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Avena con leche	04·03·26	7·30	C	C	C	C	A			07·03·26	Norma Castro
Carne de cerdo Guisa	04·03·26	7·40	C	C	C	C	A	89·3	87·2	07·03·26	Norma Castro
Arroz con curcuma	04·03·26	8·00	C	C	C	C	A	87·4	86·2	07·03·26	Norma Castro
Pure de papa	04·03·26	8·10	C	C	C	C	A	80.2	78·4	07·03·26	Norma Castro
Sorbete de fruta	05·03·26	8·00	C	C	C	C	A			08·03·26	Norma Castro
Carne de res Guisa	05·03·26	7·50	C	C	C	C	A	89·2	87·3	08·03·26	Norma Castro
Posta tomillo	05·03·26	8·10	C	C	C	C	A	69·3	67·4	08·03·26	Norma Castro
Croquetas de platano	05·03·26	8·15	C	C	C	C	A	68·4	66·5	08·03·26	Norma Castro
Chocolate en leche	06·03·26	7·40	C	C	C	C	A	89·3	88·4	09·03·26	Norma Castro
Carne de cerdo	06·03·26	8·50	C	C	C	C	A	87·4	86·5	09·03·26	Norma Castro
Papa a la Francesa	06·03·26	8·20	C	C	C	C	A	69·5	68·4	09·03·26	Norma Castro

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frias, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Semana #3 Del 09. Al 13 de Marzo

Fundacion ilusion en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: STO Tomas 5:42 Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)												
Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción y transporte	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Chocolate con leche	09-03-26	7:40 Am	C	C	C	C	A	80.1	78.6	11-03-26	Norma castro
Lentejas	09-03-26	8:05 Am	C	C	C	C	A	82.5	80.9	11-03-26	Norma castro
Arroz	09-03-26	7:50 Am	C	C	C	C	A	78.6	76.0	11-03-26	Norma castro
Huevo	09-03-26	8:00 Am	C	C	C	C	A	79.5	77.3	11-03-26	Norma castro
Sorbete de fruta	10-3-26	7:15	C	C	C	C	A	17.2	17.2	12-3-26	Norma castro
Carne res desmechada	10-3-26	8:00	C	C	C	C	A	79.0	78.7	12-3-26	Norma Castro
Arroz cabello angel.	10-3-26	8:20	C	C	C	C	A	91.4	81.2	12-3-26	Norma Castro
Bebida Avena	11-3-26	7:00	C	C	C	C	A	18.1	18.1	13-3-26	Norma Castro
Carne cerdo	11-3-26	7:50	C	C	C	C	A	78.0	77.8	13-3-26	Norma Castro
Arepa Asada.	11-3-26	8:00	C	C	C	C	A	87.2	87.1	13-3-26	Norma Castro

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Semana #3 Del 09 al 13 de Marzo

Fundacion Ilusion en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación STO TOMAS 5:#2 Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)

Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción y transporte	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Agua panela leche	12-3-26	7:00	C	C	C	C	A	74.8	74.6	14-3-26	Norma Castro
Carne Desmecha Res	12-3-26	7:40	C	C	C	C	A	87.0	86.4	14-3-26	Norma Castro
Pasta Corta.	12-3-26	8:00	C	C	C	C	A	81.4	80.4	14-3-26	Norma Castro
Sobete de fruta	13-3-26	7:10	C	C	C	C	A	17.4	17.4	15-3-26	Norma Castro
Huevo revuelto	13-3-26	7:30	C	C	C	C	A	84.3	79.1	15-3-26	Norma Castro
Arroz Rojo	13-3-26	8:00	C	C	C	C	A	89.9	89.8	15-3-26	Norma Castro
Papa con Romero	13-3-26	8:10	C	C	C	C	A	79.8	79.6	15-3-26	Norma Castro

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Semana # 4. Del 16 al 20 de Marzo Sede N°2

Fundacion Ilusion en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: Sta Tomas N2 Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)												
Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción y transporte	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Chocolate con leche	16.03.26	7.45	C	C	C	C	A	70.2	68.3	18.03.26	Norma Castro
Arroz blanco	16.03.26	8.00	C	C	C	C	A	68.3	65.2	18.03.26	Norma Castro
Huevo revuelto con Hodu	16.03.26	8.10	C	C	C	C	A	78.3	75.4	18.03.26	Norma Castro
Aguapanela con leche	17.03.26	7.30	C	C	C	C	A	80.3	74.2	19.03.26	Norma Castro
Gouslasho de caine cerdo	17.03.26	8.00	C	C	C	C	A	83.2	80.0	19.03.26	Norma Castro
Arroz con curcuma, cab.	17.03.26	8.10	C	C	C	C	A	84.3	81.2	19.03.26	Norma Castro
Patacón	18.03.26	8.00	C	C	C	C	A	85.4	80.1	20.03.26	Norma Castro
Caine desmechado	18.03.26	8.10	C	C	C	C	A	75.3	70.1	20.03.26	Norma Castro
Avena con leche	18.03.26	7.40	C	C	C	C	A	4.0	3.7	20.03.26	Norma Castro
Queso Campesino	18.03.26	8.10	C	C	C	C	A			20.03.26	Norma Castro

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Fundacion Ilusion en grande FUNDICIRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: _____ Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)

Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción y transporte	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Carne Salteada cerdo	19.03.26	7.45	C	C	C	C	A	76.8	74.3	21.03.26	Norma Castro
Sorbete de fruta	19.03.26	7.30	C	C	C	C	A	3.9	3.7	21.03.26	Norma Castro
Arroz con Zanahoria	19.03.26	8.00	C	C	C	C	A	69.4	65.2	21.03.26	Norma Castro
Patacones	19.03.26	8.10	C	C	C	C	A	86.4	84.3	21.03.26	Norma Castro
Aguapanela con leche	20.03.26	7.30	C	C	C	C	A	89.4	87.4	22.03.26	Norma Castro
Huevo con Guiso	20.03.26	7.45	C	C	C	C	A	86.3	84.3	22.03.26	Norma Castro
Arroz blanco	20.03.26	8.00	C	C	C	C	A	79.3	75.4	22.03.26	Norma Castro
Frijoles Guisados	20.03.26	8.10	C	C	C	C	A	82.3	78.4	22.03.26	Norma Castro

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Semana Nº 1. del 24 al 27 de Marzo

Fundación Unión en grande FUNDUNIÓN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Sto tomás Nº2 Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)												
Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Bebida achocolatada	24.03.26	7.40	C	C	C	C	A	73.3	70.4	26.03.26	Norma Castro
Arroz blanco	24.03.26	8.00	C	C	C	C	A	68.6	66.5	26.03.26	Norma Castro
Huevo revuelto	24.03.26	8.05	C	C	C	C	A	66.2	64.9	26.03.26	Norma Castro
Tajada de Maduro	24.03.26	8.10	C	C	C	C	A	64.3	63.2	26.03.26	Norma Castro
Aguapanela con leche	25.03.26	7.45	C	C	C	C	A	70.7	68.9	27.03.26	Norma Castro
Carne de cerdo Guisa.	25.03.26	8.05	C	C	C	C	A	80.3	78.5	27.03.26	Norma Castro
Pure de yuca	25.03.26	8.10	C	C	C	C	A	67.3	66.4	27.03.26	Norma Castro
Arroz con espinaca	25.03.26	8.15	C	C	C	C	A	69.5	67.3	27.03.26	Norma Castro
Avena con leche	26.03.26	7.40	C	C	C	C	A		4.2	28.03.26	Norma Castro.
Carne desmechada	26.03.26	8.10	C	C	C	C	A	79.5	77.4	28.03.26	Norma Castro

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Semana Nº 1 del 24 al 27 Marzo

Fundación Ilusión en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: _____ Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)

Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Galletas de soda	-		C	C	C	C	A				Norma Castro
Arepa Asada	26.03.26	8:00	C	C	C	C	A	67.4	65.8	28.03.26	Norma Castro
Sorbete de fruta	27.03.26	7:50	C	C	C	C	A		4.0	29.03.26	Norma Castro
Hamburguesa con queso	27.03.26	8:10	C	C	C	C	A	68.3	67.4	29.03.26	Norma Castro
Papas a la francesa	27.03.26	8:15	C	C	C	C	A	66.8	65.1	29.03.26	Norma Castro

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

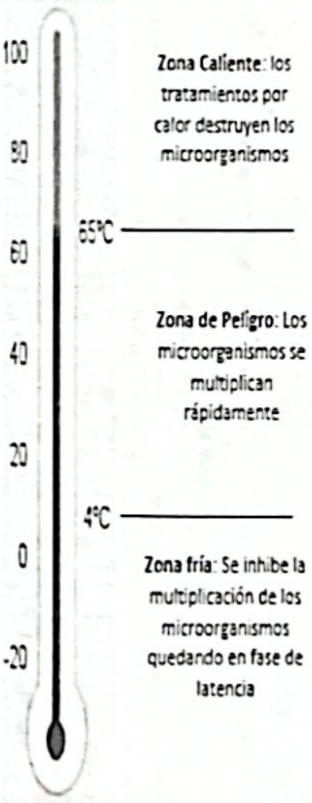
Marzo

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Aprender | Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS

Municipio		Guarne	Subregión	Oriente
Establecimiento Educativo		Santo tomas	Código DANE	105318000491 01
Tipo de equipo		Nevero	Responsable	Noima Castro

FECHA	CONEGLACIÓN		REFRIGERACION		OBSERVACIONES
	AM	PM	AM	PM	
02-03-26	-13.1		3.6		
03-03-26	-14.5		4.0		
04.03.26	-13.2		4.0		
05.03.26	-16.9		3.8		
06.03.26	-15.0		3.6		
09.03.26	-13.6		3.7		
10.03.26	-14.3		3.9		
11.03.26	-15.6		3.7		
12.03.26	-16.4		3.9		
13.03.26	-13.6		3.8		
16.03.26	-14.3		3.7		
17.03.26	-15.4		3.8		
18.03.26	-14.3		3.9		
19.03.26	-16.3		3.8		
20.03.26	-15.3		3.2		
24.03.26	-17.8		4.1		
25.03.26	-19.5		4.0		
26.03.26	-20.8		4.1		
27.03.26	-18.8		4.2		



Scanned with CamScanner

Hoja 20

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de manejo de los Residuos Sólidos

Datos generales						
1. Establecimiento educativo	STO tomas Sede #2			2. Código DANE	105318000490l	
3. Municipio	Guarne	4. Subregión	Oriente	5. Modalidad	Ración Preparada en Sitio - RPS X	Ración Industrializada - RI
6. Responsable del registro	Nama Castro					

7. Fecha (dd/mm/aaaa)	8. Tipo de residuo sólido			9. Disposición final / Aprovechamiento	Observaciones
	Aprovechables (Blanco)	No aprovechables (Negro)	Orgánicos (Verde)		
02-03-26	X	X	X	Carro Recolector – compostaje	
03-03-26	X	X	X	Carro Recolector. compostaje	
04 03 26	X	X	X	Carro recolector – compostaje	
05 03 26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
06 03 26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
09 03 26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
10 03 26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
11 03 26	X	X	X	Carro recolector. compostaje	
12 03 26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
13 03 26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
16.03.26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
17.03.26	X	X	X	Carro recolector. compostaje	
18 03. 26	X	X	X	Carro recolector- compostaje	
19.03. 26	X	X	X	Carro recolector. compostaje	
20.03.26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
24.03. 26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
25.03. 26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
26.03.26	X	X	X	Carro recolector - compostaje	
27.03.26	X	X	X	Carro recoledor. compostaje	

Scanned with CamScanner

Horzo

p

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Programa control plagas y vectores

Datos generales						
Establecimiento educativo	Sto Tomas Sede #2					
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente	Modalidad	Ración preparada en sitio x	Ración industrializada
Nombre docente encargado PAE	Sandra					

Detalles del control de plagas

Fecha (Día/mes/año)	Se evidencia presencia de						Área donde se evidencia	Acción correctiva (en caso de respuesta afirmativa)	Nombre responsable revisión	Cargo
	Roedores		Insectos		Pájaros					
	Sí	No	Sí	No	Sí	No				
02 03 26		x		x	x		comedor	limpieza, aspercción y desinfección	Norma Castro	procesadora
03 03 26		x		x	x		comedor	limpieza, aspoccion y desinfección	Norma Castro	procesadora
09 03 26		x		x	x				Norma Castro	procesado.
13 03 26		x		x	x				Norma Castro	procesado
16 03 26		x		x	x				Norma Castro	Procesad.
20 03 26		x		x	x				Norma Castro	Procesadora
24 03 26		x		x	x				Norma Castro	procesado
27 03 26		x		x	x				Norma Castro	Procesador.

Observaciones

- La revisión debe realizarse <u>mínimo una vez a la semana</u> o antes si se hace necesario.
- En "Acción correctiva", debe describirse qué acción se tomó en caso de evidenciar presencia de plaga y/o vectores.

Scanned with CamScanner

Mar 20

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Alcaldía de Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de control y abastecimiento de agua

Datos generales

1. Establecimiento educativo	Sto Tomas Sede #12			2. Código DANE	105318000490 1		
3. Municipio		4. Subregión	Oriente	5. Modalidad	RPS x	RI	
6. Docente responsable de la sede	Sandra						
7. Fuente de Suministro	potable	8. Lugar de almacenamiento de reserva de agua	Caneca				
9. Método de potabilización (si aplica)	Si aplica						

Fecha verificación (D/M/AA)			Se evidencia turbidez		Acción correctiva y/u observaciones (en caso de respuesta afirmativa)	Nombre del responsable de la verificación	Control Cloro y ph CLORO PH	Cargo
02	03	26	Si	No		Norma Castro		procesadora
03	03	26	Si	No		Norma castro		procesadora
04	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
05	03	26.	Si	No		Norma Castro		Procesadora
06	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
09	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
10	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
11	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
12	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
13	03	26	Si	No		Norma Castro		procesadora
16	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora.
17	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
18	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora.
19	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
20	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora.
24	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
25	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
26	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora
27	03	26	Si	No		Norma Castro		Procesadora

Nombre de quien supervisa la verificación:

Scanned with CamScanner

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales							
Establecimiento educativo	Sto tomás de Aquino Sede N°2			Código DANE	105318000490		
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente	Modalidad	RPS X		RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																	
				Semana					Semana					Semana					Semana				
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		X					X		X	X					X	X				X
Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc		X			X	X	·			X		X			X	X				X
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Limpiones- Escobillones-Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar*	5 litros / 10 cc				X		X			X			X		X		X		X		X
Lavaplatos - mesones-mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc		X			X		X	·		X	X	·			X			X		X
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Norma Sidney Castro				Observaciones:																			
Firma quien verifica:																							

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

Scanned with CamScanner