Marzo 02 Al 06 SEMANA # 2

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

Nombre del servicio de Alimentación: Colorados 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	
Jugo de guayaba	07.03.26	7:30	C	C	C	C	A	4.9	4.0	05.03.26	KELLY BRANDON
Guiso proteina vegetal	07.03.26	8:00	C	C	C	C	A	84.3	76.0	05.03.26	CECILIA ESPINOZA
Arroz + HABICHUELA	07.03.26	8:00	C	C	C	C	A	92.5	89.1	05.03.26	CECILIA ESPINOZA
Papas criollas fritas	07.03.26	7:50	C	C	C	C	A	88.3	70.9	05.03.26	KELLY BRANDON
Aguapanela + leche	03.03.26	7:30	C	C	C	C	A	90.0	82.5	06.03.26	KELLY BRANDON.
Huevo revuelto + cebolla	03.03.26	8:00	C	C	C	C	A	83.2	70.9	06.03.26	CECILIA ESPINOZA
Arroz blanco	03.03.26	8:00	C	C	C	C	A	91.9	86.2	06.03.26	CECILIA ESPINOZA
Tajada de platano Maduro	03.03.26	7:40	C	C	C	C	A	75.5	67.0	08.03.26	KELLY BRANDON
Frijoles calentados	03.03.26	7:50	C	C	C	C	A	94.1	90.0	06.03.26	CECILIA ESPINOZA
Jugo tomate Arbol	04.03.26	7:30	C	C	C	C	A	4.8	4.5	07.03.26	KELLY BRANDON

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

Marzo 02 Al 06 SEMANA # 2

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

Nombre del servicio de Alimentación: COLORADOS. 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	
torta de lenteja Hamburge	04.03.26	7:40	C	C	C	C	A	90.5	67.8	07.03.26	CECILIA ESPINOZA
papas Ala francesa	04.03.26	8:00	C	C	C	C	A	87.4	76.5	07.03.26	KELLY BLANDÓN
Aguapanela + leche	05.03.26	7:30	C	C	C	C	A	90.2	89.1	08.03.26	KELLY BLANDÓN
carne cerdo guisada	05.03.26	8:00	C	C	C	C	A	93.5	85.3	08.03.26	CECILIA ESPINOZA
PURE DE YUCA	05.03.26	8:00	C	C	C	C	A	76.8	65.5	08.03.26	CECILIA ESPINOZA
ARROZ + ESPINACA	0303.26	8:00	C	C	C	C	A	93.1	90.0	08.03.26	CECILIA ESPINOZA
AVENA fria + LECHE	06.03.26	7:30	C	C	C	C	A	4.2	3.4	09.03.26	KELLY BLANDON
CARNE DE RES DESMECHADA	06.03.26	8:00	C	C	C	C	A	92.7	89.5	09.03.26	CECILIA ESPINOZA
AREPA ASADA	06.03.26	7:50	C	C	C	C	A	84.0	77.0	09.03.26	KELLY BLANDÓN.

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 09 Al 13 Semana # 3

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

Nombre del servicio de Alimentación: Colorados 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 Fria con leche Avena	09.03	7:30	C	C	C	C	A	4.5	4.0	12.03	Kelly Blandon
Carne de cerdo Vegetales	09.03	8:00	C	C	C	C	A	90.2	86.5	12.03	Blanca Espinosa
Arepa Asada	09.03	7:50	C	C	C	C	A	86.1	74.3	12.03	Blanca Espinosa
Sorbete de Fruta guallaba	10.03	7:30	C	C	C	C	A	4.9	3.5	13.03	Kelly Blandon
Carne de Res estofada	10.03	8:00	C	C	C	C	A	93.8	90.0	13.03	Blanca Espinosa
Arroz con cabello de cebolla	10.03	8:00	C	C	C	C	A	92.5	86.4	13.03	Blanca Espinosa
Bebida achocolatada	11.03	7:30	C	C	C	C	A	87.5	80.1	14.03	Kelly Blandon
Huevo Frito	11.03	7:50	C	C	C	C	A	90.2	73.8	14.03	Blanca Espinosa
lentejas guisadas	11.03	8:00	C	C	C	C	A	92.5	89.8	14.03	Blanca Espinosa
Arroz blanco	11.03	8:00	C	C	C	C	A	93.0	90.1	14.03	Blanca Espinosa

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

Marzo 09 al 13 SEMANA # 3

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

Nombre del servicio de Alimentación: Coloradas. 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	
Aguapanela + leche	12.03.26	7:30	C	C	C	C	A	89.9	75.1	15.03.26	KELLY BIANDOÍN
carne de res deshechada	12.03.26	8:00	C	C	C	C	A	90.0	84.3	15.03.26	CECILIA ESPINOZA
pasta corta.	12.03.26	8:00	C	C	C	C	A	76.5	69.8	15.03.26	CECILIA ESPINOZA
Jugo de tomate A	13.03.26	7:30	C	C	C	C	A	4.0	3.8	16.03.26	KELLY BIANDOÍN
huevo revuelto + cebolla	13.03.26	7:40	C	C	C	C	A	88.5	81.6	16.03.26	CECILIA ESPINOZA
Arroz rojo	13.03.26	8:00	C	C	C	C	A	94.0	90.5	16.03.26	CECILIA ESPINOZA
papa capira + tomate	13.03.26	7:50	C	C	C	C	A	76.8	65.0	16.03.26	CECILIA ESPINOZA

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 16 al 20 SEMANA # 4

Fundación Hogar en grande FUNDHOGAR	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: COLORADOS. 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	
Aguapanela + leche	16.03.26	7:00	C	C	C	C	A	89.4	75.5	19.03.26	KELLY BLANDÓN
Goulash carne y papa	16.03.26	7:40	C	C	C	C	A	93.1	90.0	19.03.26	CECILIA ESPINOZA
Arroz + cebolla + curcuma	16.03.26	800	C	C	C	C	A	92.7	86.3	19.03.26	CECILIA ESPINOZA
Chocolate + leche	17.03.26	7:30	C	C	C	C	A	88.3	76.2	20.03.26	KELLY BLANDÓN
Huevo revuelto + platano h	17.03.26	8:00	C	C	C	C	A	86.4	81.0	20.03.26	CECILIA ESPINOZA
Arroz blanco + cebolla	17.03.26	8:00	C	C	C	C	A	90.5	77.7	20.03.26	CECILIA ESPINOZA
AVENA + LECHE	18.03.26	7:30	C	C	C	C	A	4.3	4.0	21.03.26	KELLY BLANDON
CARNE DE RES DESMECHADA	18.03.26	8:00	C	C	C	C	A	92.5	84.1	21.03.26	CECILIA ESPINOZA
PATACONES	18.03.26	8:00	C	C	C	C	A	85.3	72.0	21.03.26	CECILIA ESPINOZA

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 16 Al 20 SEMANA # 4

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

Nombre del servicio de Alimentación: Colorados. 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	
Sorbete de fruta	19.03.26	7:30	C	C	C	C	A	4.0	3.8	22.03.26	KELLY BIANDON
CARNE DE CERDO SALTEADA	19.03.26	8:00	C	C	C	C	A	91.7	99.0	22.03.26	CECILIA ESPINOZA
Arroz + zanahoria	19.03.26	8:00	C	C	C	C	A	93.5	86.4	22.03.26	CECILIA ESPINOZA
papas + hogao	19.03.26	7:40	C	C	C	C	A	86.0	71.3	22.03.26	KELLY BIANDON
Aguapanela + leche	20.03.26	7:30	C	C	C	C	A	90.6	85.5	21.03.26	KELLY BIANDON.
Huevo + Guiso	2003.26	8:00	C	C	C	C	A	89.9	80.1	21.03.26	CECILIA ESPINOZA
Arroz blanco	2003.26	8:00	C	C	C	C	A	93.4	90.2	21.03.26	CECILIA ESPINOZA
Frijoles guisados	2003.26	7:40	C	C	C	C	A	92.5	84.3	21.03.26	CECILIA ESPINOZA
tajada de maduro	20.03.26	7:50	C	C	C	C	A	86.0	73.8	21.03.26	CECILIA ESPINOZA

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 24 Al 27 Semana # 1

Fundacion ilusion en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Colorados. 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	
Chocolate + leche	24.03.26	7:30	C	C	C	C	A	89.5	80.4	27.03.26	Kelly Blandon.
Huevo revuelto	24.03.26	8:00	C	C	C	C	A	90.3	79.6	27.03.26	Cecilia Espinoza
Arroz + cebolla de rama	24.03.26	8:00	C	C	C	C	A	92.5	90.1	27.03.26	Cecilia Espinoza
tajada de maduro	24.03.26	7:40	C	C	C	C	A	76.4	68.0	27.03.26	Cecilia Espinoza
queso	24.03.26	7:50	C	C	C	C	A	4.3	3.8	27.03.26	Kelly Blandon.
Chocolate + leche	25.03.26	7:30	C	C	C	C	A	89.3	76.5	28.03.26	Kelly Blandon
Carne cerdo guisada	25.03.26	8:00	C	C	C	C	A	92.8	89.3	28.03.26	Cecilia Espinoza
pure de yuca	25.03.26	7:40	C	C	C	C	A	76.0	69.8	28.03.26	Kelly Blandon
Arroz + espinaca	25.03.26	8:00	C	C	C	C	A	93.0	90.5	28.03.26	Cecilia Espinoza
Avena fria + leche	26.03.26	7:30	C	C	C	C	A	4.8	3.5	29.03.26	Kelly Blandon.

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 24 al 27 Semana # 7

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

Nombre del servicio de Alimentación: Colorados 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	
Carne de res deshechada	26.03.26	8:00	C	C	C	C	A	93.9	87.3	29.03.26	Cecilia Espinoza
Arepa Asada	26.03.26	7:50	C	C	C	C	A	86.2	75.5	29.03.26	Kelly Bianodin
Jugo de tomate Arbol	27.03.26	7:30	C	C	C	C	A	4.2	3.0	30.03.26	Kelly Bianodin
torta de lentejas	27.03.26	8:00	C	C	C	C	A	89.5	74.2	30.03.26	Cecilia Espinoza
Papa Ala francesa	27.03.26	7:50	C	C	C	C	A	76.8	65.5	30.03.26	Cecilia Espinoza.

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

Fundacion ilusion en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Monseñor Alfonso Uribe. 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	
Jugo de Guayaba.	02-03-26	820	C	C	C	C	A	26-3	24.2	05-03-26	Maria de JG
arroz	02-03-26	825	C	C	C	C	A	90.4	88-3	05-03-26	Maria de JG.
Guiso de proteina vegetal	02-03-26	830	C	C	C	C	A	89-5	87-4	05-03-26	Maria de JG.
papa criolla.	02.03.26	835	C	C	C	C	A	77.4	76-2	05-03-26	Maria de JG.
Jugo de tomate con L	03.03.26	825	C	C	C	C	A	25.6	23-4	06-03-26	Maria de JG
amburguesa	03-03-26	830	C	C	C	C	A	87.4	86.3	06-03-26	Maria de JG
papitas	03-03-26	835	C	C	C	C	A	77.4	75-5	06-03-26	Maria de JG
carne de cerdo y papa	04-03-26	820	C	C	C	C	A	89-5	88-4	07-03-26	Maria de JG
aGua panela con leche	04-03-26	825	C	C	C	C	A	91-4	90-5	07-03-26	Maria de JG
arroz con curcuma.	04-03-26	830	C	C	C	C	A	90-3	89-6	07-03-26	Maria de JG

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeracion : 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

Fundación Unidos en grande FUNDEUNIDOS	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Monseñor Alfonso Uribe 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	
agua pancla con leche	05-03-26	810	C	C	C	C	A	91.2	89.2	08-03-26	Maria de j G.
arroz	05-03-26	825	C	C	C	C	A	90.3	88.2	08-03-26	Maria de j G.
frijoles	05-03-26	830	C	C	C	C	A	91.2	89-4	08-03-26	Maria de j G.
Huevo	05-03-26	835	C	C	C	C	A	89.4	87.2	08-03-26	Maria de j G
tajada maduro	05-03-26	840	C	C	C	C	A	79-2	77.3	08-03-26	Maria de j G
avena fria con leche	06-03-26	825	C	C	C	C	A	25.1	23.2	09-03-26	Maria de j G.
arepa frita	06-03-26	830	C	C	C	C	A	79-4	77.5	09-03-26	Maria de j G
carne desmechada	06-03-26	835	C	C	C	C	A	89-4	87-3	09-03-26	Maria de j G.

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: Hon Señor Alfonso Uribe 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	
avena con leche	09-03-26	820	C	C	C	C	A	90.2	88.3	12-03-26	Maria de J G.
arepa frita.	09-03-26	825	C	C	C	C	A	89.3	87.5	12-03-26	Maria de J G
carne con vegetales	09-03-26	830	C	C	C	C	A	90.1	87.7	12-03-26	Maria de J G.
Jugo de Guayaba con	10.03.26	825	C	C	C	C	A	25.2	23.3	13-03-26	Maria de J G.
arroz con cabello ange	10-03-26	830	C	C	C	C	A	90.2	87.6	13-03-26	Maria de J G
carne De Res	10-03-26	835	C	C	C	C	A	89.7	86.4	13-03-26	Maria de J G.
papa.	10-03-26	838	C	C	C	C	A	89.7	84.4	13-03-26	Maria de J G.

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

Fundación Hogares en grande BIENESTARIN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Mon Señor Alfonso 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	
chocolate con leche	11-03-26	820	C	C	C	C	A	91.2	90.1	14.03.26	Maria de JG
arroz	11-03-26	875	C	C	C	C	A	90.3	89.4	14.03.26	Maria de JG
lentejas	11-03-26	830	C	C	C	C	A	89.6	88.3	14.03.26	Maria de JG.
Huevo frito	11-03-26	835	C	C	C	C	A	77.3	76.2	14.03.26	Maria de JG
agua panela con leche	12.03.26	825	C	C	C	C	A	91.3	89.4	15-03-26	Maria de JG
pastas	12-03-26	830	C	C	C	C	A	90.4	87.3	15.03.26	Maria de JG
carne Res desmecha	12.03.26	835	C	C	C	C	A	79.4	77.5	15.03.26	Maria de JG.
tajada maduro	12.03.26	838	C	C	C	C	A	77.2	76.3	15.03.26	Maria de JG.
Jugo de tomate con	13.03.26	820	C	C	C	C	A	24.5	23.5	16.03.26	Maria de JG
arroz Rojo x pasta.	13.03.26	825	C	C	C	C	A	91.3	89.7	16.03.26	Maria de JG
Huevo con cebolla.	13.03.26	830	C	C	C	C	A	89.7	87.5	16 03 26	Maria de JG

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frias, lácteos y derivados lacteos (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

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

Nombre del servicio de Alimentación: Monseñor Alfonso 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	
Agua panela con leche	16-03-26	820	C	C	C	C	A	91.2	89-5	19.03.26	Maria de J G.
arroz con cebolla	16-03-26	825	C	C	C	C	A	90.1	88.4	19-03-26	Maria de J G
Carne cerdo	16-03-26	830	C	C	C	C	A	89.3	87.3	19-03-26	Maria de J G.
chocolate con leche	17.03.26	825	C	C	C	C	A	91.3	89.4	20-03-26	Maria de J G
Arroz con cebolla.	17.03.26	830	C	C	C	C	A	90.2	88.1	20.03.26	Maria de J G
Huevo Rebuelto	17.03.26	835	C	C	C	C	A	88-5	87-4	20-03-26	Maria de J G
tajada maduro	17.03.26	838	C	C	C	C	A	77.3	76-2	20-03-26	Maria de J G
avena con leche	18.03.26	820	C	C	C	C	A	25.4	23.5	21-03-26	Maria de J G
patacon con queso	18-03-26	825	C	C	C	C	A	77.5	76.1	21-03 26	Maria de J G
carne desmechada	18-03-26	830	C	C	C	C	A	90.3	88-2	21-03-26	Maria de J G.

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

Fundación Unión 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 ( ) 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	
Jugo de tomate con leche	19.03.26	820	C	C	C	C	A	25.4	23.2	22-03-26	Maria de J G
arroz con zahoria	19-03-26	825	C	C	C	C	A	90.4	89.3	22-03-26	Maria de J G
Carne de cerdo	19.03.26	830	C	C	C	C	A	89.7	87.6	22-03-26	Maria de J G.
papas con Hogado	19.03.26	835	C	C	C	C	A	88.3	86.5	22-03-26	Maria de J G
Agua panela con leche	20.03.26	825	C	C	C	C	A	90.2	88.5	23.03.26	Maria de J G
arroz	20.03.26	830	C	C	C	C	A	91.1	89.2	23-03.26	Maria de J G
fríjoles	20.03.26	835	C	C	C	C	A	89.4	87.6	23.03.26	Maria de J G.
Huevo con Hogado	20.03.26	838	C	C	C	C	A	88.2	86.4	23-03-26	Maria de J G
tajada maduro	20.03.26	840	C	C	C	C	A	77.3	76.5	23-03.26	Maria de J G

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 Fusion en grande FUNFUSION	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Hon Señor Alfonso Uribe 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	
Agua panela con leche	24.03.26	870	C	C	C	C	A	91.2	89.3	27.03.26	Maria de J G
arroz con espinaca	24.03.26	875	C	C	C	C	A	90.3	88.2	27.03.26	Maria de J G
puré de yuca	24.03.26	830	C	C	C	C	A	79.6	77.3	27.03.26	Maria de J G
carne de cerdo	24.03.26	835	C	C	C	C	A	88.4	86.5	27.03.26	Maria de J G
chocolate con leche	25.03.26	825	C	C	C	C	A	91.2	89.7	28.03.26	Maria de J G
arroz con cebolla	25.03.26	830	C	C	C	C	A	90.8	88.6	28.03.26	Maria de J G
Huevo Revuelto	25.03.26	835	C	C	C	C	A	88.4	86.5	28.03.26	Maria de J G
tajada maduro	25.03.26	838	C	C	C	C	A	77.5	76.7	28.03.26	Maria de J G

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: _____

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Scanned with CamScanner

Fundación Unidos en grande RUNDIRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Hogar Señor Alfonso Uribe 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	
avena con leche	26-03-26	820	C	C	C	C	A	74.5	73.4	29-03-26	María de J G
arepa	26-03-26	825	C	C	C	C	A	86.3	84.2	29-03-26	María de J G
carne desmechada	26-03-26	830	C	C	C	C	A	88.7	86.6	29-03-26	María de J G
Jugo de tomate con	27-03-26	825	C	C	C	C	A	26.4	24.1	30-03-26	María de J G
amburguesa	27-03-26	830	C	C	C	C	A	77.2	75.5	30-03-26	María de J G
papitas	27-03-26	835	C	C	C	C	A	76.3	74.5	30-03-26	María de J G

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: _____

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Scanned with CamScanner

1

Semana # 2

4 Marzo.

02 Al 06

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Yermin Emilio Montoya. Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCION (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	
Sorbete de Fruta	02.03.26	8:05	C	C	C	C	A	20.3	20.0	04.03.26	Marianyuli
Guiso de Proteina Vegetal	02.03.26	8:10	C	C	C	C	A	89.1	85.3	04.03.26	Marianyuli
Arroz con el Guiso.	02.03.26	9:00	C	C	C	C	A	92.3	90.0	04.03.26	Marianyuli
Agua de panela + leche	03.03.26	7:56	C	C	C	C	A	95.4	93.1	05.03.26	Marianyuli
Huevo revuelto + Cebolla	03.03.26	9:00	C	C	C	C	A	89.3	85.4	05.03.26	Marianyuli
Arroz Blanco.	03.03.26	9:54	C	C	C	C	A	92.3	90.1	05.03.26	Marianyuli
Tajadas	03.03.26	9:15	C	C	C	C	A	76.3	75.7	05.03.26	Marianyuli
frijoles.	03.03.26	9:10	C	C	C	C	A	96.0	93.8	05.03.26	Marianyuli

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

Marzo.
02 Al 06

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Fermin Emilio Montoya. 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	
Agua de panela + leche.	04.03.26	7:50	C	C	C	C	A	95.6	91.3	06.03.26	Marianyuli
Carne de Cerdo Guisada	04.03.26	9:40	C	C	C	C	A	96.9	91.4	06.03.26	Marianyuli
Pure de yuca.	04.03.26	9:05	C	C	C	C	A	78.4	75.3	06.03.26	Marianyuli
Arroz con espinaca.	04.03.26	8:54	C	C	C	C	A	93.2	90.0	06.03.26	Marianyuli
Agua fria con Avena y leche	05.03.26	7:50	C	C	C	C	A	95.7	92.1	07.03.26	Marianyuli
Carne de res	05.03.26	9:00	C	C	C	C	A	96.8	93.2	07.03.26	Marianyuli
Arepa Asada.	05.03.26	9:05	C	C	C	C	A	87.1	85.2	09.03.26	Marianyuli
Sorbete de fruta.	06.03.26	8:10	C	C	C	C	A	20.1	20.0	08.03.26	Marianyuli
torta de lentejas.	06.03.26	9:05	C	C	C	C	A	91.3	88.3	08.03.26	Marianyuli
Papas a la francesa.	06.03.26	9:10	C	C	C	C	A	85.4	82.1	08.03.26	Marianyuli

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

2

Semana # 3

Marzo.
09 Al 13.

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Fermin Emilio Montoya.

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 Chocolatada.	09.03.26	7:59	C	C	C	C	A	95.3	92.2	11.03.26	Marianyuli
Huevo frito.	09.03.26	9:10	C	C	C	C	A	75.4	72.4	11.03.26	Marianyuli
lentejas Guisadas.	09.03.26	9:00	C	C	C	C	A	95.3	93.2	11.03.26	Marianyuli
Arroz Blanco.	09.03.26	8:30	C	C	C	C	A	94.1	90.3	11.03.26	Marianyuli
Sorbete de Guayaba.	10.03.26	7:55	C	C	C	C	A	20.0	19.9	12.03.26	Marianyuli
Carne de res Estofada.	10.03.26	9:05	C	C	C	C	A	87.8	85.4	12.03.26	Marianyuli
Arroz con cabello de Angel.	10.03.26	8:45	C	C	C	C	A	92.1	90.2	12.03.26	Marianyuli
Bebida fria Avena + leche.	11.03.26	8:20	C	C	C	C	A	17.2	17.0	13.03.26	Marianyuli
Carne de Cerdo con Vegetales	11.03.26	8:30	C	C	C	C	A	78.9	75.7	13.03.26	Marianyuli
Arepas asada.	11.03.26	9:10	C	C	C	C	A	64.4	61.0	13.03.26	Marianyuli

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.

2 Semana # 3 09 Al 13

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Termin Emilio Montoya. 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	
Agua de panela + leche	12.03.26	7:59	C	C	C	C	A	93.2	90.1	14.03.26	Marianyuli
Carne de res molida	12.03.26	9:10	C	C	C	C	A	95.7	92.5	14.03.26	Marianyuli
Salsa Napolitana Casera.	12.03.26	9:50	C	C	C	C	A	72.5	70.0	14.03.26	Marianyuli
Pasta Corta.	12.03.26	9:00	C	C	C	C	A	77.3	75.2	14.03.26	Marianyuli
Sorbete de tomate de Arbol	13.03.26	9:10	C	C	C	C	A	20.5	20.0	15.03.26	Marianyuli
Huevo revuelto con Cebolla	13.03.26	9:05	C	C	C	C	A	85.4	82.4	15.03.26	Marianyuli
Arroz rojo	13.03.26	9:43	C	C	C	C	A	93.7	90.0	15.03.26	Marianyuli
Papa Capira con Romero	13.03.26	9:00	C	C	C	C	A	76.8	74.9	15.03.26	Marianyuli

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

3

Semana # 4

Marzo. 16 Al 20

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Fermin Emilio Montoya. 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 Chocolatada	16.03.26	7:58	C	C	C	C	A	95.3	93.2	18.03.26	Marianyuli
Huevo revuelto con Platano	16.03.26	8:45	C	C	C	C	A	87.4	85.1	18.03.26	Marianyuli
Arroz con Cebolla Cabezona	16.03.26	8:30	C	C	C	C	A	86.5	83.2	18.03.26	Marianyuli
Agua de panela + leche.	17.03.26	7:56	C	C	C	C	A	95.4	93.1	19.03.26	Marianyuli
Goulash de Cerdo con Papas.	17.03.26	8:55	C	C	C	C	A	96.7	93.4	19.03.26	Marianyuli
Arroz con Cebolla y Curcuma	17.03.26	8:30	C	C	C	C	A	93.1	90.0	19.03.26	Marianyuli
Bebida fria - Avena + leche	18.03.26	9:15	C	C	C	C	A	20.3	19.5	20.03.26	Marianyuli
Carne de res desmechada.	18.03.26	9:00	C	C	C	C	A	96.5	93.7	20.03.26	Marianyuli
Patacones + Queso.	18.03.26	9:10	C	C	C	C	A	79.4	75.2	20.03.26	Marianyuli

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

3

Semana # 4

Marzo.

16 Al 20

Fundación Hogares de Amistad FUNDAHOGAR	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Fermin Emilio Montoya. 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	
Sorbete de Fruta-Tomate.	19.03.26	8:45	C	C	C	C	A	20.5	20.0	21.03.26	Marianyuli
Carne de Cerdo Salteada	19.03.26	9:05	C	C	C	C	A	96.7	93.2	21.03.26	Marianyuli
Arroz con Zanahoria	19.03.26	8:30	C	C	C	C	A	93.1	90.5	21.03.26	Marianyuli
Papas con Hogao.	19.03.26.	9:10	C	C	C	C	A	75.4	72.1	21.03.26	Marianyuli
Agua de panela + leche	20.03.26	7:49	C	C	C	C	A	95.4	90.0	22.03.26	Marianyuli
Huevo con Guiso.	20.03.26	9:10	C	C	C	C	A	87.6	85.4	22.03.26	Marianyuli
Arroz Blanco.	20.03.26	8:33	C	C	C	C	A	92.7	90.1	22.03.26	Marianyuli
Frijoles con Guiso.	20.03.26	9:10	C	C	C	C	A	97.3	90.2	22.03.26	Marianyuli
Tajadas de Maduro.	20.03.26	9:00	C	C	C	C	A	77.6	75.3	22.03.26	Marianyuli

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

4

Semana # 1

Marzo.
23 Al 27

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Fermin Emilio Montoya.

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 Chocolatada.	24.03.26	7:48	C	C	C	C	A	95.2	92.1	26.03.26	Marianyuli
Huevo Revuelto.	24.03.26	9:00	C	C	C	C	A	78.7	75.3	26.03.26	Marianyuli
Arroz con Cebolla de Rama	24.03.26	9:01	C	C	C	C	A	92.5	90.4	26.03.26	Marianyuli
Tajadas de Maduro con Queso	24.03.26	8:55	C	C	C	C	A	75.3	72.6	26.03.26	Marianyuli
Agua de panela + leche.	25.03.26	7:59	C	C	C	C	A	95.6	92.5	27.03.26	Marianyuli
Carne de Cerdo Guisada	25.03.26	9:10	C	C	C	C	A	96.7	93.2	27.03.26	Marianyuli
Pure de Yuca.	25.03.26	9:03	C	C	C	C	A	85.4	82.6	27.03.26	Marianyuli
Arroz con Espinaca.	25.03.26	8:55	C	C	C	C	A	92.1	90.0	27.03.26	Marianyuli

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

4 Semana # 1 Marzo. 23 Al 27

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Fermin Emilio Montoya. 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	
Avena fria con leche.	26.03.26	7:40	C	C	C	C	A	20.5	20.0	28.03.26	Marianyuli
Carne de res molida	26.03.26	9:05	C	C	C	C	A	96.3	92.1	28.03.26	Marianyuli
Arepa asada. Con Galletas.	26.03.26	9:10	C	C	C	C	A	78.2	75.4	28.03.26	Marianyuli
Sorbete de tomate.	27.03.26	8:10	C	C	C	C	A	17.3	17.0	29.03.26	Marianyuli
Torta de lentejas.	27.03.26	9:00	C	C	C	C	A	92.1	90.3	29.03.26	Marianyuli
Papas a la francesa.	27.03.26	8:50	C	C	C	C	A	85.4	83.2	29.03.26	Marianyuli

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

Fundación Unidos en grande MUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: CER BERPACAL 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	
Sorbete de Fruta.	02-03-26	1000	C	C	C	C	A	12.1°	12,1°	4-03-26	Leidy Hoyo
Arroz con Guso Prokinic.	02-03-26	930	C	C	C	C	A	90.2°	88.3°	4-03-26	Leidy Hoyo
Papas criollas.	02-03-26	9:36	C	C	C	C	A	85.6°	83.2°	4-03-26	Leidy Hoyo
Bebida fria avena.	03-03-26	10:00	C	C	C	C	A	12.0°	12.0°	5-03-26	Leidy Hoyo
Carne de cerdo cebolla	03-03-26	9:40	C	C	C	C	A	89.2°	85.3°	5-03-26	Leidy Hoyo
Arroz con curcuma y cilantro	03-03-26	9:30	C	C	C	C	A	91.3°	86.3°	5-03-26	Leidy Hoyo
Pure de Papa.	03-03-26	945	C	C	C	C	A	86.4°	83.2°	5-03-26	Leidy Hoyo
Guso de panela leche	04-03-26	920	C	C	C	C	A	88.9°	85.3°	6-03-26	Leidy Hoyo
Pure de yuca	04-03-26	9:30	C	C	C	C	A	89.8°	87.4°	6-03-26	Leidy Hoyo
Arroz con espinaca.	04-03-26	9:25	C	C	C	C	A	90.2°	87.3°	6-03-26	Leidy Hoyo
Avena con leche	05-03-26	10.00	C	C	C	C	A	12.2°	12.2°	7-03-26	Leidy Hoyo
carne de res desmechada	05-03-26	9:45	C	C	C	C	A	90.1°	87.3°	7-03-26	Leidy Hoyo

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: Supenores a 60°C

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Fundacion Unidos 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 ( ) 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	
Arepa asada	05-03-26	9:30	C	C	C	C	A	92.3°	80.2°	7-03-26	Leidy Hoyo
Sorbete de fruta	06-03-26	10:00	C	C	C	C	A	12.4°	12.4°	8-03-26	Leidy Hoyo
Torta de lenteja Hamburg	06-03-26	9:30	C	C	C	C	A	88.9°	80.8°	8-03-26	Leidy Hoyo
Papa francesa.	06-03-26	9:45	C	C	C	C	A	90.4°	89.6°	8-03-26	Leidy Hoyo

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

Fundación Huellas en granate PUNTO ROJAN	**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	
Bebida chocolatada	9-03-26	9:30	C	C	C	C	A	90.1°	88.4°	11-03-26	Feidy Mozo
Huevo frito	9-03-26	9:50	C	C	C	C	A	89.2°	85.3°	11-03-26	Feidy Mozo
lentejas Guisadas	9-03-26	9:45	C	C	C	C	A	88.4°	83.4°	11-03-26	Feidy Mozo
Arroz Blanco	9-03-26	9:30	C	C	C	C	A	90.2°	87.3°	11-03-26	Feidy Mozo
Sorbete de Fruta Tmte	10-03-26	10:00	C	C	C	C	A	13.2°	13.2°	12-03-26	Feidy Mozo
carne de res estofada	10-03-26	9:35	C	C	C	C	A	92.1°	90.1°	12-03-26	Feidy Mozo
Arroz cabello Angel	10-03-26	9:45	C	C	C	C	A	89.4°	83.2°	12-03-26	Feidy Mozo
Avena fría.	11-03-26	10:00	C	C	C	C	A	12.7°	12.7°	13-03-26	Feidy Mozo
Carne de cerdo con Vegetal	11-03-26	9:45	C	C	C	C	A	89.7°	85.6°	13-03-26	Feidy Mozo
Arepa asada	11-03-26	930	C	C	C	C	A	90.1°	80.3°	13-03-26	Feidy Mozo
Agua panela con leche	12-03-26	9:30	C	C	C	C	A	80.5°	80.0°	14-03-26	Feidy Mozo
Carne de res desmecha	12-03-26	945	C	C	C	C	A	92.2°	87.3°	14-03-26	Feidy Mozo

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

Fundación Huellas en el Arenal SAN JUAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Pasta corta.	12-03-26	9:30	C	C	C	C	A	90.6°	88.5°	14-03-26	Feidy Hoyo
Tajadas de maduro	12-03-26	9:45	C	C	C	C	A	93.3°	89.4°	14-03-26	Feidy Hoyo
Sabele de fruta	13-03-26	10:00	C	C	C	C	A	12.3°	12.3°	15-03-26	Feidy Hoyo
Huevo revuelto con cebolla	13-03-26	9:45	C	C	C	C	A	89.3°	87.2°	15-03-26	Feidy Hoyo
Arroz Rojo	13-03-26	9:30	C	C	C	C	A	88.4	85.4°	15-03-26	Feidy Hoyo
Papa con romero	13-03-26	9:35	C	C	C	C	A	92.1	86.4°	15-03-26	Feidy Hoyo

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: CER BERRACAL 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	16-03-26	9:30	C	C	C	C	A	90.2°	88.3°	18-03-26	Leidy Hoyo
Huevo revuelto Platano Hdro	16-03-26	9:45	C	C	C	C	A	89.3°	80.3°	18-03-26	Leidy Hoyo
Arroz con cebolla cabezona	16-03-26	9:30	C	C	C	C	A	88.3	82.3°	18-03-26	Leidy Hoyo
Agua Panela con leche	17.03.26	9:35	C	C	C	C	A	91.8°	88.4°	19-03-26	Leidy Hoyo
carne cerdo Papa.	17-03-26	9:45	C	C	C	C	A	92.3°	85.3°	19-03-26	Leidy Hoyo
Arroz con cebolla cúrcuma	17-03-26	9:30	C	C	C	C	A	88.4°	82.3°	19-03-26	Leidy. Hoyo
Avena fria con leche	18-03-26	10:00	C	C	C	C	A	12.5°	12.5°	20-03-26	Leidy Hoyo
Carne de res desme. Queso	18-03-26	9:45	C	C	C	C	A	89.3°	85.4°	20-03-26	Leidy Oviedo H.
Patacones.	18-03-26	9:50	C	C	C	C	A	88.6°	80.3°	20-03-26	Leidy Rivera Hoyo
Sorbete de fruta	19-03-26	10:00	C	C	C	C	A	12.4°	12.4°	21-03-26	Leidy Devia Hoyo
carne de cerdo salteado	19-0326	9:45	C	C	C	C	A	92.3°	90.4°	21-03-26	Leidy Hoyo
Arroz con zanahoria	19-03-26	9:30	C	C	C	C	A	87.4°	82.3°	21-03-26	Leidy Hoyo

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

Fundación Unión de Bananeros FUNDIBAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: CEP BERRACAL 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	
Papas con Hogado	19-03-26	9:10	C	C	C	C	A	90.5°	88.4°	21-03-26	Judy Mejo
Agua Panela con leche	20-03-26	9:30	C	C	C	C	A	92.1	89.3°	22-03-26	Judy Mejo
Huevo con Guiso	20-03-26	9.45	C	C	C	C	A	90.1°	88.4°	22-03-26	Judy Mejo
Arroz Blanco	20-03-26	9:30	C	C	C	C	A	88.3°	85.3°	22-03-26	Judy Mejo
Frijoles Guisados	20-03-26	9.45	C	C	C	C	A	90.1°	87.1°	22-03-26	Judy Mejo
Tajadas de Madura	20-03-26	9:50	C	C	C	C	A	85.3°	80.3°	22-03-26	Judy Mejo

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: CER BERRACAL 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 chocolatada	24-03-26	9:36	C	C	C	C	A	83.6°	80.2°	28-03-26	Jenny Hoyos
Huevo revuelto	24-03-26	9:35	C	C	C	C	A	82.4°	80.3	26-03-26	Jenny Hoyos
Arroz con cebolla Junca	24-03-26	9:38	C	C	C	C	A	92.1°	90.0°	26-03-26	Jenny Hoyos
Tajadas de Maduro Queso	24-03-26	9:30	C	C	C	C	A	85.3°	80.3°	26-03-26	Jenny Hoyos
Agua Panela con leche	25-03-26	9:30	C	C	C	C	A	84.2°	81.2°	27-03-26	Jenny Hoyos
Carne de cerdo Guisada.	25-03-26	9.45	C	C	C	C	A	92.3°	88.4°	27-03-26	Jenny Hoyos
Pure de Papa.	25-03-26	9:38	C	C	C	C	A	88.4°	82.3°	27-03-26	Jenny Ramirez
Arroz con espinaca.	25-03-26	9:30	C	C	C	C	A	84.3°	80.2°	27-03-26	Jenny Ramirez
Avena fria con leche	26-03-26	10:00	C	C	C	C	A	12.2°	12.2°	28-03-26	Jenny Hoyos
Carne de res	26-03-26	9:40	C	C	C	C	A	89.3°	85.3°	28-03-26	Jenny Hoyos
Arepa asada.	26-03-26	9:35	C	C	C	C	A	83.4°	80.1°	28-03-26	Jenny Hoyos
Postres fraseso	27-03-26	9:45	C	C	C	C	A	87.3°	83.2°	29-03-26	Jenny Hoyos

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 Tefnperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

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

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

VERIFICACION 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	
Sorbete de fruta	27-03-26	10:00	C	C	C	C	A	12.5.°	12.5.	29-03-26	
Torta lenlejas Hamburgesa	27-03-26	9:30	C	C	C	C		89.3°	85.3°	29-03-26	

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: JUAN XXIII 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	
JUGO DE GUAYABA	02-03-26	9:40	C	C	C	C	A	3,9	4,2	04-03-26	Martha Nelly
GUISO PROTEINA VEGETAL	02-03-26	9:50	C	C	C	C	A	78,6	73,2	04-03-26	Martha Nelly
ARROZ + HABICHUELA.	02-03-26	9:30	C	C	C	C	A	74,7	70,6	04-03-26	Martha Nelly
PAPAS CRIOLLAS.	02-03-26	9:45	C	C	C	C	A	79,1	75,9	04-03-26	Martha Nelly.
AGUAPANELA CON LECHE	03-03-26	9:30	C	C	C	C	A	91,5	90,6	05-03-26	Martha Nelly
HUEVO REVUELTO + CEBOLLA	03-03-26	9:50	C	C	C	C	A	78,9	75,2	05-03-26	Martha Nelly
ARROZ BLANCO	03-03-26	9:20	C	C	C	C	A	76,3	73,8	05-03-26	Martha Nelly
PLATANO MADURO	03-03-26	9:50	C	C	C	C	A	76,2	74,7.	05-03-26	Martha Nelly
FRIJOLES	03-03-26	9:40	C	C	C	C	A.	93,6	92,2	05-03-26	Martha Nelly.

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

Fundación Unidos en grande FUNDUNIDOS	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	
SORBETE DE FRUTA	04-03-26	9:20	C	C	C	C	A	6,2	6,8	06-03-26	Martha Nelly
TORTA DE LENTEJA	04-03-26	9:40	C	C	C	C	A	79,8	78,2	06-03-26	Martha Nelly
PAPAS FRANCESA	04-03-26	9:50	C	C	C	C	A	82,1	81,9	06-03-26	Martha Nelly
AGUAPANELA CON LECHE	05-03-26	9:20	C	C	C	C	A	90,7	88,3	07-03-26	Martha Nelly
CARNE DE CERDO GUISADA	05-03-26	9:40	C	C	C	C	A	92,3	88,2	07-03-26	Martha Nelly
PURE DE YUCA	05-03-26	9:50	C	C	C	C	A	79,6	75,0	07-03-26	Martha Nelly
ARROZ CON ESPINACA	05-03-26	9:35	C	C	C	C	A	82,6	80,4	07-03-26	Martha Nelly
AVENA	06-03-26	9:15	C	C	C	C	A	3,6	3,8	08-03-26	Martha Nelly
CARNE DE RES	06-03-26	9:40	C	C	C	C	A	82,6	81,2	08-03-26	Martha Nelly
AREPA ASADA	06-03-26	9:50	C	C	C	C	A	78,9	77,2	08-03-26	Martha Nelly

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

Fundación Hogares con Proyecto FUNDHOGAR	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Sun Xuu **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	
BC Bebida fruta con avena	09032026	9:00 am	C	C	C	C	A	44.3	44.6	7/04/2026	martha nelly
arepa asada	09032026	9:50 am	C	C	C	C	A	92.3	88.2	11/04/2026	martha nelly
carne de cerdo con vegetales	09032026	9:44 am	C	C	C	C	A	91.6	88.6	11/04/2026	martha nelly
Sorbete de fruta	10032026	9:30 am	C	C	C	C	A	3.9	1.2	13/03/2026	martha nelly
Arroz con cabello de angel	10032026	9:50 am	C	C	C	C	A	78.2	73.1	13/03/2026	martha nelly
carne de res estofada	10032026	9:45 am	C	C	C	C	A	93.5	89.2	13/03/2026	martha nelly
BC Bebida de Chocolate	11/03/2026	9:50 am	C	C	C	C	A	92.6	88.3	15/03/2026	martha nelly
Lentejas Guisadas	11/03/2026	9:30 am	C	C	C	C	A	91.7	87.4	15/03/2026	martha nelly
huevo frito	11/03/2026	9:50 am	C	C	C	C	A	76.2	73.7	15/03/2026	martha nelly
Arroz blanco	11/03/2026	9:40 am	C	C	C	C	A	48.6	70.1	15/03/2026	martha nelly
Pasta guisada con pollo	12/03/2026	9:30 am	C	C	C	C	A	92.5	87.6	16/03/2026	martha nelly
carne desmechada con patata	12/03/2026	9:40	C	C	C	C	A	91.7	88.3	16/03/2026	martha nelly

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

Fundación Hogar de Nazaret FUNDHOGAR	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Sucursal XVIII 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	
pasta corta	12 03 2026	9:50m	C	C	C	C	A	75.2	70.7	16 03 2026	martha Nelly N
platano maduro	12 03 2026	9:40m	C	C	C	C	A	78.5	75.3	16 03 2026	martha Nelly N
sorbete de fruta	13 03 2026	9:15	C	C	C	C	A	3.9	4.2.	17 03 2026	martha Nelly N
Arroz rojo	13 03 2026	9:15	C	C	C	C	A	78.6	75.2.	17 03 2026	martha Nelly N
huevo con cebolla	13 03 2026	9:55.	C	C	C	C	A	75.11	72.3.	17 03 2026	martha Nelly N
papa criolla con romero	13 03 2026	9:25.	C	C	C	C	A	78.2	77.3.	17 03 2026	martha Nelly N

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Agua purela con leche	16032026	9:44Am	C	C	C	C	A	92.6	88.2.	18032026	martha Nelly H
Goulash de carne de cerdo y papa	16032026	9:50Am	C	C	C	C	A	93.7	89.5	18032026	martha Nelly H
Arroz con cebolla y curcuma	16032026	9:45Am	C	C	C	C	A	76.7	73.1	18032026	martha Nelly H
Bebida de chocolate	17032026	9:35Am	C	C	C	C	A	92.3	87.6	19032026	martha Nelly H
arroz blanco con cebolla cubierta	17032026	9:50Am	C	C	C	C	A	76.7	72.4	19032026	martha Nelly H
huevo revuelto con platano maduro	17032026	9:55Am	C	C	C	C	A	78.5	75.3	19032026	martha Nelly H
Bebida de Avena	18032026	9:Am	C	C	C	C	A	3.9	4.5	20032026	martha Nelly H
carne de pas deshechada	18032026	9:50Am	C	C	C	C	A	91.6	87.3	20032026	martha Nelly H
Pretales de platano verde	18032026	9:45Am	C	C	C	C	A	93.5	89.8	20032026	martha Nelly H
Queso asadero	18032026	9:50Am	C	C	C	C	A	3.8	4.2	20032026	martha Nelly H
Sorbete de fruta	19032026	9:30Am	C	C	C	C	A	4.5	4.6	21032026	martha Nelly H
arroz con zanahoria	19032026	9:40Am	C	C	C	C	A	78.2	74.3	21032026	martha Nelly H

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

Fundación Hogar de Nazareth INTERNADO	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: JUAN XXIII 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	
Carne de cerdo salteada	14032026	950hrs	C	C	C	C	A	92.6	68.4	21032026	martha Nelly
papas con hogao	14032026	940hrs	C	C	C	C	A	84.3	55.2	21 03 2026	martha Nelly
Agua panela con fecha	20032026	935hrs	C	C	C	C	A	91.5	87.4	23 03 2026	martha Nelly
arroz blanco	20032026	940hrs	C	C	C	C	A	78.2	74.1	23 03 2026	martha Nelly
huevo con queso	20032026	950hrs	C	C	C	C	A	76.8	73.6	23 032026	martha Nelly
frijoles guisados	20032026	940hrs	C	C	C	C	A	93.5	88.3	23 032026	martha Nelly
fruta de madura	20032026	945hrs	C	C	C	C	A	84.2	85.8	23 032026	martha Nelly

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: JUAN XXIII 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	
Agua panela con leche.	24032026	940am	C	C	C	C	A	92.6	84.2	25 03 2026	martha nelly H
Carne guisada de cerdo	24032026	950 AM	C	C	C	C	A	94.7	84.6	25 03 2026	martha nelly H
Pure de	24 03 2026	945AM	C	C	C	C	A	87.5	83.3	25 03 2026	martha nelly H
Arroz con espinaca	24032026	950am	C	C	C	C	A	76.9	73.4	25 03 2026	martha nelly H
Bebida de chocolate	25 03 2026	940am	C	C	C	C	A	92.3	88.4	26 03 2026	martha nelly H
Arroz blanco con cebolla	25 03 2026	945AM	C	C	C	C	A	78.2	74.6	26 03 2026	martha nelly H
huevo revuelto	25 03 2026	955AM	C	C	C	C	A	77.8	74.9	26 03 2026	martha nelly H
Avena fria con leche.	26 03 2026	9.AM	C	C	C	C	A	3.5	4.2	27 03 2026	martha nelly H
carne desmechada	26 03 2026	945 AM	C	C	C	C	A	92.6	89.3	17 03 2026	martha nelly H
arepa asada	26 03 2026	950pm	C	C	C	C	A	89.5	87.2	17 03 2026	martha nelly H
Galleta de soda	26 03 2026	10AM	C	C	C	C	A			27 03 2026	martha nelly H
Sorbete de fruta	27 03 2026	630AM	C	C	C	C	A	3.9	4.2	29.03 2026	martha nelly H

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Sede XXIII 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	
papas a la Francesa	27032026	0950am	C	C	C	C	A	92.5	90.6	29 03 2027	martha nelly
hamburguesa con proteína vegetal	27032026	0955am	C	C	C	C	A			29 03 2027	martha nelly

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

Fundación Unidos en grande FUNDICHAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I. E CHAPARRAL 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	
SORBETE DE GUAYABA	2-03-26	7:30AM	C	C	C	C	A	16°C	16°C	4-03-26	GLADIS ISASA
GUISO DE PROTEINA VEGETAL	2-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	87.2	83.7	4-03-26	GLADIS ISASA
ARROZ	2-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	92.4	89.6	4-03-26	GLADIS ISASA
PAPAS CRIOLLA	2-03-26	7:00AM	C	C	C	C	A	87.5	82.2	4-03-26	GLADIS ISASA
AGUAPANELA CON LECHE	3-03-26	7:20AM	C	C	C	C	A	95.4	90.9	5-03-26	BLANCA SANCHEZ
HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	3-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	87.4	83.2	5-03-26	BLANCA SANCHEZ
ARROZ	3-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	90.9	89.3	5-03-26	BLANCA SANCHEZ
TAJADA DE MADURO	3-03-26	7:00AM	C	C	C	C	A	89.5	85.5	5-03-26	BLANCA SANCHEZ
CALENTADITO DE FRIJOLES	3-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	84.7	82.3	5-03-26	BLANCA SANCHEZ
AGUAPANELA CON LECHE	4-03-26	7:20AM	C	C	C	C	A	92.3	89.5	6-03-26	MARTA AYALA
CARNE DE CERDO GUISADA	4-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	93.1	90.7	6-03-26	MARTA AYALA
PURE DE YUCA	4-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	87.5	83.4	6-03-26	MARTA AYALA

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

Fundación Dientes con propósito FUNDIDIENTES	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I. E. CHAPARRAL Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (A 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	
ARROZ CON ESPINACA	4-03-26	7:50AM	C	C	C	C	A	91.6	87.9	6-03-26	MARTA AYALA
AVENA FRIA	5-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	16°C.	15°C	7-03-26	NATALIA GARCIA
CARNE DE RES DESMECHADA	5-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	92.3	88.9	7-03-26	NATALIA GARCIA
AREPA ASADA	5-03-26	7:00AM	C	C	C	C	A	87.5	84.6	7-03-26	NATALIA GARCIA
SORBETE DE GUAYABA	6-03-26	7:10AM	C	C	C	C	A	17°C	17°C.	8-03-26	ALEJANDRA VILLA
HAMBURGUESA	6-03-26	7:50AM	C	C	C	C	A	88.2	85.7	8-03-26	ALEJANDRA VILLA
CHOCOLATE CON LECHE	9-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	92.3	88.6	11-03-26	MARTA AYALA
HUEVO FRITO	9-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	88.0	84.4	11-03-26	MARTA AYALA
LENTEJAS GUISADAS	9-03-26	8:45AM	C	C	C	C	A	91.3	89.2	11-03-26	MARTA AYALA
ARROZ BLANCO	9-03-26	7:35AM	C	C	C	C	A	90.8	88.5	11-03-26	MARTA AYALA
SORBETE DE GUAYABA	10-03-26	7:30AM	C	C	C	C	A	15.5°C	14.4°C	12-03-26	GLADIS IJADA
CARNE DE RES ESTOFADA	10-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	92.3	88.7	12-03-26	GLADIS IJADA

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

Fundación Nutrir en grande FUNUTRIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I.E CHAPARRAL 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	
ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	10-03-26	7:35AM	C	C	C	C	A	90.3	87.9	12-03-26	GLADIS ISAZA
AGUAPANELA CON LECHE	11-03-26	7:20AM	C	C	C	C	A	92.3	89.4	13-03-26	BLANCA SANCHEZ
CARNE DE RES EN SALSA NAP.	11-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	90.7	88.6	13-03-26	BLANCA SANCHEZ
PASTA CORTA	11-03-26	7:50AM	C	C	C	C	A	87.1	83.4	13-03-26	BLANCA SANCHEZ
TAJADA DE MADURO	11-03-26	7:15AM	C	C	C	C	A	89.5	85.5	13-03-26	BLANCA SANCHEZ
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	12-03-26	7:30AM	C	C	C	C	A	16°C	15.6°C	14-03-26	ALEJANDRA VILLA
HUEVO REVUELTO	12-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	87.3	84.2	14-03-26	ALEJANDRA VILLA
ARROZ ROJO	12-03-26	7:45AM	C	C	C	C	C	92.3	88.8	14-03-26	ALEJANDRA VILLA
PAPA CON ROMERO	12-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	85.9	83.6	14-03-26	ALEJANDRA VILLA
AVENA	13-03-26	7:35AM	C	C	C	C	A	15.4°C	14.9°C	15-03-26	NATALIA GARCIA
CARNE DE CERDO CON VEGETALES	13-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	92.3	89.1	15-03-26	NATALIA GARCIA
AREPA ASADA	13-03-26	7:00AM	C	C	C	C	A	89.5	86.2	15-03-26	NATALIA GARCIA

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: I.E CHAPARRAL 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	
CHOCOLATE CON LECHE	16-03-26	7:30AM	C	C	C	C	A	91.3	88.3	18-03-26	BLANCA SANCHEZ
HUEVO REVUELTO CON PLATANO M	16-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	88.5	84.5	18-03-26	BLANCA SANCHEZ
ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	16-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	89.3	87.6	18-03-26	BLANCA SANCHEZ
AGUAPANELA CON LECHE	17-03-26	7:35AM	C	C	C	C	A	91.8	88.3	19-03-26	GLADIS ISAZA
GOULASH DE CARNE DE CERDO	17-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	90.3	89.1	19-03-26	GLADIS ISAZA
PAPA	17-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	91.2	87.3	19-03-26	GLADIS ISAZA
ARROZ CON CEBOLLA	17-03-26	7:30AM	C	C	C	C	A	92.3	90.5	19-03-26	GLADIS ISAZA
AVENA	18-03-26	7:00AM	C	C	C	C	A	14.3°C	14.3°C	20-03-26	ALEJANDRA VILLA
CARNE DE RES CON QUESO	18-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	90.9	88.6	20-03-26	ALEJANDRA VILLA
PATACONES	18-03-26	6:40AM	C	C	C	C	A	79.1	75.7	20-03-26	ALEJANDRA VILLA
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	19-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	16°C	16°C	21-03-26	MARTA AYALA
CARNE DE CERDO SALTEADA	19-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	92.7	88.7	21-03-26	MARTA AYALA

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: I.E CHAPARRAL 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	
ARROZ CON ZANAHORIA	19-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	90.9	87.9	21-03-26	MARTA AYALA
PAPAS CON HOGAO	19-03-26	7:30AM	C	C	C	C	A	86.2	83.7	21-03-26	MARTA AYALA
AGUAPANELA CON LECHE	20-03-26	7:20AM	C	C	C	C	A	91.9	89.2	22-03-26	NATALIA GARCIA
HUEVO CON GUISO	20-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	86.3	82.4	22-03-26	NATALIA GARCIA
ARROZ CON	20-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	90.8	88.7	22-03-26	NATALIA GARCIA
FRIJOLES GUISADOS	20-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	88.5	82.3	22-03-26	NATALIA GARCIA
TAJADA DE MADURO	20-03-26	7:10AM	C	C	C	C	A	84.4	99.2	22-03-26	NATALIA GARCIA
HUEVO REVUELTO	24-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	90.3	88.5	26-03-26	GLADIS ISAZA
ARROZ CON CEBOLLA DE RAMA	24-03-26	7:30AM	C	C	C	C	A	91.2	89.6	26-03-26	GLADIS ISAZA
TAJADA DE MADURO CON QUESO	24-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	85.6	79.3	26-03-26	GLADIS ISAZA
AGUAPANELA CON LECHE	25-03-26	7:15AM	C	C	C	C	A	92.3	89.1	27-03-26	BLANCA SANCHEZ
CARNE DE CERDO GUISADA	25-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	90.4	87.6	27-03-26	BLANCA SANCHEZ

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: I. E CHAPARRAL 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	
PURE	25-03-26	7:50AM	C	C	C	C	A	92.1	89.3	27-03-26	BLANCA SANCHEZ
ARROZ CON ESPINACA	25-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	90.5	88.5	27-03-26	BLANCA SANCHEZ
AVENA CON LECHE	26-03-26	7:30AM	C	C	C	C	A	14.5°C	14.3°C	28-03-26	NATALIA GARCIA
CARNE DE RES DESMECHADA	26-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	90.3	88.6	28-03-26	NATALIA GARCIA
AREPA ASADA	26-03-26	7:00AM	C	C	C	C	A	87.2	84.4	28-03-26	NATALIA GARCIA
MANGO	26-03-26	7:10AM	C	C	C	C	A	3.2	3.2	28.03-26	NATALIA GARCIA
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	27-03-26	7:10AM	C	C	C	C	A	16°C	16°C	29-03-26	ALEJANDRA VILLA
HAMBURGUESA	27-03-26	7:40AM	C	C	C	C	A	85.6	84.2	29-03-26	ALEJANDRA VILLA
PAPITAS A LA FRANCESA	27-03-26	7:00AM	C	C	C	C	A	87.2	83.3	29-03-26	ALEJANDRA VILLA

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

02 de Marzo - 06 de Marzo

Marzo

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

Nombre del servicio de Alimentación: Romeral 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	
Sorbete Fruta	02.03.26	8:20	C	C	C	C	A	2.5	2.9	04.03.26	Bibiana
Guiso Proteina vegetal	02.03.26	9:00	C	C	C	C	A	69.7	67.2	04.03.26	Bibiana
Arroz	02.03.26	9:10	C	C	C	C	A	68.9	66.3	04.03.26	Bibiana
Papas criolla Frita	02.03.26	9:30	C	C	C	C	A	64.7	62.7	04.03.26	Bibiana
Hamburgeso	03.03.26	9:20	C	C	C	C	A	64.3	63.2	05.03.26	Bibiana
Sorbete Fruta	03.03.26	8:10	C	C	C	C	A	2.7	3.2	05.03.26	Bibiana
Papas Francesa	03.03.26	9:00	C	C	C	C	A	71.3	67.9	05.03.26	Bibiana
carne cerdo	04 03 26	9:10	C	C	C	C	A	70.2	67.9	06.03.26	Bibiana Ars
Arroz verde	04 03 26	9:00	C	C	C	C	A	71.9	70.2	06.03.26	Bibiana Ars
Yuca	04 03 26	5:40	C	C	C	C	A	65.5	62.5	06.03.26	Bibiana Ars

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frias, lacteos 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

02 de Marzo hasta 06 Marzo.

Fundación Hogar de Cristo RIONEGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCION (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	
Agua panela con leche	04.03.26	8:50	C	C	C	C	A	72.0	69.3	06.03.26	Bibiana Rios
Frijoles	05.03.26	9:00	C	C	C	C	A	70.7	68.7	07.03.26	Bibiana
Arroz	05 05.26	8:50	C	C	C	C	A	72.3	71.2	07.03.26	Bibiana
Huevo Revueltos	05.03.26	9:10	C	C	C	C	A	69.7	68.3	07.03.26	Bibiana
Tajado platano	05.03.26	8:20	C	C	C	C	A	68.7	67.2	07.03.26	Bibiana
carne res desmechada	06.03.26	9:00	C	C	C	C	A	71.9	68.3	09.03.26	Bibiana
Arepa frita	06.03.26	9:30	C	C	C	C	A	62.7	60.3	08.3.26	Bibiana
Avena.	06.03.26	8:00	C	C	C	C	A	3.1	3.4.	08.03.26	Bibiana

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 9 al 13 de mar 20.

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
Fundación Unidos en grande PANDEBRAN		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Romeral 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 Avena leche	09.03.26	8:00	C	C	C	C	A	3.1	3.4	11.03.26	Luisa Orozco
Carne de cerdo	09.03.26	8:10	C	C	C	C	A	71.9	68.3	11.03.26	Luisa Orozco
Arepa asada	09.03.26	8:20	C	C	C	C	A	62.7	60.3	11.03.26	Luisa Orozco
Sorbete de frutol	10.03.26	8:00	C	C	C	C	A	2.5	2.9	12.03.26	Luisa Orozco
Colrne de res	10.03.26	8:10	C	C	C	C	A	69.7	67.2	12.03.26	Luisa Orozco
Arroz. cabello Angel	10.03.26	8:15	C	C	C	C	A	68.9	66.3	12.03 26	Luisa Orozco
chocolate con leche	11.03.26	8:00	C	C	C	C	A	72.0	69.3	13.03.26	Luisa Orozco
Huevo	11.03.26	8:10	C	C	C	C	A	69.7	68.3	13.03.26	Luisa Orozco
lentejas	11.03.26	8:15	C	C	C	C	A	70.7	68.7	13.03.26	Luisa Orozco

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 9 marzo al 13 marzo 2026

Fundación Unidos en grande MUNICIPAL	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Romeroll 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	
Arroz blanco	11.03.26	8:20	C	C	C	C	A	72.3	71.2	13.03.26	Luisa orozco
Aguapanela con leche	12-03-26	8:00	C	C	C	C	A	72.0	69.3	14.03.26	Luisa O
carne res	12-03-26	8:10	C	C	C	C	A	69.7	67.2	14.03.26	Luisa O
polsta	12-03-26	8:20	C	C	C	C	A	70.1	68.0	14.03.26	Luisa O
tajada platano	12-03-26	8:25	C	C	C	C	A	67.2	65.3	14.03.26	Luisa O
Sorbete tomate	13.03.26	8:40	C	C	C	C	A	2.2	2.7	15.03.26	Luisa orozco
Arroz Rojo	13.03.26	9:00	C	C	C	C	A	70.2	67.9	15.03.26	Luisa orozco
Huevo	13.03.26	9:20	C	C	C	C	A	68.0	66.7	15.03.26	Luisa orozco
Papas con Romero	13.03.26	8:30	C	C	C	C	A	69.3	67.2	15.03.26	Luisa orozco

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

consumo 16 Marzo hasta 20 Marzo

Fundación Alimentar en grande MUNICIPIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Romeral 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	
Agvapanela leche	16.03.26	9:00	C	C	C	C	A	71.9	68.3	18.03.26	Bibiana Andrea
Huevo Revuelto Platano	16.03.26	9:10	C	C	C	C	A	70.3	69.2	18.03.26	Bibiana Andrea
Arroz cebolla cebolla	16.03.26	9:50	C	C	C	C	A	72.3	70.1	18.03.26	Bibiana Andrea
Agvapanela leche	17.03.26	8:30	C	C	C	C	A	69.8	67.2	19.03.26	Bibiana
goulash de cerdo y papa	17.03.26	9:00	C	C	C	C	A	72.2	70.1	19.03.26	Bibiana
Arroz cebolla y curcuma	17.03.26	9:05	C	C	C	C	A	71.8	68.3	19.03.26	Bibiana
Avena en Leche	19.03.26	7:20	C	C	C	C	A	2.7	3.1	20.03.26	Luisa Orozco
carne res	18.03.26	9:00	C	C	C	C	A	70.8	67.9	20.03.26	Luisa Orozco
Patacon	18.03.26	8:50	C	C	C	C	A	69.7	67.2	20.03.26	Luisa Orozco
Queso	19.03.26	7:40	C	C	C	C	A	2.8	3.4	20.03.26	Luisa Orozco

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

consumo 16. hasta 20 de Marzo

Fundación Hogar de Niños Corazón de Jesús y Niñas Inmaculada	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Romeral 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	
Sorbete de tomate	19.03.26	9:00	C	C	C	C	A	2.7	3.2	21.03.26	Bibiana
carne de cerdo	19.03.26	9:10	C	C	C	C	A	71.1	69.3	21.03.26	Bibiana
Arroz Zanahoria	19.03.26	8:50	C	C	C	C	A	72.1	70.7	21.03.26	Bibiana
Papa con hogao	19.03.26	9:30	C	C	C	C	A	70.6	68.9	21.03.26	Bibiana
Aguapanela leche	20.03.26	7:20	C	C	C	C	A	72.1	70.2	22.03.26	Bibiana A.
Huevo Revuelto	20.03.26	9:10	C	C	C	C	A	68.7	67.2	22.03.26	Bibiana A.
Arroz	20.03.26	9:00	C	C	C	C	A	72.2	71.1	22.03.26	Bibiana A.
Frijoles guisados	20.03.26	9:18	C	C	C	C	A	73.1	71.7	22.03.26	Bibiana A.
tajada Platano	20.03.26	9:20	C	C	C	C	A	69.9	67.7	22.03.26	Bibiana A.

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 ① consumo desde el 24-03-26 hasta 27-03-26

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)

Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organolépticas (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	
Chocolate con leche	24-03-26	8:45	C	C	C	C	A	91:0	80.0	26-03-26	Edith G
arroz blanco	24-03-26	9:00	C	C	C	C	A	88.1	79.2	26-03-26	Edith G
Maduro frito	24-03-26	9:38	C	C	C	C	A	70.2	68.1	26-03-26	Edith G
Huevo Revuelto	24-03-26	9:40	C	C	C	C	A	72:0	71:1	26-03-26	Edith G
Chocolate con leche	25:03:26	8:45	C	C	C	C	A	91.0	80.0	27.03.26	Edith Giraldo
Carne de Cerdo	25:03:26	9:00	C	C	C	C	A	71.9	68.3	27.03.26	Edith Giraldo
pure de Yuca	25.03.26	9:38	C	C	C	C	A	70.6	68.9	27.03.26	Edith Giraldo
Arroz espinaca.	25.03.26	9:40	C	C	C	C	A	72.2	71.1	27.03.26	Edith Giraldo
Avena leche	26 03 26	8:45	C	C	C	C	A	2.7	3.1	28 03.26	Edyth Giraldo
Carne de cerdo	26 03.26	8:50	C	C	C	C	A	71.9	68.3	28 03 26	Edyth Gualdo

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

consumo 24.05.26. hasta 27.03.26 Marzo.

Fundación Huellas en granito FUNDHUGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Romaral 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) o PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servida	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Arepa frita	26 03 26	9:00	C	C	C	C	A	72.1	70.0	28 03 26	Edyth Giral
Hamburguesa	27 03 26	8:45	C	C	C	C	A	15.2	16.1	29 03 26	Edyth Giral
Sorbete de frutol	27 03 26	9:00	C	C	C	C	A	2.3	3.0	29 03 26	Edyth Giral

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: El sango 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	
Sorbete de fruta	02.03.26	8:30	C	C	C	C	A	17.4	17.2	04.03.26	Enith salazar
Papa criolla frita	02.03.26	8:40	C	C	C	C	A	68.2	67.1	04.03.26	Enith salaz.
Arroz con	02.03.26	7:48	C	C	C	C	A	88.3	87.0	04-03-26	Enith salazar
Agua de panela con leche	03.03.26	6:45	C	C	C	C	A	89.6	88.4	05.03.26	Enith salazar
Huevo con cebolla	03.03.26	8:20	C	C	C	C	A	13-3	12:2	05-03 26	Enith salazar
Arroz blanco	03.03.26	7-43	C	C	C	C	A	88.4	87.0	05.03 26	Enith salazar
Tajadas de platano	03.03.26	8.50	C	C	C	C	A	69.2	69.1	05.03.26	Enith salazar
calentado paisa	03.03.26	9.05	C	C	C	C	A	89.6	88.5	05.03.26	Enith salazar
bebida de avena con leche	04.03.26	8.45	C	C	C	C	A	17.4	17.3	07-03-26	Enith salazar
carne de cerdo en guiso	04.03 26	9.05	C	C	C	C	A	88.2	87.1	07-03-26	Enith salazar
arroz con curcuma y cilantro	04.03 26	7.48	C	C	C	C	A	86.5	86.2	07-03 26	Enith salazar
pure de papa cuzira	04.03.26	8:50	C	C	C	C	A	79.4	78.3	07.03-26	Enith salazar

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

Fundación Alimentación en acción ALIMENTACCIÓN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)												
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	
Sorbete de fruta	05.03.26	8:45	C	C	C	C	A	17.4	17.3	08.03.26	Enith salazar
carne de res con abiche	05.03.26	9:05	C	C	C	C	A	88.4	86.2	08.03.26	Enith salazar
pasta tornillo con tomate	05.03.26	9.10	C	C	C	C	A	68.3	62.2	08.03.26	Enith salazar
croquetas de platano con	05.03.26	8.40	C	C	C	C	A	69.4	68.3	08.03.26	Enith salazar
chocolate con leche	06.03.26	7.48	C	C	C	C	A	89.3	88.2	09.03.26	Enith salazar
carne de cerdo en salsa	06.03.26	8:50	C	C	C	C	A	87.5	86.4	09.03.26	Enith salazar
papas ala francesa	06.03.26	9.10	C	C	C	C	A	69.5	68.3	08.03.26	Enith salazar

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: El sango 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)				Aprobada (A) /PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
chocolate con leche	09.03 26	6:45	C	C	C	C	A	88.7	87.6	11-03.26	Enith salazar
Huevo frito	09-03 26	8:15	C	C	C	C	A	69.4	68.3	11-03-26	Enith salazar
lentejas	09-03.26	9.05	C	C	C	C	A	73.2	72.1	11-03.26	Enith salazar
Arroz blanco	09-03.26	7:45	C	C	C	C	A	88.4	87.2	11-03.26	Enith salazar
Sorbete de fruta	10.03.26	8:40	C	C	C	C	A	17.3	17.2	12.03.26	Enith salazar
carne de res estofada	10 03.26	9:05	C	C	C	C	A	89.7	88.5	12-03.26	Enith salazar
Arroz con cabello de angel	10.03 26	7:45	C	C	C	C	A	88.4	87.3	12.03.26	Enith salazar
Avena con leche	11.03 26	8:45	C	C	C	C	A	17.6	17.3	13.03.26	Enith salazar
carne de cerdo con vegetales	11-03-26	8:46	C	C	C	C	A	89.3	88.2	13 03 26	Enith salazar
arepa asada	11.03.26	9:05	C	C	C	C	A	73.4	72.1	13.03.26	Enith salazar
Agua de panela con leche	12.03.26	8:03	C	C	C	C	A	88.4	87.3	14.03.26	Enith salazar
carne de res con proteina	12.03.26	8:20	C	C	C	C	A	88.4	87.3	14.03.26	Enith salazar

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

Procesadores Unidos de Alimentos GUINEO GRAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: El sango 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	
pastas cortas	12.03 26	9:10	C	C	C	C	A	77:4	75.3	14.03 26	Enith salazar
rajadas de vacuno	12.03.26	8:50	C	C	C	C	A	67.4	66.3	14 03.26	Enith salazar
sorbete de fruta	13 03 26	8:26	C	C	C	C	A	17-4	17-2	15.03 26	Enith salazar
Huevo revuelto con cebol.	13.03 26	8.40	C	C	C	C	A	13-4	72.2	15.03 26	Enith salazar
Hirca rojo	13.03.26	7:45	C	C	C	C	A	88.3	87.2	15 03.26	Enith salaza.
papa cosida con romero	13 03.26	8.10	C	C	C	C	A	74.3	73.4	15 03.26	Enith salaza.

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

Fundación Hogares Juveniles Campesinos FUNDHOGAR	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: El sango 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	
chocolate con leche	16.03.20	6:45	C	C	C	C	N	89.4	88.3	18-03-26	Enith salazar
Huevo revuelto con platano	16.03.26	8:20	C	C	C	C	N	76.4	75-3	18.03.26	Enith salazar
Arroz blanco con cebolla cab	16.03.26	7:45	C	C	C	C	N	88.3	81.0	18-03-26	Enith salazar
Agua de panela con leche	17-02-26	6:46	C	C	C	C	N	88.7	87.5	19-03.26	Enith salazar
Goulash de carne cerdo pap	17.02.26	8:36	C	C	C	C	N	89.3	88.2	19-03-26	Enith salazar
Arroz con cebolla y curcuma	17.03.26	7:48	C	C	C	C	N	87-2	86.1	19.03.26	Enith salazar
Avena con leche	18.03.26	8:47	C	C	C	C	N	17-4	17-3	20-03-26	Enith salazar
carne de res deshechada	18.03.26	8:50	C	C	C	C	N	87-2	86.1	20-03-26	Enith salazar
con queso	18.03.26	8:50	C	C	C	C	N	87-2	86.1	20.03.26	Enith salazar
patacones	18.03.26	9.05	C	C	C	C	N	69.4	68.3	20.03.26	Enith salazar
sorbete de fruta	19.03.26	8:50	C	C	C	C	N	17-5	17-4	21-03-26	Enith salaza
carne de cerdo salteada	19.03.26	8.58	C	C	C	C	N	89.6	88.5	21-03-26	Enith salazar

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Arroz con zanahoria	19.03.26	7.45	C	C	C	C	A	89.2	88.1	21.03.26	Enith salazar
Papa con hogao	19.03.26	8.48	C	C	C	C	A	73.4	72.3	21.03.26	Enith salazar
Agua de panela con leche	20.03.26	6:45	C	C	C	C	A	89.4	87.2	22.03.26	Enith salazar
Huevo con Guiso	20.03.26	8:10	C	C	C	C	A	77.4	75.3	22.03.26	Enith salazar
Arroz blanco	20.03.26	7.45	C	C	C	C	A	88.3	87.2	22.03.26	Enith salazar
frijoles Guisados	20.03.26	8.48	C	C	C	C	A	78.2	78.0	22.03.26	Enith salazar
tajadas de maduro	20.03.26	9.05	C	C	C	C	A	68.4	67.3	22.03.26	Enith salazar

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: el SANGO 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	
Chocolate con leche	24.03.26	6:46	C	C	C	C	A	89.4	88.3	27.03.26	Enith salazar
Huevo revuelto	24.03.26	8.49	C	C	C	C	A	69.4	69.3	27.03.26	Enith salazar
Arroz blanco con cebolla de rama	24.03.26	7:48	C	C	C	C	A	87.5	86.4	27.03.26	Enith salazar
Tajadas de maduro con queso	24.03.26	9:05	C	C	C	C	A	69.2	61.0	27.03.26	Enith salazar
Arroz con espinaca	25.03.26	7.45	C	C	C	C	A	88.4	87.3	28.03.26	Enith salazar
Pure de yuca	25.03.26	8:50	C	C	C	C	A	73.2	72.1	28.03.26	Enith salazar
Carne de cerdo guisada	25.03.26	8.28	C	C	C	C	A	79.4	79.3	28.03.26	Enith salazar
Fruta - sandia	25.03.26	9.10	C	C	C	C	A	23.C°	23.C°	28.03.26	Enith salazar
Avena con leche	26.03.26	8:15	C	C	C	C	A	17.4	16.3	29.03.26	Enith salazar
carne de res deshechada	26.03.26	8:45	C	C	C	C	A	79.8	78.7	29.03.26	Enith salazar
Arepa asada	26.03.26	9.10	C	C	C	C	A	69.6	68.7	29.03.26	Enith salazar
Jugo de fruta	27.03.26	8.28	C	C	C	C	A	17.4	17.3	30.03.26	Enith salazar

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: EL SANGO 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	
Torta de lenteja para hamburguesa	27.03.26	9.10	C	C	C	C	A	69.7	68.5	30.03.26	Cristian Salazar
papa a la francesa	27-03-26	8.55	C	C	C	C	A	68.4	67.3	30.03.26	Cristian Salazar

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: Manuel Jose Sierra 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	
Sorbete de Fruta.	02-03-26	8:40	C	C	C	C	A	16.2°C	16.2°C	04-03-26	luz Marinal.
arroz con verduras.	02-03-26	9:30	C	C	C	C	A	94.5°C	94.5°C	04-03-26	luz Marinal.
papa criolla.	02-03-26	9:30	C	C	C	C	A	84.3°C	84.3°C	04-03-26	luz Marinal.
Fruta.	02-03-26	9:30	C	C	C	C	A				
aguapanela con leche	03-03-26	8:20	C	C	C	C	A	89.7°C	70.1°C	04-03-26	luz Marinal.
Frijoles	03-03-26	8:00	C	C	C	C	A	93.9°C	75.8°C	04-03-26	luz Marinal.
arroz	03-03-26	9:05	C	C	C	C	A	94.4°C	84.3°C	04-03-26	luz Marinal.
huevo	03-03-26	9:30	C	C	C	C	A	88.1°C	88.1°C	04-03-26	luz Marinal.
Tajada de maduro.	03-03-26	9:30	C	C	C	C	A	75.6°C	64.3°C	04-03-26	luz Marinal.
avena con leche.	04-03-26	8:45	C	C	C	C	A	16.2°C	16.2°C	06-03-26	luz Marinal.
carne cerdo	04-03-26	9:25	C	C	C	C	A	84.7°C	72.1°C	06-03-26	luz Marinal.
arroz.	04-03-26	9:15	C	C	C	C	A	94.5°C	78.9°C	06-03-26	luz Marinal.

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

Fundación Hogar de Cristo FUNDACRIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Manuel Jose Sevilla 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	
pure de papa	04-03-26	9:30	C	C	C	C	A	80.1°C	80.1°C	06-03-26	luz Marina López
mango	04-03-26	9:30	C	C	C	C	A			06-03-26	luz Marina L.
sorbete de Fruta	05-03-26	8:00	C	C	C	C	A	16.5°C	16.5°C	09-03-26	luz Marina L.
carneres con ahichuela	05-03-26	9:30	C	C	C	C	A	87.6°C	87.6°C	09-03-26	luz Marina L.
pastas	05-03-26	9:25	C	C	C	C	A	80.1°C	73.2°C	09-03-26	luz Marina L.
croqueta de maduro	05-03-26	9:30	C	C	C	C	A	78.1°C	78.1°C	09-03-26	luz Marina L.
Chocolate con leche	06-03-26	8:10	C	C	C	C	A	88.3°C	70.2°C	09-03-26	luz Marina L.
carne de cerdo	06-03-26	9:20	C	C	C	C	A	84.7°C	72.3°C	09-03-26	luz Marina L.
papas	06-03-26	9:30	C	C	C	C	A	76.2°C	70.1°C	09-03-26	luz Marina L.
galletas	06-03-26	9:30	C	C	C	C	A			09-03-26	luz Marina L.

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

Fundación Huilense en Acción PUNTO CRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Manuel jose sierra 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	
Chocolate con leche	09.03.26	8:15	C	C	C	C	A	90.7°C	70.6°C	11.03.26	luz lopez
lentejas	09.03.26	8:50	C	C	C	C	A	89.7°C	75.4°C	11.03.26	luz lopez
arroz	09.03.26	9:10	C	C	C	C	A	94.7°C	83.2C	11.03.26	luz lopez
huevo	09.03.26	9:30	C	C	C	C	A	75.9°C	65.6°C	11.03.26	luz lopez
sorbete de Fruta	10.03.26	8:40	C	C	C	C	A	16.9°C	16.9°C	12.03.26	luz lopez
Carne de res estofada	10.03.26	9:30	C	C	C	C	A	88.7C	88.7C	12.03.26	luz lopez
arroz con cabello de angel	10.03.26	9:05	C	C	C	C	A	93.5C	80.2C	12.03.26	luz lopez
avena con leche	11.03.26	8:50	C	C	C	C	A	17.7°C	17.7°C	13.03.26	luz lopez
arepa	11.03.26	9:30	C	C	C	C	A	78.2C	64.7°C	13.03.26	luz lopez
Carne de cerdo en Vegetales	11.03.26	9:18	C	C	C	C	A	85.2C	75.1C	13.03.26	luz lopez
Fruta	11.03.26	9:30	C	C	C	C	A				luz lopez

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

Nutrinutrición Nutrición en gramos PUNTO ROJO	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Manuel Jose Sierra 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	
aguapanela con leche.	12.03.26	8:30.	C	C	C	C	A	89.7°C	69.9°C	16.03.26	luz Marina L.
pastas con carnederes.	12.03.26	9:25.	C	C	C	C	A	85.4°C	74.6°C	16.03.26	luz Marina L.
Tajada de maduro.	12.03.26	9:30.	C	C	C	C	A	75.7°C	63.5°C	16.03.26.	luz Marina L.
Fruta.	12.03.26	9:30	C	C	C	C	A				luz Marina L.
sorbete de guayaba	13.03.26	9:00.	C	C	C	C	A	17.2°C	17.2°C	16.03.26	luz Marina L.
arroz con pimenton.	13.03.26	9:05.	C	C	C	C	A	94.5°C	84.7°C	16.03.26	luz Marina L.
huevo.	13.03.26.	9:30.	C	C	C	C	A	80.6°C	80.6°C	16.03.26	luz Marina L.
papas.	13.03.26.	9:30	C	C	C	C	A	85.3°C	85.3°C	16.03.26.	luz Marina L.

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

Fundación Unión en grande PUNSIGRAN	EVÀLUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Manuel jose sierra. 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	
Chocolate con leche.	16.03.26	7.55.	C	C	C	C	A	85.9°C	70.3C	18.03.26	luz Marina).
arroz	16.03.26	9:00	C	C	C	C	A	93.7°C	82.6°C	18.03.26	luz Marina L.
huevo con maduro	16.03.26	9:30	C	C	C	C	A	75.1°C	75.1°C	18.03.26.	luz Marina L.
Fruta.	16.03.26	9:30	C	C	C	C	A				luz Marina L.
aguapanela con leche	17.03.26	8:00	C	C	C	C	A	87.4°C	70.1°C	19.03.26	luz Marina L
arroz con cebolla.	17.03.26	9:15.	C	C	C	C	A	94.5°C	87.2°C	19.03.26	luz Marina L.
Goulash. de carnedeceido	17.03.26	9:20	C	C	C	C	A	89.7°C	80.°C	19.03.26	luz Marina L.
avena con leche	18.03.26	9:00	C	C	C	C	A	16.2°C	16.2°C	20.03.26	luz Marina L.
carne res desmechada	18.03.26	9:25	C	C	C	C	A	86.3°C	86.3°C	20.03.26	luz Marina L.
patacones.	18.03.26	9:30	C	C	C	C	A	70.7°C	64.2°C	20.03.26	luz Marina L.

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

Fundación Huellas en el mundo FUNDHUMAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Manuel José Cuenca 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	
Sorbete de Fruta.	19.03.26	9:05.	C	C	C	C	A	16.2°C	16.2°C	24-03-26	luz lópez
carne de cerdo salteada	19.03.26	9:18.	C	C	C	C	A	75.9°C	66.7°C	24-03-26	luz lópez
arroz con zanahoria	19.03.26	9:30.	C	C	C	C	A	94.3°C	94.3°C	24-03-26	luz lópez
papas con hogao.	19.03.26	9:30	C	C	C	C	A	80.7°C	80.7°C	24-03-26	luz lópez
Fruta.	19.03.26	9:30	C	C	C	C	A			24-03-26	luz lópez
aguapanela con leche	20.03.26	8:00	C	C	C	C	A	89.7°C	70.1°C	24-03-26	luz lópez
Frijoles	20-03-26	7:40.	C	C	C	C	A	94.6°C	75.2C	24-03-26	luz lópez
arroz.	20.03.26	9:15.	C	C	C	C	A	93.1°C	85.7°C	24-03-26	luz lópez
huevo	20-03-26	9:30	C	C	C	C	A	82.9°C	82.9°C	24-03-26	luz lópez
Tajada de maduro.	20-03-26	9:30	C	C	C	C	A	73.4°C	65.1°C	24-03-26	luz lópez

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

Restaurantes Unidos en armonía RUNTRICHAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Manuel Jose Sierra 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	
aguapanela con leche	24.03.26	8:10.	C	C	C	C	A	92.7°C	70.2°C	26-03-26	luz lopez
Carne cerdo guisada	24.03.26	9:25.	C	C	C	C	A	87.6°C	80.7°C	26-03-26	luz lopez
arroz con espinaca	24.03.26	9:00	C	C	C	C	A	94.1°C	79.6°C	26-03-26	luz lopez
pure de yuca.	24.03.26	9:20	C	C	C	C	A	83.4°C	73.7°C	26-03-26.	luz lopez
Fruta.	24.03.26	9:30	C	C	C	C	A			26.03.26	luz lopez
Chocolate con leche	25.03.26	8:20.	C	C	C	C	A	90.1°C	69.3°C	27-03-26.	luz lopez
huevo revuelto	25.03.26	9:30.	C	C	C	C	A	85.7°C	85.7°C	27-03-26.	luz lopez
arroz con cebolla	25-03-26	9:10.	C	C	C	C	A	93.9°C	82.7°C	27-03-26	luz lopez
Tajadade maduro con queso-	25-03-26	9:30	C	C	C	C	A	70.5°C	65.2°C	27-03-26.	luz lopez
avena con leche	26.03.26	9:00	C	C	C	C	A	16.5°C	16.5°C	28.03.26	luz lopez
arepa.	26.03.26	9:30	C	C	C	C	A	75.7°C	64.2°C	28.03.26	luz lopez
carnede res.	26.03.26	9:30	C	C	C	C	A	84.7°C	84.7°C	28.03.26	luz lopez

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

Fundación Hogar en Armonía FUNDEHOGAR	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Manuel Jose Sierra 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.	26.03.26	9:30	C	C	C	C	A			28.03.26	luz lopez
Fruta entera.	26.03.26	9:30	C	C	C	C	A			28.03.26	luz lopez
sorbete de Fruta.	27.03.26	8:40	C	C	C	C	A	16.5°C	16.5°C	29.03.26	luz lopez
hamburguesa	27.03.26	9:30	C	C	C	C	A			29.03.26.	luz lopez

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

Fundación Nuestro Pan Rallado FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción) Semana 2

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	
Sorbete de Fruta	2-3-/26	9.	C	C	C	A	A	-4.	-4	5-3-2026	BernardaR
Guiso de Proteina Vejetal	2-3-/26	9.5	C	C	C	A	A	90.6	81.3	5-3-2026	BernardaR
Para el Arros	2-3-/26	910	C	C	C	A	A	91.3	79.6	5-3-2026	BernardaR
Arros Guiso de Proteina	2-3-/26	9.15	C	C	C	A	A	93.6	88.4	5-3-2026	BernardaRave
de Solla y Vejetales	2-3-/26	920	C	C	C	A	A	92.1	92-1	5-3-2026	BernardaR
Papa Criolla Frita	2-3-/26	930	C	C	C	A	A	87.7	75.2	5-3-2026	BernardaR
Agua Panela en leche	3-3-/26	9.	C	C	C	A	A	93.6	85.3	6-3-2026	BernardaRave
huevo Rebuelto con cebolla	3-3-/26	910	C	C	C	A	A	90.3	82.6	6-3-2026	BernardaRave
Arros Blanco	3-3-/26	920	C	C	C	A	A	92.6	89.7	6-3-2026	BernardaRave
Tajada Platano Maduro	3-3-/26	925	C	C	C	A	A	89.2	78-2	6-3-2026	BernardaR
Calentaito PAE	3-3-/26	930	C	C	C	A	A	90-6	86-5	6-3-2026	BernardaR
Agua Panela en leche	4-3-/26	9.	C	C	C	A	A	93-7	80-6	7-3-2026	BernardaR

Semana 2

Semana 1

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 02

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	
Carne de Cerdo Guizada	4-3-2026	910	C	C	C	A	A	90.7	88.2	7-3 /26	Bernarda R
Pure de Yuca	4-3-/26	920	C	C	C	A	A	92.3	84.6	7-3 /26	Bernarda Rave
Arros con Espinaca	4-3-/26	930	C	C	C	A	A	93.6	89.4	7-3-/26	Bernarda R
Avena Fria Con leche	5-3-/26	9.5	C	C	C	A	A	-4	-4	8-3-/26	Bernarda R
Carne de Res Desmechada	5-3-/26	910	C	C	C	A	A	90.2	89-3	8-3-/26	Bernarda R
Arepa Azada	5-3-/26	920	C	C	C	A	A	91.6	80-6	8-3-/26	Bernarda R
Galleta de soda	5-3-/26	930	C	C	C	A	A	-4	-4	8-3-/26	Bernarda R
Sorbete de Fruta	6-3-/26	9,	C	C	C	A	A	-4	-4	9-3-/26	Bernarda Rave
Torta de lenteja Para Hamburgeza	6-3-/26	910	C	C	C	A	A	90.3	82.6	9-3-/26	Bernarda R
Pan Hanburguesa	6-3-/26	920	C	C	C	A	A	-4	-4	9-3-/26	Bernarda R
Complemento Para armar	6-3-/26	925	C	C	C	A	A	89.3	80.2	9-3-/26	Bernarda R
Hamburguesa Papa a la Francesa	6-3-/26	930	C	C	C	A	A	90.6	90.6	9-3-/26	Bernarda R

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

Fundación Huellas en armonía FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción) Semana N 3

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	
Bevida chocolatada	9-3-/26	9.	C	C	C	A	A	93-2	841	12-3-2026	BernardaRaq
huevo Rebuelto Frito	9-3-/26	910	C	C	C	A	A	90.6	80.6	12-3-2026	BernardaR
Lenteja Guizado	9-3-/26	920	C	C	C	A	A	91.3	79.2	12-3-2026	BanardaR
Arros Blanco	9-3-/26	930	C	C	C	A	A	93.7	86-5	12-3-2026	BernardaR
Sorbete de Fruta	10-3-/26	9.5	C	C	C	A	A	-4	-4	13-3-2026	BernardaRaq
CarnedeCerdoEstofada	10-3-/26	910	C	C	C	A	A	903	81.6	13-3-2026	BernardaR
Arroscocabellodeangel	10-3-/26	920	C	C	C	A	A	93.6	862	13-3-2026	BernardaR
Bevida Fria con Avenaleche	11-3-/26	9.	C	C	C	A	A	-4	-4	14-3-2026	BernardaRaq
Carne cerdoconVejetales	11-3-/26	910	C	C	C	A	A	91.6	83.1	14-3-2026	BernardaR
Arepa Azada	11-3-/26	925	C	C	C	A	A	90.2	81.6	14-3-2026	BernardaR
Agua Panela en leche	12-3-/26	9.5	C	C	C	A	A	93.7	86.2	15-3-2026	Bernarda R
CarneRes Desmechada	12-3-/26	910	C	C	C	A	A	89	79.5	15-3-2026	BernardaR

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

Fundación Huellas en grande FUNDHUGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Refrijerio 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
en salsa Hapolitona casera	12-3-/26	915	C	C	C	A	A	89.6	76.2	15-3-2026	BernardaR
Pasta Corta	12-3-/26	920	C	C	C	A	A	93,2	89.6	15-3-2026	BernardaRa
Tajada Platano Maduro	12-3-/26	930	C	C	C	A	A	84.3	77.1	15-3-2026	BernardaR
Sorbete de Fruta	13-3-/26	9.	C	C	C	A	A	-4	-4	16-3-2026	BernardaR
huevo Rebuelto conCebolla	13-3-/26	910	C	C	C	A	A	90	82	16-3-2026	BernardaR
Arros Rojo	13-3-/26	920	C	C	C	A	A	93	87.7	16-3-2026	BernardaR
Papa Capira con Romero	13-3-/26	930	C	C	C	A	A	92	89.6	16-3-2026	BernardaR

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

Fundación Unidos 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 ( ) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion) Semana N 9

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	
Bevida chocolatada	16-3-/26	9.	C	C	C	A	A	93.6	80.6	19-3-2026	BernardaRave
huevo Rebuelto con	16-3-/26	95	C	C	C	A	A	90.3	74.1	19-3-2026	BernardaR
Platano Maduro	16-3-/26	915	C	C	C	A	A	91.2	70.3	19-3-2026	BernardaR
Arros Blonco con	16-3-/26	920	C	C	C	A	A	937	80.6	19-3-2026	BernardaR
cebolla Cabezona	16-3-/26	930	C	C	C	A	A	90 4	72	19-3-2026	Bernarda R
Agua Panela en leche	17-3-/26	9.5	C	C	C	A	A	934	86.5	20-3-2026	Bernarda R
Goulash de Cam en decordo	17-3-/26	910	C	C	C	A	A	91.6	88.2	20-3-2026	Bernarda R
Y Papa	17-3-/26	915	C	C	C	A	A	92.3	76.5	20-3-2026	BernardaR
Arros con cebolla Curcuma	17-3-/26	925	C	C	C	A	A	937	83,2	20-3-2026	BernardaR
Bevida Fria Avena en leche	18-3-/26	9.	C	C	C	A	A	-4	-4	21-3-2026	BernardaR
Carne Ros Desmechada	18-3-/26	910	C	C	C	A	A	92.6	86.3	21-3-2026	BernardaR
con Queso	18-3-/26	920	C	C	C	A	A	-4	-4	21-3-2026	BernardaR

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

Preparamos Ilusión en grande FUNDACIRAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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**	**Temperatura servido**	**Control de Contramuestras**	**Responsable**
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Patacon	18-3-/26	930	C	C	C	A	A	91-6	80.6	21-3-/26	BernardaRave
Sorbete de Fruta	19-3-/26	9.	C	C	C	A	A	-4	-4	22-3-2026	BernardaR
Carne de Cerdo Salteada	19-3-/26	910	C	C	C	A	A	92.7	84.2	22-3-2026	BernardaR
Arros con Zanahoria	19-3-/26	920	C	C	C	A	A	93.2	88.6	22-3-2026	BernardaR
Papas con Hogao	19-3-/26	930	C	C	C	A	A	91.6	76.1	22-3-2026	BernardaR
Agua Panela en leche	20-3-/26	9.5	C	C	C	A	A	93.8	82.5	22-3-2026	BernardaR
huevo co Guizo	20-3-/26	915	C	C	C	A	A	90.3	81 4	23-3-2026	BernardaR
Arros Blanco	20-3-/26	920	C	C	C	A	A	93.6	89.6	23-3-2026	BernardaR
Frijoles guizados	20-3-/26	925	C	C	C	A	A	92.7	96-3	23-3-2026	BernardaR
Tajada de Maduro	20-3-/26	930	C	C	C	A	A	89.3	73.1	23-3-2026	BernardaR

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

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

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción) Semana N 1

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	Aparie ncia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Bevida chocolatado	24-3-26	9.	C	C	C	A	A	93.6	86.2	27-3-2026	Bernarda Rare
huevo Rebuelto	24-3-26	910	C	C	C	A	A	90,2	81.6	27-3-2026	BernardaR
Arros Blanco con cebolla	24-3-26	920	C	C	C	A	A	93.7	82.5	27-3-2026	BernardaR
de Rama	24-3-26	920	C	C	C	A	A	93,7	89.6	27-3-2026	BernardaR
tajada deMaduro Queso	24-3-26	925	C	C	C	A	A	90.3	76-2	27-3-2026	BernardaR
AguaPanela en leche	25-3-26	9.5	C	C	C	A	A	92.4	84-6	28-3-2026	BernardaR
Carne de Cerdo Guizada	25-3-26	910	C	C	C	A	A	92.3	88-1	28-3-2026	BernardaR
Pure de Yuca	25-3-26	915	C	C	C	A	A	93,7	80.6	28-3-2026	BernardaR
Arros con espinaca	25-3-26	920	C	C	C	A	A	93.6	89.7	28-3-2026	BernardaR
Avena Fria con leche	26-3-26	910	C	C	C	A	A	-4	-4	29-3-2026	BernardaR
Carne de Res Desmechada	26-3-26	920	C	C	C	A	A	91.7	79.6	29-3-2026	BernardaR
Arepa Azada Galletos	26-3-26	930	C	C	C	A	A	90.6	69.2	29-3-2026	BernardaR

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

Universidad Técnica de Manabí UNIMORAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION 01 FECHA ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Refrylerio 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Sorbete de Fruta	27-3-26	9.	C	C	C	A	A	-4	-4	30-3-2026	BernardaRoa
Torta de lenteja Para Ham	27-3-26	910	C	C	C	A	A	92.6	89.1	30-3-2026	BernardaR
burguesa	27-3-26	910	C	C	C	A	A	92.6	89.1	30-3-2026	BernardaR
Pan Hamburgueza	27-3-26	915	C	C	C	A	A	-4	-4	30-3-2026	BernardaR
Complemento Para armar	27-3-26	915	C	C	C	A	A	-4	-4	30-3-2026	BernardaR
la Hamburgueza	27-3-26	925	C	C	C	A	A	4	-4	30-3-2026	BernardaR
Papas ala Francesa	27-3-26	930	C	C	C	A	A	90.6	81.6	30-3-2026	BernardaR

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

Fundación Universitaria Unicomfacauca FUNDICIRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Desde 02.03.26 Hasta 05.03.26 Marzo

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	
Sorbete de Guayaba	02.03.26	8:00	C	C	C	C	A	5.3°	5.3°	05.03.26	Edilma Rios
Guiso de Proteina vegetal con arroz	02.03.26	9:00	C	C	C	C	A	96.7°	90.8°	05.03.26	Edilma Rios
Papas criollas fritas	02.03.26	9:05	C	C	C	C	A	91.3°	82.4°	05.03.26	Edilma Rios
Sorbete de Tomate de árbol	03.03.26	8:15	C	C	C	C	A	5.1°	5.1°	06.03.26	Edilma Rios
Torta de lentejas para hamburguesa	03.03.26	9:25	C	C	C	C	A	89.2°	73.4°	06.03.26	Edilma Rios
Papas ala Francesa	03.03.26	9:17	C	C	C	C	A	85.6°	71.0°	06.03.26	Edilma Rios
Agua de Panela Con Leche	04.03.26	8:45	C	C	C	C	A	98.1°	96.9°	07.03.26	Edilma Rios
Carne de cerdo Guisada	04.03.26	9:15	C	C	C	C	A	97.7°	95.2°	07.03.26	Edilma Rios
Puré de Yuca	04.03.26	9:30	C	C	C	C	A	95.3°	91.8°	07.03.26	Edilma Rios
Arroz con Espinaca	04.03.26	9:00	C	C	C	C	A	98.0°	97.3°	07.03.26	Edilma Rios
Agua de Panela con leche	05.03.26	8:40	C	C	C	C	A	98.1°	96.5°	08.03.26	Edilma Rios
Huevo Revuelto con cebolla	05.03.26	9:25	C	C	C	C	A	95.3°	90.4°	08.03.26	Edilma Rios

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 (maximo 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: Superores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Fundación Unidos en grande FUNUNIDOS	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Desde 05.03.26 Hasta 10.03.26 Marzo

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	
Arroz Blanco	05.03.26	9:05	C	C	C	C	A	98.1°	96.5°	08.03.26	Edilma Rios
calentadito de Frijoles	05.03.26	9:20	C	C	C	C	A	98.2°	97.3°	08.03.26	Edilma Rios
Avena con leche	06.03.26	8:30	C	C	C	C	A	14.5°	14.5°	09.03.26	Edilma Rios
carne de res desmechada	06.03.26	9:24	C	C	C	C	A	94.3°	75.6°	09.03.26	Edilma Rios
Arepa Asada	06.03.26	9:05	C	C	C	C	A	85.3°	70.2°	09.03.26	Edilma Rios
Bebida chocolatada	09.03.26	8:40	C	C	C	C	A	98.1°	96.7°	12.03.26	Edilma Rios
Huevo frito	09.03.26	9:30	C	C	C	C	A	88.5°	71.2°	12.03.26	Edilma Rios
Lentejas Guisadas	09.03.26	9:10	C	C	C	C	A	97.6°	95.3°	12.03.26	Edilma Rios
Arroz Blanco	09.03.26	8:50	C	C	C	C	A	98.0°	97.3°	12.03.26	Edilma Rios
Sorbete de Guayaba con leche	10.03.26	8:00	C	C	C	C	A	13.5°	13.5°	13.03.26	Edilma Rios
Carne de res estofada	10.03.26	9:15	C	C	C	C	A	97.8°	95.6°	13.03.26	Edilma Rios
Arroz con cabello de angel	10.03.26	8:50	C	C	C	C	A	98.1°	97.3°	13.03.26	Edilma Rios

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

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

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

Desde 11.03.26 Hasta 16.03.26 Mar20

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 de Avena en leche	11.03.26	8:00	C	C	C	C	A	14.3°	14.3°	14.03.26	Edilma Rios
Carne de cerdo con vegetales	11.03.26	9:20	C	C	C	C	A	95.6°	91.2°	14.03.26	Edilma Rios
Arepa Asada	11.03.26	9:30	C	C	C	C	A	88.7°	75.2°	14.03.26	Edilma Rios
Agua de Panela con Leche	12.03.26	8:40	C	C	C	C	A	98.1°	97.3°	15.03.26	Edilma Rios
Carne de Res desmechada en salsa Napolitana casera	12.03.26	9:15	C	C	C	C	A	97.8°	93.5°	15.03.26	Edilma Rios
Pasta Corta	12.03.26	9:05	C	C	C	C	A	98.0°	96.9°	15.03.26	Edilma Rios
Tajadas de Plátano maduro	12.03.26	9:30	C	C	C	C	A	88.3°	71.4°	15.03.26	Edilma Rios
Sorbete de Tomate de árbol	13.03.26	8:00	C	C	C	C	A	14.5°	14.5°	16.03.26	Edilma Rios
Huevo revuelto con cebolla	13.03.26	9:25	C	C	C	C	A	97.9°	94.3°	16.03.26	Edilma Rios
Arroz Rojo	13.03.26	8:55	C	C	C	C	A	98.1°	97.5°	16.03.26	Edilma Rios
Papa capira con Romero	13.03.26	9:10	C	C	C	C	A	94.2°	89.3°	16.03.26	Edilma Rios
Bebida chocolatada	16.03.26	8:10	C	C	C	C	A	98.1°	97.1°	19.03.26	Edilma Rios

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Marzo Desde 16.03.26 Hasta 19.03.26

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	
Huevo Revuelto con Plátano maduro	16.03.26	9:20	C	C	C	C	A	97.8°	87.4°	19.03.26	Edilma Rios
Arroz blanco con cebolla cabezona	16.03.26	9:00	C	C	C	C	A	98.1°	96.3°	19.03.26	Edilma Rios
Agua de Panela con leche	17.03.26	8:40	C	C	C	C	A	98.2°	97.1°	20.03.26	Edilma Rios
Goulash de carne de cerdo y papa	17.03.26	9:16	C	C	C	C	A	97.8°	95.9°	20.03.26	Edilma Rios
Arroz con cebolla y curcuma	17.03.26	9:05	C	C	C	C	A	98.0°	96.8°	20.03.26	Edilma Rios
Bebida de Avena en Leche	18.03.26	8:00	C	C	C	C	A	14.3°	14.3°	21.03.26	Edilma Rios
carne de res desmechada con queso	18.03.26	9:20	C	C	C	C	A	93.7°	75.6°	21.03.26	Edilma Rios
Patacón de Plátano Verde	18.03.26	9:15	C	C	C	C	A	83.4°	70.3°	21.03.26	Edilma Rios
Sorbete de tomate de árbol	19.03.26	8:00	C	C	C	C	A	13.7°	13.7°	22.03.26	Edilma Rios
Carne de Cerdo Salteada	19.03.26	9:20	C	C	C	C	A	96.9°	89.3°	22.03.26	Edilma Rios
Arroz con Zanahoria	19.03.26	8:50	C	C	C	C	A	97.8°	95.6°	22.03.26	Edilma Rios
Papas con hogao	19.03.26	9:13	C	C	C	C	A	96.8°	94.2°	22.03.26	Edilma Rios

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

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

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

Marzo Desde 20.03.26 Hasta 25.03.26

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	
Agua de Panela con Leche	20.03.26	8:40	C	C	C	C	A	98.1°	95.6°	23.03.26	Edilma Rios
Huevo con Guiso	20.03.26	8:25	C	C	C	C	A	94.9°	83.2°	23.03.26	Edilma Rios
Arroz Blanco	20.03.26	8:50	C	C	C	C	A	97.8°	96.4°	23.03.26	Edilma Rios
Frijoles Guisados	20.03.26	9:10	C	C	C	C	A	98.0°	97.3°	23.03.26	Edilma Rios
Tajada de maduro	20.03.26	9:17	C	C	C	C	A	85.7°	70.2°	23.03.26	Edilma Rios
Bebida Chocolatada	24.03.26	8.30	C	C	C	C	A	98.2°	96.7°	27.03.26	Edilma Rios
Huevo Revuelto	24.03.26	9:25	C	C	C	C	A	97.8°	92.3°	27.03.26	Edilma Rios
Arroz Blanco con cebolla de Rama	24.03.26	9:05	C	C	C	C	A	98.1°	97.6°	27.03.26	Edilma Rios
Tajada de maduro con Queso	24.03.26	9:15	C	C	C	C	A	89.5°	72.4°	27.03.26	Edilma Rios
Agua de Panela con Leche	25.03.26	8:30	C	C	C	C	A	98.3°	97.6°	28.03.26	Edilma Rios
Carne de cerdo Guisada	25.03.26	9:15	C	C	C	C	A	98.2°	92.8°	28.03.26	Edilma Rios
Puré de Yuca	25.03.26	8:55	C	C	C	C	A	97.9°	90.2°	28.03.26	Edilma Rios

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

Restaurantes Unidos en grande FUNDACIÓN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

MARZO

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	
Arroz con Espinaca	25.03.26	8:40	C	C	C	C	A	98.1°	97.5°	28.03.26	Edilma Rios
Avena con Leche	26.03.26	8:00	C	C	C	C	A	3.5°	3.5°	29.03.26	Edilma Rios
Carne de res desmechada	26.03.26	9:10	C	C	C	C	A	95.3°	83.4°	29.03.26	Edilma Rios
Arepa Asada	26.03.26	9:25	C	C	C	C	A	92.8	81.5°	29.03.26	Edilma Rios
Sorbete de Fruta	27.03.26	8:00	C	C	C	C	A	3.7°	3.7°	30.03.26	Edilma Rios
Torta de lentejas para hamburguesa	27.03.26	9:20	C	C	C	C	A	93.6°	81.2°	30.03.26	Edilma Rios
Papas a la Francesa	27.03.26	9:10	C	C	C	C	A	91.3°	80.8°	30.03.26	Edilma Rios

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

Fundación Unión en Grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 2. del 02 al 06 de mar20

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	
Aguapanela con leche.	02-03-26	9:05	C	C	C	C	A	89.3°	87.6°	04-03-26	Ximena Duque
Huevo Revuelto	02-03-26	9:15	C	C	C	C	A	88.6°	87.1°	04-03-26	Ximena Duque
Arroz.	02-03-26	9:18	C	C	C	C	A	87.9°	85.2°	04-03-26	Ximena Duque
Tajada Maduro	02-03-26	9:20	C	C	C	C	A	91.3°	88.6°	04-03-26	Ximena Duque
Calentado de frijol	02-03-26	9:15	C	C	C	C	A	93.2°	89.7°	04-03-26	Ximena Duque
Sorbete de fruta	03-03-26	9:05	C	C	C	C	A	93.1°	136°	05-03-26	Ximena Duque
Arroz con vegetales y Pateva V.	03-03-26	9:10	C	C	C	C	A	92.1°	90.1°	05-03-26	Ximena Duque
Papa criolla frito	03-03-26	9:20	C	C	C	C	A	90.6°	89.2°	05-03-26	Ximena Duque
Aguapanela con leche	04-03-26	9:05	C	C	C	C	A	88.7°	86.3°	06-03-26	Ximena Duque
Carne guisada	04-03-26	9:12	C	C	C	C	A	86.9°	85.1°	06-03-26	Ximena Duque
Puré de yuca	04-03-26	9:10	C	C	C	C	A	93.2°	89.6°	06-03-26	Ximena Duque
Arroz con espinaca	04-03-26	9:20	C	C	C	C	A	90.7°	86.9°	06-03-26	Ximena Duque

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 FUNDICRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 2 del 02 al 06 de marzo

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)

Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (CNC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Avena	05-03-26	9:00	C	C	C	C	A	12.6°	12.9°	07-03-26	
Carne deshebrada	05-03-26	9:15	C	C	C	C	A	88.7°	86.9°	07-03-26	
Arepa frita	05-03-26	9:20	C	C	C	C	A	92.6°	90.1°	07-03-26	
Sorbete de fruta	06-03-26	9:05	C	C	C	C	A	13.7°	13.9°	08-03-26	
Hamburguesa	06-03-26	9:15	C	C	C	C	A	93.6°	90.1°	08-03-26	
Papas a la francesa	06-03-26	9:20	C	C	C	C	A	91.2°	89.7°	08-03-26	

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 FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 3 del 9 al 13 de marzo

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCG 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	
Chocolate	09-03-26	9:10	C	C	C	C	A	88.7°	86.9°	11-03-26	XimenDuque
Huevo	09-03-26	9:15	C	C	C	C	A	92.5°	90.3°	11-03-26	XimenDuque
Lentejas guisado	09-03-26	9:10	C	C	C	C	A	93.2°	91.4°	11-03-26	XimenDuque
Arroz	09-03-26	9:05	C	C	C	C	A	89.3°	87.3°	11-03-26	XimenDuque
Sorbete de fruta	10-03-26	9:05	C	C	C	C	A	12.3°	12.8°	12-03-26	XimenDuque
Carne estofada	10-03-26	9:15	C	C	C	C	A	93.1°	90.6°	12-03-26	XimenDuque
Arroz con cabello de angel	10-03-26	9:18	C	C	C	C	A	91.3°	89.3°	12-03-26	XimenDuque
Avena	11-03-26	9:08	C	C	C	C	A	13.1°	13.9°	13-03-26	XimenDuque
Carne con vegetales	11-03-26	9:15	C	C	C	C	A	92.4°	91.5°	13-03-26	XimenDuque
Arepa frita	11-03-26	9:20	C	C	C	C	A	93.4°	90.6°	13-03-26	XimenDuque
Aguapanela con leche	12-03-26	9:15	C	C	C	C	A	89.7°	88.1°	14-03-26	XimenDuque
Carne de res con salsa	12-03-26	9:10	C	C	C	C	A	89.6°	87.5°	14-03-26	XimenDuque

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 FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 3 del 9 al 13 de Marzo

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	
Pasta corta	12-03-26	9:15	C	C	C	C	A	91.4°	88.4°	14-03-26	Ximena Duque A
Tajada de maduro	12-03-26	9:18	C	C	C	C	A	92.3°	90.1°	14-03-26	Ximena Duque A
Sorbete de fruta.	13-03-26	9:00	C	C	C	C	A	12.6°	13.1°	15-03-26	Ximena Duque A
Huevo revuelto	13-03-26	9:10	C	C	C	C	A	90.2°	88.4°	15-03-26	Ximena Duque A
Arroz Rojo	13-03-26	9:15	C	C	C	C	A	91.3°	87.9°	15-03-26	Ximena Duque A
Papa con Romero	13-03-26	9:15	C	C	C	C	A	93.2°	90.7°	15-03-26.	Ximena Duque A

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

Fundación para el desarrollo integral de la niñez y la familia FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 4 del 16 al 20 de marzo

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	
Chocolate	16-03-26	9:10	C	C	C	C	A	87.2°	85.6°	18-03-26	XimenDuque
Huevo revuelto con maduro	16-03-26	9:00	C	C	C	C	A	89.8°	87.2°	18-03-26	XimenDuque
Arroz con cebolla	16-03-26	9:15	C	C	C	C	A	87.5°	85.2°	18-03-26	XimenDuque
Aguapanela con leche	17-03-26	9:20	C	C	C	C	A	88.2°	86.7°	19-03-26	XimenDuque
Goulash de cerdo y papa	17-03-26	9:12	C	C	C	C	A	90.3°	89.2°	19-03-26	XimenDuque
Arroz con cebolla y cúrcuma	17-03-26	9:10	C	C	C	C	A	92.5°	90.7°	19-03-26	XimenDuque
Avena	18-03-26	9:20	C	C	C	C	A	13.6°	13.9°	20-03-26	XimenDuque
Carne de res desmechada	18-03-26	9:12	C	C	C	C	A	92.5°	90.7°	20-03-26	XimenDuque
Queso	18-03-26	9:08	C	C	C	C	A	2.8°	3.0°	20-03-26	XimenDuque
Patacones	18-03-26	9:05	C	C	C	C	A	93.6°	90.2°	20-03-26	XimenDuque
Sorbete de fruta	19-03-26	9:10	C	C	C	C	A	12.8°	13.1°	21-03-26	XimenDuque
Carne de cerdo salteada	19-03-26	9:20	C	C	C	C	A	92.6°	90.7°	21-03-26	XimenDuque

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

Fundación Unidos en grande FUNDICIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 4 del 16 al 20 de marzo

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	
Arroz con zanahoria	19-03-26	9:10	C	C	C	C	A	87.8°	86.1°	21-03-26	Ximena Duque A
Papas con hogao	19-03-26	9:08	C	C	C	C	A	91.3°	89.6°	21-03-26	Ximena Duque A
Aguapanela con leche	20-03-26	9:05	C	C	C	C	A	89.2°	87.7°	22-03-26	Ximena Duque A
Huevo con guiso	20-03-26	9:15	C	C	C	C	A	88.3°	86.4°	22-03-26	Ximena Duque A
Arroz Blanco	20-03-26	9:20	C	C	C	C	A	89.4°	87.8°	22-03-26	Ximena Duque A
frijoles guisado	20-03-26	9:18	C	C	C	C	A	90.6°	87.9°	22-03-26	Ximena Duque A
Tajada de maduro	20-03-26	9:10	C	C	C	C	A	92.2°	90.3°	22-03-26	Ximena Duque A

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lacteos 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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 1 del 24 al 27 de marzo

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	
Chocolate	24-03-26	9:10	C	C	C	C	A	87.6°	85.2°	26-03-26	XimenDuque
Huevo Revuelto	24-03-26	9:18	C	C	C	C	A	89.3°	87.6°	26-03-26	XimenDuque
Arroz con cebolla	24-03-26	9:15	C	C	C	C	A	87.6°	85.2°	26-03-26	XimenDuque
Tajada de madura	24-03-26	9:20	C	C	C	C	A	90.3°	88.6°	26-03-26	XimenDuque
Aguapanela con leche	25-03-26	9:12	C	C	C	C	A	87.4°	85.8°	27-03-26	XimenDuque
Carne guisada	25-03-26	9:15	C	C	C	C	A	89.7°	86.4°	27-03-26	XimenDuque
Pure de papa	25-03-26	9:18	C	C	C	C	A	91.3°	89.5°	27-03-26	XimenDuque
Arroz con espinaca	25-03-26	9:10	C	C	C	C	A	90.4°	88.7°	27-03-26	XimenDuque
Avena	26-03-26	9:00	C	C	C	C	A	13.6°	14.1°	28-03-26	XimenDuque
Carne de Res desmechada	26-03-26	9:10	C	C	C	C	A	90.3°	88.7°	28-03-26	XimenDuque
Arepa frita	26-03-26	9:15	C	C	C	C	A	92.3	89.9°	28-03-26	XimenDuque
Galleta de soda	26-03-26	9:20	C	C	C	C	A			28-03-26	XimenDuque

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: Superores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 1 del 24 al 27 de marzo

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	
Sorbete de fruta	27-03-26	9:10	C	C	C	C	A	12.9°	13.2°	29-03-26	XimenDuque
Torta de lenteja	27-03-26	9:15	C	C	C	C	A	90.3°	88.6°	29-03-26	XimenDuque
Queso mozarella	27-03-26	9:18	C	C	C	C	A	2.5°	2.9°	29-03-26	XimenDuque
Papas a la francesa	27-03-26	9:20	C	C	C	C	A	92.3°	90.6°	29-03-26	XimenDuque

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: 21 06 marzo

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

Nombre del servicio de Alimentación: STO TOMAS 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	726 AM	C	C	C	C	A		3.9	04.03.26	Sandra Ayala
PROTEINA VEGETAL	02.03.26	755 AM	C	C	C	C	A	79.2	77.3	04-03-26	Sandra Ayala
ARROZ	0203.26	800 AM	C	C	C	C	A	78.6	76.4	04.03.26	Sandra Ayala
AGUA PANELA CON LECHE	0303.26	758 AM	C	C	C	C	A	79.5	77.3	05.03.26	Sandra Ayala
HUEVO REVUELTO	0303.26	803 AM	C	C	C	C	A	77.3	75.2	05.03.26	Sandra Ayala
ARROZ BLANCO	0303.26	745 AM	C	C	C	C	A	78.9	76.4	05.03.26	Sandra Ayala
TAJADA MADURO	0303.26	805 AM	C	C	C	C	A	77.1	75.4	05.03.26	Sandra Ayala
CALENTADO	0303.26	759 AM	C	C	C	C	A	81.4	78.3	05.03.26	Sandra Ayala
AVENA CON LECHE	04.03.26	801 AM	C	C	C	C	A		3.9	06.03.26	Sandra Ayala
CARNE DE CERDO EN SALSA	04.03.26	750 AM	C	C	C	C	A	79.5	77.7	06.03.26	Sandra Ayala

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

ENTREGA #6

SEMANA DE 2 AL 6 DE MARZO

Fundación Unión en Acción FUNDICRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2026

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

MAÑANA.

VERIFICACION DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
ARROZ CON CURCUMA	04.03.26	738 AM	C	C	C	C	A	77.8	75.4	06.03.26	Sandra Ayala
PURÉ DE PAPA	04.03.26	7.40	C	C	C	C	A	76.9	74.8	06.03.26	Sandra Ayala
SORBETE DE FRUTA	05.03.26	8 AM	C	C	C	C	A		3.8	07.03.26	Sandra Ayala
CARNE DE RES GUISADA	05.03.26	756	C	C	C	C	A	79.3	77.2	07.03.26	Sandra Ayala
PASTAS CON TOMATE	05.03.26	730	C	C	C	C	A	78.6	76.5	07.03.26	Sandra Ayala
CROQUETAS DE PLATANO	05.03.26	748	C	C	C	C	A	78.3	76.1	0703.26	Sandra Ayala
BEBIDA CHOCOLATE.	06.03.26	7.30	C	C	C	C	A	79.5	77.3	08.03.26	Sandra Ayala
CARNE DE CERDO EN SALSA	06.03.26	740	C	C	C	C	A	78.7	76.4	08.03.26	Sandra Ayala
PAPAS A LA FRANCESA	06.03.26	758	C	C	C	C	A	76.9	74.7	08.03.26	Sandra Ayala
GALLETAS DE SODA	06.03.26	805	C	C	C	C	A		16.2	08.03.26	Sandra Ayala

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

Fundación Nutrición 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 ( )

TARDE

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	12.40	C	C	C	C	A		73.9	04.03.26	Sandra Ayala
PROTEÍNA VEGETAL	02.03.26	12.55	C	C	C	C	A	79.1	77.5	04.03.26	Sandra Ayala
ARROZ	02.03.26	1.05	C	C	C	C	A	79.8	77.7	04.03.26	Sandra Ayala
AGUA PANELA LECHE	03.03.26	1.08	C	C	C	C	A	79.4	77.2	05.03.26	Sandra Ayala
HUEVO REVUELTO	03.03.26	12.50	C	C	C	C	A	78.3	77.1	05.03.26	Sandra Ayala
ARROZ BLANCO	03.03.26	12.40	C	C	C	C	A	78.6	76.4	05.3.26	Sandra Ayala
TAJADA PLATANO	03.03.26	12.37	C	C	C	C	A	78.4	77.2	05.3.26	Sandra Ayala
CALENTADO	03.03.26	12.54	C	C	C	C	A	77.2	75.3	05.03.26	Sandra Ayala
AVENA CON LECHE	04.03.26	12.57	C	C	C	C	A		4.0	06.03.26	Sandra Ayala
CARNE DE CERDO ENJOLIA	04.03.26	1.05	C	C	C	C	A	78.3	76.2	06.03.26	Sandra Ayala
ARROZ CON CURCUMA	04.03.26	12.30	C	C	C	C	A	79.4	77.2	06.03.26	Sandra Ayala

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

ENTREGA #6

SEMANA DEL 2 AL 5 ES

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

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

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	
PURE DE PAPA	04.03.26	12.47	C	C	C	C	A	76.9	74.8	06.03.26	Sandra Ayala
SORBETE DE FRUTA	05.03.26	11.15	C	C	C	C	A		4.0	01.03.26	Sandra Ayala
CARNE DE RES GUISADA	05.03.26	12.40	C	C	C	C	A	78.3	76.5	07.03.26	Sandra Ayala
PASTA CON TOMATE.	05.03.26	12.57	C	C	C	C	A	78.9	76.7	07.03.26	Sandra Ayala
CROQUETAS DE PLATANO	05.03.26	1.08	C	C	C	C	A	79.5	77.4	07.03.26	Sandra Ayala
BEBIDA CHOCOLATE	06.03.26	1.03	C	C	C	C	A	80.3	78.1	08.03.26	Sandra Ayala
CARNE DE CERDO SALSA	06.03.26	12.38	C	C	C	C	A	79.8	77.4	08.03.26	Sandra Ayala
PAPAS A LA FRANCESA	06.03.26	12.57	C	C	C	C	A	78.1	76.2	08.03.26	Sandra Ayala
GALLETAS SODA	06.03.26	1.10	C	C	C	C	A		16.2	08.03.26	Sandra Ayala

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

Samana #3 Entrega del 9 al 13 de Marzo Mañana

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

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

Mañana

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	
Bebida chocolatada	09.03.26	7:45	C	C	C	C	A	70.1	68.2	11.03.2026	Cristina García
Huevo Frito	09.0326	8.05	C	C	C	C	A	78.3	76.4	11.03.2026	Cristina García
lentejas	09.03.26	7:35	C	C	C	C	A	79.3	77.6	11.03.2026	Cristina García
Arroz	09.03.26	7:50	C	C	C	C	A	79.0	78.6	11.03.2026	Cristina García
Jugo de fruta	10.0326	7:45	C	C	C	C	A		4.0	12.03.2026	Cristina García
Carne de res	10.03.26	7:50	C	C	C	C	A	84.3	81.2	12.03.2026	Cristina García
Arroz Cabello de angel	10.03.26	7:45	C	C	C	C	A	78.3	76.1	12.03.2026	Cristina García
Bebida de avena	10.0326	7:40	C	C	C	C	A		4.0	12.03.2026	Cristina García
Carne de cerdo con vegetal	10.03.26	7:45	C	C	C	C	A	79.3	78.2	12.03.2026	Cristina García
Arepa asada	10.03.26	7:50	C	C	C	C	A	83.2	81.0	12.03.26	Cristina García
Agua panela con leche	11.03.26	7:55	C	C	C	C	A	78.4	76.3	12.03.2026	Cristina García
Carne de res desmechada	12.03.26	7:50	C	C	C	C	A	83.2	81.3	14.03.2026	Cristina García

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

Fundación Unión en grande PUNDIGRAN	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	
Pasta corta	12.03.26	7:45	C	C	C	C	A	78.7	7.63	14.03.26	Cristina G
Tajada de platano	12.03.26	7:50	C	C	C	C	A	79.3	78.2	14.03.26	Cristina G
Sorbete de fruta	13.03.26	7:35	C	C	C	C	A		4.0	15.03.26	Cristina G
Huevo revuelto con cebolla	13.03.26	7:55	C	C	C	C	A	78.4	77.3	15.03.26	Cristina G
Arroz Rojo	13.03.26	7:50	C	C	C	C	A	79.5	78.6	15.03.26	Cristina G
Papa Capira con romero	13.03.26	7:48	C	C	C	C		76.3	74.5	15.03.26	Cristina G

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 Entrega del 9 al 13 Tarde

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

Nombre del servicio de Alimentación: Sto Tomás 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	
Bebida Chocolatada	09.03.26	7:05	C	C	C	C	A	71.0	70.3	11.03.2026	Cristina García
Huevo Frito	09.03.26	12:55	C	C	C	C	A	79.4	78.2	11.03.2026	Cristina García
lentejas	09.03.26	12.35	C	C	C	C	A	78.5	76.2	11.03.2026	Cristina García
Arroz	09.03.26	12:50	C	C	C	C	A	79.0	78.6	11.03.2026	Cristina García
Jugo de Fruta	10.03.26	12.45	C	C	C	C	A		4.0	12.03.2026	Cristina García
Carne de res	10.03.26	12:50	C	C	C	C	A	84.3	81.2	12.03.2026	Cristina García
Arroz con Cabello de angel	10.03.26	12:45	C	C	C	C	A	76.4	75.2	12.03.2026	Cristina García
Bebida de avena	10.03.26	12:40	C	C	C	C	A		4.0	1203.2026	Cristina García
Carne de cerdo con vegetal	100326	12:45	C	C	C	C	A	79.2	78.3	1203.2026	Cristina García
Arepa asada	10.0326	12:50	C	C	C	C	A	82.3	80.1	1203.2026	Cristina García
Agua de panela con leche	11.03.26	12:55	C	C	C	C	A	79.4	77.3	1203.2026	Cristina García
Carne de res desmechada	12.03.26	12:50	C	C	C	C	A	82.3	80.1	14.03.2026	Cristina García

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

Fundación Ilusión 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 ( ) 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	
Pasta Corta	12.03.26	12:45	C	C	C	C	A	79.8	77.6	14.03.26	cristina G.
tajada de platano	12.03.26	12:50	C	C	C	C	A	80.3	79.1	14.03.26	cristina G
Sorbata de pretq	13.03.26	12.35	C	C	C	C	A		4.0	15.03.26	cristina G
Huevo revuelto con cebolla	13.0326	12:50	C	C	C	C	A	78.3	77.1	15.03.26	cristina G
Arroz Rojo	130326	12:55	C	C	C	C	A	79.3	78.3	15.03.26	cristina G
papa capira con Romero	13.03.26	12:50	C	C	C	C	A	78.1	76.2	15.03.26	cristina G

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

entrega #8

Semana #4 Del 16 Al 20 de Marzo Mañana

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

Nombre del servicio de Alimentación STO TOMAS 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)				Aprobada (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	7:50AM	C	C	C	C	A	79.9	77.0	18-03-26	Adriana Rios
Huevo con platanito Nadu	16-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	81.3	79.5	18-03-26	Adriana Rios
Arroz	16-03-26	7:45AM	C	C	C	C	A	78.9	76.3	18-03-26	Adriana Rios
Aguapanela con leche	17-03-26	7:50AM	C	C	C	C	A	80.3	780	19-03-26	Adriana Rios
Goulash de carne y papa	17-03-26	8:00AM	C	C	C	C	A	83.1	81.6	19-03-26	Adriana Rios
Arroz con cebo. y Curcuma	17-03-26	7:45AM	C	C	C	C	A	78.9	76.7	19-03-26	Adriana Rios
Avena con leche	18-03-26	7:45Am	C	C	C	C	A		3.7	20-03-26	Adriana Rios
Carne de Res deshechada	18-03-26	8:00Am	C	C	C	C	A	84.0	82.3	20-03-26	Adriana Rios
Queso	18-03-26	8:05Am	C	C	C	C	A		3.9	20-03-26	Adriana Rios
patacones	18-03-26	7:50Am	C	C	C	C	A	81.3	79.7	20-03-26	Adriana Rios

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

Entrego # 8

Semana # 4 Del 16 Al 20 de Marzo Mañana

Fundación Hogar de Nazaret FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: STO TOMAS 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	19.03.26	7:39 Am	C	C	C	C	A		3.6	21.03.26	Adriana Rios
Carne Salteada	19.03.26	7:55 Am	C	C	C	C	A	79.9	77.6	21.03.26	Adriana Rios
Arroz con Zanahoria	19.03.26	8:00 Am	C	C	C	C	A	78.7	76.0	21.03.26	Adriana Rios
papas con Hogao	19.03.26	8:05 Am	C	C	C	C	A	80.1	78.6	21.03.26	Adriana Rios
Aguapanela con leche	20.03.26	7:45 Am	C	C	C	C	A	79.5	77.0	22.03.26	Adriana Rios
Huevo	20.03.26	8:10 Am	C	C	C	C	A	82.5	80.9	22.03.26	Adriana Rios
Arroz	20.03.26	8:00 Am	C	C	C	C	A	78.9	76.4	22.03.26	Adriana Rios
Tajado de Maduro	20.03.26	7:50 Am	C	C	C	C	A	80.1	78.6	22.03.26	Adriana Rios
Frijoles	20.03.26	7:55 Am	C	C	C	C	A	83.9	81.3	22.03.26	Adriana Rios

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

Entrega #8
Semana #4

Del 16 al 20 de Marzo TARDE.

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

Nombre del servicio de Alimentación: STO Tomas 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	16-03-26	12:50pm	C	C	C	C	A	78.3	76.0	18-03-26	Adriana Rios
Huevo con platano Maduro	16-03-26	1:00pm	C	C	C	C	A	82.0	80.0	18-03-26	Adriana Rios
Arroz	16-03-26	12:55Am	C	C	C	C	A	76.9	74.5	18-03-26	Adriana Rios
Aguapanela con leche	17-03-26	12:45pm	C	C	C	C	A	78.9	76.4	19-03-26	Adriana Rios
Boulash de carne y papa	17-03-26	12:50pm	C	C	C	C	A	80.9	78.7	19-03-26	Adriana Rios
Arroz con cebo. y curcuma	17-03-26	1:00pm	C	C	C	C	A	79.1	77.5	19-03-26	Adriana Rios
Avena con leche	18-03-26	12:45pm	C	C	C	C	A		4.0	20-03-26	Adriana Rios
Carne de Res domochada	18-03-26	1:10pm	C	C	C	C	A	81.9	79.7	20-03-26	Adriana Rios
Queso	18-03-26	1:00pm	C	C	C	C	A		3.8	20-03-26	Adriana Rios
Patacones	18-03-26	12:50pm	C	C	C	C	A	82.5	80.4	20-03-26	Adriana Rios

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

Entrega #8

Semana #4 Del 16 Al 20 de Marzo TARDE

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

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

VERIFICACION DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	19.03.26	7:00pm	C	C	C	C	A		3.9	21-03-26	Adriana Rios
Carne Salteado	19-03.26	7:45pm	C	C	C	C	A	799	77.6	21-03.26	Adriana Rios
Arroz con Zanahoria	19-03.26	1:00pm	C	C	C	C	A	80.0	78.1	21-03.26	Adriana Rios
papas con Hogao	19.03.26	1.40pm	C	C	C	C	A	83.3	81.9	21-03-26	Adriana Rios
Aguapanela con leche	20-03.26	12:45pm	C	C	C	C	A	78.6	76.3	22-03.26	Adriana Rios
Huevo	20.03.26	1:10pm	C	C	C	C	A	80.9	78.1	22.03.26	Adriana Rios
Arroz	20-03.26	1:00pm	C	C	C	C	A	78.0	76.5	22-03.26	Adriana Rios
Tajada de Madura	20-03.26	12:50pm	C	C	C	C	A	80.0	78.6	22-03.26	Adriana Rios
Frijoles	20.03.26	12:50pm	C	C	C	C	A	82.9	80.7	22-03.26	Adriana Rios

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 # 1 Entrega del 24 al 27 Marzo

Fundacion Unidos en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: STO TOMAS MAÑANA 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 chocolatada	24-03-26	7:50	C	C	C	C	A	72°5	70.4	26-03-26	Adriana Londoño
Arroz Blanco	24-03-26	8:00	C	C	C	C	A	69.6	67.5	26-03-26	Adriana Londoño
Huevo Revuelto	24-03-26	8:05	C	C	C	C	A	65.2	63.9	26-03-26	Adriana Londoño
Tajada de Maduro	24-03-26	8:08	C	C	C	C	A	64.4	63.1	26-03-26	Adriana Londoño
Aguapanela con leche	25-03-26	7:40	C	C	C	C	A	70.7	68.9	27-03-26	Adriana Londoño
Carne de Cerdo Guisada	25-03-26	8:04	C	C	C	C	A	80.3	78.6	27-03-26	Adriana Londoño
pure de yuca	25-03-26	8:09	C	C	C	C	A	66.4	65.7	27-03-26	Adriana Londoño
Arroz con ESPinaca	25-03-26	8:00	C	C	C	C	A	69.5	67.3	27-03-26	Adriana Londoño
Sandia	25-03-26	7:55	C	C	C	C	A	[illegible]	22°	27-03-26	Adriana Londoño
AVena Fria con leche	26-03-26	7:50	C	C	C	C	A		4.2	28-03-26	Adriana Londoño

C: Cumple NC: No Cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración: Jugos, ensaladas, carnes frias, lácteos y derivados lacteos (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 # 1 Entrega del 24 al 27 Marzo

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

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

MAÑANA

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	
Carne de res desmechada	26-03-26	8:00	C	C	C	C	A	79.5	78.2	28-03-26	Adriana Londoño
Arepa Asada	26-03-26	8:05	C	C	C	C	A	67.4	65.8	28-03-26	Adriana Londoño
Galletas de soda	26-03-26	8:00	C	C	C	C	A		22.6	28-03-26	Adriana Londoño
Sorbete de fruta	27-03-26	7:48	C	C	C	C	A		4.0	29-03-26	Adriana Londoño
Hamburguesa con queso y proteína vg	27-03-26	8:00	C	C	C	C	A	69.6	67.4	29-03-26	Adriana Londoño
papa a la francesa	27-03-26	8:05	C	C	C	C	A	66.7	65.1	29-03-26	Adriana Londoño

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 # 1 Entrega del 24 a 27 Marzo

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

Nombre del servicio de Alimentación: STO TOMAS TARDE Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno [X] Almuerzo [ ]

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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 chocolatada	24-03-26	12:20	C	C	C	C	A	70.4	68.2	26-03-26	Adriana Londoño
Arroz Blanco	24-03-26	12:35	C	C	C	C	A	68.3	67.4	26-03-26	Adriana Londoño
Huevo Revuelto	24-03-26	12:55	C	C	C	C	A	64.9	63.7	26-03-26	Adriana Londoño
Tajada de maduro	24-03-26	12:50	C	C	C	C	A	65.2	64.6	26-03-26	Adriana Londoño
Aguapanela con leche	25-03-26	12:35	C	C	C	C	A	71.8	68.9	27-03-26	Adriana Londoño
Carne de cerdo Guisada	25-03-26	12:50	C	C	C	C	A	79.9	77.8	27-03-26	Adriana Londoño
Pure de yuca	25-03-26	12:20	C	C	C	C	A	66.4	64.7	27-03-26	Adriana Londoño
Arroz con Espinaca	25-03-26	12:40	C	C	C	C	A	70.2	68.1	27-03-26	Adriana Londoño
Salsa	25-03-26	12:55	C	C	C	C	A		23°c	27-03-26	Adriana Londoño
Avena tibia con leche	26-03-26	12:30	C	C	C	C	A		4.0	28-03-26	Adriana Londoño

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 # 1 Entrega del 24 al 27 Marzo

Fundación Unidos en grande FUNDUNIDOS	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: STO TOMAS TARDE

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	
Carne de res desmechada	26.03.26	12:50	C	C	C	C	A	80.2	78.8	28.03.26	Adriana Londoño
Arepa Asada	26.03.26	12:55	C	C	C	C	A	68.7	65.9	28.03.26	Adriana Londoño
Galletas de soda	26.03.26	12:45	C	C	C	C	A		22°c	28.03.26	Adriana Londoño
Sorbete de fruta	27.03.26	12:30	C	C	C	C	A		4.2	29.03.26	Adriana Londoño
Hamburguesa con queso y pollo	27.03.26	12:45	C	C	C	C	A	67.5	66.1	29.03.26	Adriana Londoño
papa a la francesa	27.03.26	12:50	C	C	C	C	A	65.3	64.7	29.03.26	Adriana Londoño

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

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

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

Semana #2- 2 al 6 de marzo

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	
Sorbete de fruta.	2-3-26	9:00	C	C	C	C	A	4.4	4.8	4-3-26	leidy Franco
Guso de proteina con arroz	2-3-26	8:10	C	C	C	C	A	90.8	90.1	4-3-26	leidy Franco
papa criolla frita.	2-3-26	8:14	C	C	C	C	A	89.9	89.3	4-3-26	leidy Franco
aguapanela con leche	3-3-26	8:20	C	C	C	C	A	90.4	90.3	5-3-26	leidy Franco
Huevo Rebuelto con cebolla	3-3-26	8:40	C	C	C	C	A	90.1	90.0	5-3-26	leidy Franco
Arroz blanco.	3-3-26	9:00	C	C	C	C	A	89.7	89.1	5-3-26	leidy Franco
Tajada madura	3-3-26	9:10	C	C	C	C	A	79.3	79.2	5-3-26	leidy Franco
Calentadito PAE	3-3-26	9:20	C	C	C	C	A	88.8	88.3	5-3-26	leidy Franco
Aguapanela con leche.	4-3-26	8:00	C	C	C	C	A	90.8	90.1	6-3-26	leidy Franco
Cerdo Guisado.	4-3-26	8:10	C	C	C	C	A	90.9	90.0	6-3-26	leidy Franco
Pure yuca.	4-3-26	8:40	C	C	C	C	A	79.8	79.1	6-3-26	leidy Franco
Arroz con espinaca	4-3-26	9:00	C	C	C	C	A	90.5	90.1	6-3-26	leidy Franco

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

Fundación Hogares en grande FUNHOGAR	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Elado Escobar Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( ) Semana #2 del 2 al de marzo

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	
Sorbete de Fruta.	5-3-26	9.00	C	C	C	C	A	4.4	4.8	7-3-26	leidy Franco
Torta de lenteja.	5-3-26	8.30	C	C	C	C	A	90.5	90.0	7-3-26	leidy Franco
Papa Frita	5-3-26	8.14	C	C	C	C	A	89.9	89.3	7-3-26	leidy Franco
Hamburguesa.	5-3-26	9.00	C	C	C	C	A	90.8	90.3	7.3-26	leidy Franco
Avena con leche	6-3-26	9.10	C	C	C	C	A	4.4	4.8	8-3-26	leidy Franco
Res desmechado	6-3-26	8.15	C	C	C	C	A	79.3	79.1	8-3-26	leidy Franco
Arepa asada.	6-3-26	8.50	C	C	C	C	A	89.3	89.3	8-3-26	leidy Franco
Galleta de Soda	6-3-26	9.20	C	C	C	C	A	4.4	4.8	8-3-26	leidy Franco

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

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

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

Semana #3 . del 9al13 de Marzo

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	
Avena en leche.	9-3-26	900	C	C	C	C	A	4.4	4.8	11-3-26	leidy Franco
Cerdo con vegetales	9-3-26	810	C	C	C	C	A	90.7	90.3	11-3-26	leidy Franco
Arepa asada.	9-3-26	8.30	C	C	C	C	A	89.1	89.0	11-3-26	leidy Franco
Sorbete de Fruta	10-3-26	8.40	C	C	C	C	A	4.4	4.8	12-3-26	leidy Franco
Res estofada.	10-3-26	900	C	C	C	C	A	79.8	79.3	12-3-26	leidy Franco
Arroz con cabello de angel	10-3-26	8.50	C	C	C	C	A	73.9	72.3	12-3-26	leidy Franco
Chocolate con leche.	11-3-26	9.10	C	C	C	C	A	90.1	90.0	13-3-26	leidy Franco
Huevo Frito	11-3-26	9.20	C	C	C	C	A	89.3	89.1	13-3-26	leidy Franco
lenteja guisada.	11-3-26	9.30	C	C	C	C	A	90.5	90.3	13-3-26	leidy Franco
Arroz blanco	11-3-26	8.40	C	C	C	C	A	89.5	89.1	13-3-26	leidy Franco
Aguapanela con leche.	12-3-26	8.30	C	C	C	C	A	90.3	901	14-3-26	leidy Franco
Res desmechado salsa napolitana	12-3-26	9.00	C	C	C	C	A	90.8	90.3	14-3-26	leidy Franco

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

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

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

Semana # 3 del 9-al 13 de marzo

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	
Pasta Corta.	12-3-26	800	C	C	C	C	A	90.1	90.0	14-3-26	leidy Franco
Tajada de maduro	12-3-26	8.30	C	C	C	C	A	89.3	89.1	14-3-26	leidy Franco
Sorbete de Fruta.	13-3-26	900	C	C	C	C	A	4.4	4.8	15-3-26	leidy Franco
Huevo Revuelto con Cebolla	13-3-26	8.40	C	C	C	C	A	903	90.0	15-3-26	leidy Franco
Arroz Rojo	13-3-26	8.30	C	C	C	C	A	90.5	90.1	15-3-26	leidy Franco
Papa con romero	13-3-26	9.00	C	C	C	C	A	90.7	90.3	15-3-26	leidy Franco

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

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

Semana # 4 del 16 al 20 marzo

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	
Aguapanela con leche.	16-3-26	8.10	C	C	C	C	A	90.3	90.1	18-3-26	leidy franco
Goulash cerdo y papa	16-3-26	8.14	C	C	C	C	A	79.8	79.3	18-3-26	leidy franco
Arroz cebolla y curcuma	16-3-26	9000	C	C	C	C	A	89.3	89.1	18-3-26	leidy franco
Chocolate.	17-3-26	9.00	C	C	C	C	A	79.1	79.0	19-3-26	leidy franco
Huevo Revuelto con madura	17-3-26	9.100	C	C	C	C	A	90.3	901	19-3-26	leidy franco
Arroz con cebolla.	17-3-26	9.20	C	C	C	C	A	90.9	90.1	19-3-26	leidy franco
Avena en leche.	18-3-26	9.00	C	C	C	C	A	4.4	4.8	20-3-26	leidy franco
Res desmechado.	18-3-26	9.10	C	C	C	C	A	90.3	901	20-3-26	leidy franco
Patacon.	18-3-26	9.20	C	C	C	C	A	90.3	901	20-3-26	leidy franco
Queso.	18-3-26	8.30	C	C	C	C	A	4.4	4.8	20-3-26	leidy franco
Sorbete de fruta.	19-3-26	8.40	C	C	C	C	A	89.3	89.1	21-3-26	leidy franco
Cerdo salteada.	19-3-26	9.00	C	C	C	C	A	79.9	79.3	21-3-26	leidy franco

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

Restaurantes Unidos con gusto UNIMINUTO	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2026

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

Semana # 4. del 16 al 20 marzo

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	
Arroz con zanahoria.	19-3-26	8:00	C	C	C	C	A	90.9.	90.3.	21-3-26	leidy Franco
Papas con hogao	19-3-26	8.10	C	C	C	C	A	90.8	90.5	21-3-26	leidy Franco
aguapanela con leche	20-3-26	8.14	C	C	C	C	A	89.9	89.7	22-3-26	leidy Franco
Huevo con Guisado	20 3-26	8.20	C	C	C	C	A	89.8	89.8	22-3-26	leidy Franco
Arroz blanco.	20-3-26	900	C	C	C	C	A	90.7	90.6.	22-3-26	leidy Franco
Frijoles Guisado	20 3-26	9.10	C	C	C	C	A	90.3	90 1	22-3-26	leidy Franco
tajada maduro	20 3-26	9.30	C	C	C	C	A	74.9	74.3	22-3-26	leidy Franco

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: Eladio Escobar. Tiempo de Comida (Marque con una X) Desayuno X Almuerzo ( ) Semana # 1 del 23 Al 27 Marzo

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	
Aguapanela leche.	24-3-26	9.00	C	C	C	C	A	90.3	901	26-3-26	leidy Franco
Cerdo guisado	24-3-26	7.10	C	C	C	C	A	90.1	90.0	26-3-26	leidy Franco
Pure yuca.	24-3-26	8.00	C	C	C	C	A	893	89.1	26-3-26	leidy Franco
Arroz de espinaca	24-3-26	810	C	C	C	C	A	83.8	837	26-3-26	leidy Franco
Chocolate. leche.	25-3-26	8.30	C	C	C	C	A	90.0	90.0	27-3-26	leidy Franco
Huevo Revuelto.	25-3-26	8.40	C	C	C	C	A	89.3	89.1	27-3-26	leidy Franco
Arroz de cebollarama	25-3-26	900.	C	C	C	C	A	90.1	90.0	27-3-26	leidy Franco
Tajada con queso	25-3-26	9.20	C	C	C	C	A	79.8	79.3	27-3-26	leidy Franco
Avena leche.	26-3-26	800	C	C	C	C	A	4.4	48	28-3-26	leidy Franco
Res desmechado	26-3-26	810	C	C	C	C	A	908	903	28-3-26	leidy Franco
Arepa asada.	26-3-26	830	C	C	C	C	A	89.3	89.1	28-3-26	leidy Franco
galletas	26-3-26	840	C	C	C	C	A	4.4	48	28-3-26	leidy Franco

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: Eladio Escobar Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( ) Semana # 1 del 23- al 27 Marzo

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.	27-3-26	9:00	C	C	C	C	A	4.4	4.8	30-3-26	leidy Franco
papas fritas.	27-3-26	8.10	C	C	C	C	A	89.7	89.3	30-3-26	leidy Franco
Hamburguesa.	27-3-26	9:00	C	C	C	C	A	4.4	4.8	30-3-26	leidy Franco
Sorta lenteja	27-3-26	9:30	C	C	C	C	A	99.1	99.0	30-3-26	leidy Franco

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

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

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

Semana # 2 marzo

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	
Sorbete de frutas	02-03-26	7.00	C	C	C	C	A	117	117	04-03-26	Dora Zuleta
Arroz con proteina Hoyeta guey	02-03-26	7.50	C	C	C	C	A	92.8	90.1	04-03-26	Dora Zuleta
papa criolla frita	02.03.26	9.15	C	C	C	C	A	83.7	79.6	04-03-26	Dora Zuleta
Aguapanela con leche	03.03.26	7.10	C	C	C	C	A	98.9	76.3	05-03-26	Dora Zuleta
Huevo revuelto con cebolla	03-03-26	9 00	C	C	C	C	A	89.6	76.5	05-03-26	Dora Zuleta
Arroz blanco	03-03-26	8 00	C	C	C	C	A	90.8	79.1	05-03-26	Dora Zuleta
Tajada de maduro	03-03-26	9.10	C	C	C	C	A	80.0	72.0	05-03-26	Dora Zuleta
Calentadito PAE	03-03-26	9.15	C	C	C	C	A	94.7	90.6	05-03-26	Dora Zuleta
Aguapanela con leche	04-03-26	7 10	C	C	C	C	A	99 0	78.2	06-03-26	Dora Zuleta
Carne de cerdo guisada	04-03-26	8.50	C	C	C	C	A	88.6	85.1	06-03-26	Dora Zuleta
Pure de yuca	04-03-26	9 00	C	C	C	C	A	76.3	68.9	06-03-26	Dora Zuleta
Arroz con espinaca	04-03-26	7 30	C	C	C	C	A	89.9	73.5	06-03-26	Dora Zuleta

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

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

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

Semana 2 marzo

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	
Subeta de Rutas	05-03-26	8.00	C	C	C	C	A	10.0	10.0	07.03.26	Dora Zuleta
Hamburguesa	05-03-26	8.30	C	C	C	C	A	87.2	74.3	07-03-26	Dora Zuleta
Papas a la Francesa	05-03-26	9.00	C	C	C	C	A	81.4	72.0	07-03-26	Dora Zuleta
Avena con leche	06-03-26	7.20	C	C	C	C	A	10.9	10.9	08-03-26	Dora Zuleta
Carne de res desmechada	06-03-26	8.15	C	C	C	C	A	97.6	89.2	08-03-26	Dora Zuleta
Arepa asada	06-03-26	8.45	C	C	C	C	A	79.7	69.4	08-03-26	Dora Zuleta

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

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

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

Semana 3 marzo

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	
Avena con leche	04-03-26	700	C	C	C	C	A	13.5	13.5	11-03-26	Dora Zuleta
Carne de Cerdo con Vegetales	09-03-26	740	C	C	C	C	A	98.7	83.2	11-03-26	Dora Zuleta
Arepa Asada	09-03-26	9-10	C	C	C	C	A	80.6	79.0	11-03-26	Dora Zuleta
Sorbete de frutas	10-03-26	700	C	C	C	C	A	12.2	12.2	12-03-26	Dora Zuleta
Carne de res estofada	10-03-26	7-30	C	C	C	C	A	91.8	77.6	12-03-26	Dora Zuleta
Arroz con Cabello de Angel	10-03-26	8-50	C	C	C	C	A	89.4	81.5	12-03-26	Dora Zuleta
chocolate con leche	11-03-26	7-15	C	C	C	C	A	88.2	76.9	13-03-26	Dora Zuleta
Huevo frito	11-03-26	8.45	C	C	C	C	A	79.9	70.1	13-03-26	Dora Zuleta
Lentejas guisados	11-03-26	8-15	C	C	C	C	A	90.0	83.2	13-03-26	Dora Zuleta
Arroz blanco	11-03-26	720	C	C	C	C	A	93.4	70.8	13-03-26	Dora Zuleta
Agua panela con leche	12-03-26	7-10	C	C	C	C	A	98.3	82.6	14-03-26	Dora Zuleta
Carne de res desmechada	12-03-26	900	C	C	C	C	A	97.8	94.1	14-03-26	Dora Zuleta

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	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 3 marzo

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	
pasta corta	12-03-26	9-10	C	C	C	C	A	99.0	95.4	14-03-26	Dora Zuleta
tajada de platano maduro	12-03-26	9-15	C	C	C	C	A	79.6	74.2	14-03-26	Dora Zuleta
sorbete de fruta	13-03-26	7-20	C	C	C	C	A	12.9	12.9	15-03-26	Dora Zuleta
Huevo revuelto con cebolla	13-03-26	8-50	C	C	C	C	A	89.7	80.0	15-03-26	Dora Zuleta
Arroz rojo	13-03-26	7-40	C	C	C	C	A	93.6	87.9	15-03-26	Dora Zuleta
papa capira con romero	13-03-26	8-30	C	C	C	C	A	92.4	83.5	15-03-26	Dora Zuleta

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

Fundación Unidos en grande UNIDOSGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 4 marzo

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	
Aguapanela con leche	16-03-26	7-10	C	C	C	C	A	94.7	88.2	18-03-26	Dora Zuleta
goulash de carne de cerdo con papa capira	16-03-26	8:00	C	C	C	C	A	96.9	87.6	18-03-26	Dora Zuleta
Arroz con cebolla y curcuma	16-03-26	9:00	C	C	C	C	A	91.7	82.0	18-03-26	Dora Zuleta
bebida chocolatada	17.03.26	7-15	C	C	C	C	A	99.6	90.1	19-03-26	Dora Zuleta
Huevo revuelto con platano	17.03.26	9-10	C	C	C	C	A	78.6	75.4	19-03-26	Dora Zuleta
Arroz blanco con cebolla ca	17-03-26	8-30	C	C	C	C	A	93.5	89.2	19-03-26	Dora Zuleta
Avena con leche	18-03-26	7-15	C	C	C	C	A	4.5	41.5	20-03-26	Dora Zuleta
Carne de res desmechada con Queso	18.03.26	8.10	C	C	C	C	A	89.9	80.7	20-03-26	Dora Zuleta
Patacon de platano verde	18-03-26	9-15	C	C	C	C	A	76.3	71.5	20-03-26	Dora Zuleta

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

Fundación Unión en Grande FUNDUNGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 4 marzo

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	
Sorbete de fruta	19-03-26	7-30	C	C	C	C	A	11.6	11.6	21-03-26	Dora Zuleta
Carne de Cerdo Salteado	19-03-26	8-30	C	C	C	C	A	90.5	81.0	21-03-26	Dora Zuleta
Arroz con Zanahoria	19-03-26	8.00	C	C	C	C	A	97-9	78-9	21-03-26	Dora Zuleta
papas con hogao	19-03-26	8.45	C	C	C	C	A	87-8	76-7	21-03-26	Dora Zuleta
Agua panela con leche	20-03-26	720	C	C	C	C	A	95.7	85.4	22-03-26	Dora Zuleta
Huevo revuelto con guiso	20-03-26	9-10	C	C	C	C	A	89.6	83.2	22-03-26	Dora Zuleta
Arroz blanco	20-03-26	8.15	C	C	C	C	A	90.5	88.1	22-03-26	Dora Zuleta
Frijoles guisados	20-03-26	8 40	C	C	C	C	A	92.6	90.1	22-03-26	Dora Zuleta
tajado de madura	20-03-26	900	C	C	C	C	A	87.4	79.0	22-03-26	Dora Zuleta

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frias, lácteos y derivados lacteos (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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: La Candelaria Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno [X] Almuerzo ( )

Semana 1 marzo

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	
Agua panela con leche	24-03-26	7:20	C	C	C	C	A	99.4	76.5	26-03-26	Dora Zuleta
Carne de cerdo guisada	24-03-26	8-10	C	C	C	C	A	91.8	87.4	26-03-26	Dora Zuleta
pure de yuca	24-03-26	8-50	C	C	C	C	A	78.9	68.5	26-03-26	Dora Zuleta
Arroz con Espinaca	24-03-26	7-30	C	C	C	C	A	93.8	80.2	26-03-26	Dora Zuleta
bebida chocolatada	25-03-26	7-15	C	C	C	C	A	98.7	86.3	27-03-26	Dora Zuleta
Huevo revuelto	25-03-26	900	C	C	C	C	A	88.2	70.9	27-03-26	Dora Zuleta
Arroz blanco con cebolla roma	25-03-26	7415	C	C	C	C	A	95.6	78.3	27-03-26	Dora Zuleta
tajada de madura con queso	25-03-26	9-10	C	C	C	C	A	68.9	63.2	27-03-26	Dora Zuleta
Avena fría con leche	26-03-26	700	C	C	C	C	A	10.3	10.3	28-03-26	Dora Zuleta
Carne de res desmechada	26-03-26	8-20	C	C	C	C	A	96.8	90.0	28-03-26	Dora Zuleta
Arepa asada	26-03-26	9-15	C	C	C	C	A	76.2	73.1	28-03-26	Dora Zuleta

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 Hogares con proposito FUNDHOGAR	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Sema 1 marzo

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	
Sorbete de fruta	27-03-26	7-10	C	C	C	C	A	10.9	10.9	29-03-26	Dora Zuleta
Hondureseca	27-03-26	8-15	C	C	C	C	A	88.3	72.5	29-03-26	Dora Zuleta
papa a la francesa	27-03-26	9-10	C	C	C	C	A	80.0	77.1	29-03-26	Dora Zuleta

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. 02-06-Marzo

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Aguapanela con leche	02-03-26	8:20	C	C	C	C	A	82.1	75.3	04-03-26	Rosmira ochoa C.
Huevo revuelto con cebolla	02-03-26	8:30	C	C	C	C	A	81.5	75.5	04-03-26	Rosmira ochoa C.
Arroz blanco	02-03-26	8:40	C	C	C	C	A	82.3	76.2	04-03-26	Rosmira ochoa C.
Frijoles	02-03-26	8:50	C	C	C	C	A	83.1	77.1	04-03-26	Rosmira ochoa C.
Jugo	03-03-26	820	C	C	C	C	A	73.4	13.5	05-03-26	Rosmira ochoa C.
Arroz con habichuelas	03-03-26	8:50	C	C	C	C	A	82.2	75.3	05-03-26	Rosmira ochoa C.
Papas criollas Fritas	03-03-26	8:40	C	C	C	C	A	81.2	75.3	05-03-26	Rosmira ochoa C.
Avena.	04-03-26	820	C	C	C	C	A	73.5	73.6	06-03-26	Rosmira ochoa C.
Carne de cerdo con cebolla	04-03-26	840	C	C	C	C	A	80.1	75.2	06-03-26	Rosmira ochoa C.
Arroz con aucuma y cilantro	04-03-26	830	C	C	C	C	A	82.4	75.5	06-03-26	Rosmira ochoa C.
Pure de Papa	04-03-26	850	C	C	C	C	A	81.2	75.1	06-03-26	Rosmira ochoa C.
Jugo	05-03-26	815	C	C	C	C	A	73.7	13.8	07-03-26	Rosmira ochoa C.

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 2 02-06- Marzo

Fundación Unidos 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 ( ) 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	
Carne de res con habichuela	05-03-26	835	C	C	C	C	A	81.2	76.2	0703-26	Rosmira ochoa C.
Pastas	05-03-26	840	C	C	C	C	A	81.1	75.1	07-03-26	Rosmira ochoa C.
Tajadas de Platano	05-03-26	855	C	C	C	C	A	79.2	74.2	07-03-26	Rosmira ochoa C.
chocolate	06-03-26	820	C	C	C	C	A	82.1	78.1	08-03-26	Rosmira ochoa C.
Carne de cerdo	06-03-26	840	C	C	C	C	A	81.2	76.1	08-03-26	Rosmira ochoa C.
Papas a la francesa	06-03-26	845	C	C	C	C	A	81.1	75.1	09-03-26	Rosmira ochoa C.

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 9 - 13 Marzo

Fundación Unidos en grande FUNUNIDAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: CER La Trinidad

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	
Chocolate con leche	9 3 26	8:20	C	C	C	C	A	83.1	77.2	11 3 26	Rosmira ochoa
Huevo frito	9 3 26	8:30	C	C	C	C	A	79.2	72.3	11 3 26	Rosmira ochoa
lentejas	9 3 26	8:40	C	C	C	C	A	81.3	77.1	11 3 26	Rosmira ochoa
Arroz	9 3 26	8:35	C	C	C	C	A	89.2	78.3	11 3 26	Rosmira ochoa
Jugo	10 3 26	8:30	C	C	C	C	A	13.4	13.5	12 3 26	Rosmira ochoa
Arroz	10 3 26	8:40	C	C	C	C	A	84.1	73.1	12 3 26	Rosmira ochoa
carne de res estofada	10 3 26	8:45	C	C	C	C	A	81.4	72.3	12 3 26	Rosmira ochoa
Avena	11 3 26	8:15	C	C	C	C	A	14.5	14.6	13 3 26	Rosmira ochoa
carne de cerdo	11 3 26	8:30	C	C	C	C	A	85.4	79.3	13 3 26	Rosmira ochoa
Arepa	11 3 26	8:20	C	C	C	C	A	84.9	75.6	13 3 26	Rosmira ochoa
Aguapanela	12 3 26	8:30	C	C	C	C	A	83.2	76.9	14 3 26	Rosmira ochoa
carne de res	12 3 26	8:40	C	C	C	C	A	82.1	75.3	14 3 26	Rosmira ochoa

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 9-13 Marzo

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

Nombre del servicio de Alimentación: CER La Trinidad 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	
Pasta	12 3 26	8:35	C	C	C	C	A	81.4	73.3	14 3 26	Rosmira ochoa
Tajada de platano	12 3 26	8:45	C	C	C	C	A	82.5	72.1	14 3 26	Rosmira ochoa
Jugo	13 3 26	8:30	C	C	C	C	A	13.2	13.4	15 3 26	Rosmira ochoa
Huevo revuelto	13 3 26	8:40	C	C	C	C	A	79.4	75.3	15 3 26	Rosmira ochoa
Arroz Rojo	13 3 26	8:45	C	C	C	C	A	85.3	76.2	15 3 26	Rosmira ochoa
Papa con Romero	13 3 26	8:35	C	C	C	C	A	81.2	77.3	15 3 26	Rosmira ochoa

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 4 16 - 20 Mar 20

Fundación Alimentación en Acción FUNDACION ANA	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: CEP La Trinidad 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	
Huevo Revuelto C. platano	16 3 26	8:40	C	C	C	C	A	84.3	79.2	18 3 26	Rosmira Ochoa C
Chocolate	16 3 26	8:25	C	C	C	C	A	86.4	78.4	18 3 26	Rosmira Ochoa C
Arroz	16 3 26	8:45	C	C	C	C	A	83.6	80.2	19 3 26	Rosmira Ochoa C
Agua panela	17 3 26	8:50	C	C	C	C	A	87.4	79.6	19 3 26	Rosmira Ochoa C
Carne Sancocho	17.3.26	8:35	C	C	C	C	A	86.6	79.2	19 3 26	Rosmira Ochoa C
Arroz con Curcuma	17.3.26	8:30	C	C	C	C	A	84.6	77.6	19 3 26	Rosmira Ochoa C
Avena	18 3 26	8:30	C	C	C	C	A	13.2	13.4	20 3 26	Rosmira Ochoa C
Carne de res desmechada	18 3 26	8:40	C	C	C	C	A	81.4	79.2	20 3 26	Rosmira Ochoa C
Patacón	18 3 26	8:45	C	C	C	C	A	81.7	73.1	20 3 26	Rosmira Ochoa C
Jugo de tomate	19 3 26	8:40	C	C	C	C	A	13.2	13.3	21 3 26	Magnolia B
Carne de cerdo	19 3 26	8:45	C	C	C	C	A	84.7	75.6	21 3 26	Magnolia B
Arroz con Zanahoria	19 3 26	8:35	C	C	C	C	A	85.8	78.1	21 3 26	Magnolia B

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 41 16 - 20 Marzo

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: CEP La Trinidad

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	
puré de papa	19 3 26	8:40	C	C	C	C	A	82.1	77.4	21 3 26	Magnolia B

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Tempegaturas 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 (1) del 20 al 27 Marzo

Fundación Unión en acción FUNDICIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Agua panela	20.3.26	820.	C	C	C	C	A	84.3	79.6	22.3 26	Rosmira ochoa c
Huevo	20.3.26	840.	C	C	C	C	A	86.4	80.4	22.3.26	Rosmira ochoa c
Arroz	20.3.26	830.	C	C	C	C	A	89.6	81.2	22.3 26	Rosmira ochoa c
Frijoles	20.3.26	830.	C	C	C	C	A	89.8	80.3	22.3.26	Rosmira ochoa c
P	20.3 26	845.	C	C	C	C	A	97.6	79.1	22.3 26	Rosmira ochoa c
Chocolate	24 3 26	8.40.	C	C	C	C	A	86.4	79.4	26 3 26	Rosmira ochoa c
Huevo	24 3 26	8.30	C	C	C	C	A	87.6	80.2	26.3 26	Rosmira ochoa c
Arroz	24 3 26	8.35.	C	C	C	C	A	86.4	79.3	26 3 26	Rosmira ochoa
Platano	24 3 26	845.	C	C	C	C	A	88.2	79.3	26 3 26	Rosmira ochoa
Queso	24 3 26	820	C	C	C	C	A	3.2	5.2	26.3 26	Rosmira ochoa
Agua panelada leche	25 3 26	825	C	C	C	C	A	89.2	80.2	27.3 26	Rosmira ochoa c
Carne cerdo	25 3 26	830.	C	C	C	C	A	89.3	81.2	27.3.26	Rosmira ochoa

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

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 ( ) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
pure	25 3 26	845.	C	C	C	C	A	88.4	80.1	27 3 26	Rosmira Ochoa
Arroz	25 3 26	830.	C	C	C	C	A	89.3	79.3	27 3 26	Rosmira Ochoa
Avena	26.3.26	820	C	C	C	C	A	11.5	11.5	28 3 26	Rosmira Ochoa
Carne	26.3.26	830	C	C	C	C	A	88.4	79.6	28 3 26	Rosmira Ochoa.
Arepa	26.3.26	835	C	C	C	C	A	89.5	80.4	28.3 26	Rosmira Ochoa
Servete	27.3.26	820	C	C	C	C	A	11.4	11.4	29.3.26	Rosmira Ochoa
Tortas lentejo	27.3.26	840	C	C	C	C	A	88.4	79.6	29.3 26	Rosmira Ochoa
Pan	27.3.26	820	C	C	C	C	A	11.2	11.2	29.3 26	Rosmira Ochoa
Papas	27.3.26	845	C	C	C	C	A	87.3	79.6	29.3 26	Rosmira Ochoa

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 2 - 6 Marzo

Fundación Unión en acción FUNDACIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I E Juan Maria Gallego

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	
Jugo de Guayaba	2 3 26	8:30	C	C	C	C	A	13.7	13.8	4 3 26	Magnolia B
Guiso de proteina Habichuela	2 3 26	8:40	C	C	C	C	A	77.3	71.2	4 3 26	Magnolia B
Arroz	2 3 26	8:40	C	C	C	C	A	85.4	72.1	4 3 26	Magnolia B
Papas criollas	2 3 26	8:45	C	C	C	C	A	86.1	77.2	4 3 26	Magnolia B
Jugo de Guayaba	3 3 26	8:35	C	C	C	C	A	13.3	13.2	5 3 26	Magnolia B
Hamburguesa	3 3 26	8:40	C	C	C	C	A	79.4	72.1	5 3 26	Magnolia B
Papas a la Francesa	3 3 26	8:45	C	C	C	C	A	83.4	75.3	5 3 26	Magnolia B
Chocolate con leche	4 3 26	8:30	C	C	C	C	A	82.1	77.0	6 3 26	Magnolia B
Carne de cerdo	4 3 26	8:40	C	C	C	C	A	81.7	75.2	6 3 26	Magnolia B
Yuca Frita	4 3 26	8:35	C	C	C	C	A	83.5	76.8	6 3 26	Magnolia B
Arroz con espinaca	4 3 26	8:40	C	C	C	C	A	85.4	77.6	6 3 26	Magnolia B
Avena	5 3 26	8:30	C	C	C	C	A	13.3	13.4	7 3 26	Magnolia B

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 2-6 Marzo

Fundación Unión en armonía FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I E Juan Maria Gallego

Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC producción)

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	
Carne de res	5 3 26	8:40	C	C	C	C	A	83.1	79.2	7 3 26	Magnolia B
Arepa frita	5 3 26	8:45	C	C	C	C	A	85.4	78.3	7 3 26	Magnolia B
Chocolate con leche	6 3 26	8:30	C	C	C	C	A	82.1	75.2	8 3 26	Magnolia B
Frijoles	6 3 26	8:40	C	C	C	C	A	80.4	73.1	8 3 26	Magnolia B
Arroz	6 3 26	8:35	C	C	C	C	A	85.4	77.6	8 3 26	Magnolia B
Tajada de platano	6 3 26	8:45	C	C	C	C	A	82.3	72.4	8 3 26	Magnolia B
Huevo revuelto	6 3 26	8:45	C	C	C	C	A	79.3	71.4	8 3 26	Magnolia B

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 9-13 Marzo

Fundación Universitaria del Área Andina PUNJICHAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

I E Juan Maria Gallego

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	
Chocolate con leche	9 3 26	8:30	C	C	C	C	A	81.3	77.2	11 3 26	Magnolia B
Huevo	9 3 26	8:45	C	C	C	C	A	79.2	70.3	11 3 26	Magnolia B
Lentejas	9 3 26	8:40	C	C	C	C	A	81.4	76.1	11 3 26	Magnolia B
Arroz	9 3 26	8:35	C	C	C	C	A	84.2	78.7	11 3 26	Magnolia B
Jugo de guayaba	10 3 26	8:30	C	C	C	C	A	13.5	13.6	12 3 26	Magnolia B
Carne de res estofada	10 3 26	8:40	C	C	C	C	A	82.3	77.2	12 3 26	Magnolia B
Arroz con cabello de ángel	10 3 26	8:35	C	C	C	C	A	85.4	79.1	12 3 26	Magnolia B
Avena	11 3 26	8:30	C	C	C	C	A	14.2	14.4	13 3 26	Magnolia B
Carne de cerdo	11 3 26	8:40	C	C	C	C	A	81.4	75.2	13 3 26	Magnolia B
Arepa	11 3 26	8:35	C	C	C	C	A	83.1	78.7	13 3 26	Magnolia B
chocolate con leche	12 3 26	8:30	C	C	C	C	A	81.4	75.3	14 3 26	Magnolia B
Carne de res	12 3 26	8:40	C	C	C	C	A	83.1	76.2	14 3 26	Magnolia B

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 9-15 Marzo

Fundación Hogares de Amanda FUNDHOGAR	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I E Juan María Gallego

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	
Pasta	12 3 26	8:45	C	C	C	C	A	81.5	73.2	14 3 26	Magnolia B
Tajada de platano	12 3 26	8:45	C	C	C	C	A	80.7	72.1	14 3 26	Magnolia B
Jugo de tomate	13 3 26	8:30	C	C	C	C	A	13.4	13.5	15 3 26	Magnolia B
Huevo revuelto	13 3 26	8:45	C	C	C	C	A	79.2	73.6	15 3 26	Magnolia B
Arroz Rojo	13 3 26	8:40	C	C	C	C	A	85.6	75.1	15 3 26	Magnolia B
Papa con Romero	13 3 26	8:35	C	C	C	C	A	83.1	73.7	15 3 26	Magnolia B

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 16 -20 Mar 26

	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 ( )

IE Juan Maria Gallego

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)

Producto	Fecha de producción	Hora de Elaboración	Evaluación organoléptica (CNC)				Aprobado (A) / (NC)	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Chocolate con leche	16 3 26	8:30	C	C	C	C	A	81.3	75.2	18 3 26	Magnolia 13
Goulash de carne de cerdo	16 3 26	8:40	C	C	C	C	A	82.4	77.3	18 3 26	Magnolia 13
Arroz con cúrcuma	16 3 26	8:35	C	C	C	C	A	85.7	73.1	18 3 26	Magnolia 13
Chocolate con leche	17 3 26	8:35	C	C	C	C	A	82.4	72.6	19 3 26	Magnolia 13
Huevo revuelto	17 3 26	8:45	C	C	C	C	A	79.8	75.6	19 3 26	Magnolia 13
Platano Maduro	17 3 26	8:40	C	C	C	C	A	80.0	72.3	19 3 26	Magnolia 13
Arroz con cebolla	17 3 26	8:30	C	C	C	C	A	90.3	79.2	19 3 26	Magnolia 13
Avena	18 3 26	8:30	C	C	C	C	A	73.4	73.5	20 3 26	Magnolia 13
Carne de res desmechada	18 3 26	8:40	C	C	C	C	A	84.7	75.8	20 3 26	Magnolia 13
Patacón	18 3 26	8:45	C	C	C	C	A	80.7	74.4	20 3 26	Magnolia 13
Jugo de tomate	19 3 26	8:30	C	C	C	C	A	73.5	73.6	21 3 26	Magnolia 13
Carne de cerdo Salteada	19 3 26	8:40	C	C	C	C	A	83.4	77.2	21 3 26	Magnolia 13

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 16 - 20 Marzo

	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 [ ]

I E Juan Maria Gallego

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	
Arroz con zanahoria	19 3 26	8:35	C	C	C	C	A	89.3	78.4	21 03 26	Magnolia B
Puré de papa	19 3 26	8:45	C	C	C	C	A	83.5	75.6	21 03 26	Magnolia B
chocolate con leche	20 3 26	8:30	C	C	C	C	A	82.1	73.2	22 03 26	Magnolia B
Huevo revuelto	20 3 26	8:45	C	C	C	C	A	79.3	72.1	22 03 26	Magnolia B
Arroz	20 3 26	8:40	C	C	C	C	A	85.4	77.2	22 03 26	Magnolia B
frijoles	20 3 26	8:35	C	C	C	C	A	84.9	71.2	22 03 26	Magnolia B
Tajada de platano	20 3 26	8:45	C	C	C	C	A	83.7	76.1	22 03 26	Magnolia B

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 1 23-27 Marzo

Fundación Universitaria Luis Amigó FUNLAMOR	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: IE Juan María Gallego 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	
Chocolate con leche	24 03 26	8:30	C	C	C	C	A	82.1	73.4	26 03 26	Magnolia B
Huevo revuelto	24 03 26	8:45	C	C	C	C	A	79.7	70.1	26 03 26	Magnolia B
Arroz	24 03 26	8:40	C	C	C	C	A	85.9	77.2	26 03 26	Magnolia B
Tajada de platano	24 03 26	8:45	C	C	C	C	A	83.4	75.1	26 03 26	Magnolia B
Chocolate con leche	25 03 26	8:30	C	C	C	C	A	81.3	73.5	27 03 26	Magnolia B
Carne de cerdo Guisada	25 03 26	8:40	C	C	C	C	A	83.4	72.1	27 03 26	Magnolia B
Puré de yuca	25 03 26	8:35	C	C	C	C	A	81.2	75.4	27 03 26	Magnolia B
Arroz con Espinaca	25 03 26	8:40	C	C	C	C	A	89.9	78.3	27 03 26	Magnolia B
Sandia	25 03 26	11:00	C	C	C	C	A			27 03 26	Magnolia B
Avena	26 03 26	8:35	C	C	C	C	A	13.4	13.5	28 03 26	Magnolia B
Carne de res	26 03 26	8:40	C	C	C	C	A	85.9	76.3	28 03 26	Magnolia B
Arepa frita	26 03 26	8:45	C	C	C	C	A	84.3	77.2	28 03 26	Magnolia B

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 1 23-27 Marzo 20

Fundación Universitaria Luis Amigó FUNLAMIGO	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

I E Juan María Gallego

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	
Jugo de tomate	27/03/26	8:30	C	C	C	C	A	13.2	13.4	29 03 26	Magnolia B
Hamburguesa	27/03/26	8:40	C	C	C	C	A	83.1	77.2	29 03 26	Magnolia B
Papas a la francesa	27/03/26	8:45	C	C	C	C	A	85.4	76.3	29 03 26	Magnolia B

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

Fundación Unión en grande FUNCIGUAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2021

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

Semana 2 Marzo

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Sorbete de Fruta Guayaba	02 03 26	9:40	C	C	C	C	A	11.3	11.2	4 03 26	Lizmilacosa
Guisa proteina vegetal	02 03 26	9:55	C	C	C	C	A	94.6	86.7	4 03 26	Lizmilacosa
Arroz Blanco	02 03 26	10:10	C	C	C	C	A	89.3	86.5	4 03 26	Lizmilacosa
Papas crollas Exitas	02 03 26	10:25	C	C	C	C	A	94.2	87.5	4 03 26	Lizmilacosa
Agua de panela con leche	03 03 26	9:45	C	C	C	C	A	86.1	93.2	5 03 26	Lizmilacosa
Huevo revuelto cebolla	03 03 26	9:50	C	C	C	C	A	94.3	88.4	5 03 26	Lizmilacosa
Arroz Blanco	03 03 26	10:00	C	C	C	C	A	97.4	95.2	5 03 26	Lizmilacosa
Tajadas de Platano maduro	03 03 26	10:10	C	C	C	C	A	87.6	87.3	5 03 26	Lizmilacosa
calentadito PAE	03 03 26	10:30	C	C	C	C	A	94.5	87.1	5 03 26	Lizmilacosa
Agua de panela con leche	04 03 26	9:30	C	C	C	C	A	87.6	95.2	6 03 26	Lizmilacosa
carne de cerdo Guisada	04 03 26	9:50	C	C	C	C	A	92.5	97.0	6 03 26	Lizmilacosa
Arroz con espinaca	04 03 26	10:00	C	C	C	C	A	96.6	87.3	6 03 26	Lizmilacosa

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

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

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

VERIFICACION DE PRODUCCION (PCC coccion)

Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /(P)/C	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
puré de yuca	04 03 26	10:25	C	C	C	C	A	87,1	86,2	6 03 26	Luzmila Ochoa
Avena Fria con leche	05 03 26	9:30	C	C	C	C	A	16,2	16,2	07 03 26	Luzmila Ochoa
carne res desmechada	05 03 26	9:50	C	C	C	C	A	89,6	87,0	07 03 26	Luzmila Ochoa
Arepa asada	05 03 26	10:00	C	C	C	C	A	87,3	86,4	08 03 26	Luzmila Ochoa
Torta lentejas hamburguesa	6 03 26	9:30	C	C	C	C	A	87,8	85,2	08 03 26	Luzmila Ochoa
papas ala Francesa	6 0326	9:50	C	C	C	C	A	86,3	85,1	08 03 26	Luzmila Ochoa
Sorbete de Fruta	6 03 26	10:00	C	C	C	C	A	14,2	14,2	08 03 26	Luzmila Ochoa.

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 (maximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribucion: Superiores a 60°C

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

Scanned with CamScanner

Fundación Alimentos en Armonía FUNDIANDAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 3 MARZO

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 chocolatada	9 03 26	9:40	C	C	C	C	A	88.4	86.3	11 03 26	Lucila Ochoa
Huevo Frito	9 03 26	9:55	C	C	C	C	A	88.9	85.6	11 03 26	Lucila Ochoa
Lentejas guisadas	9 03 26	10:10	C	C	C	C	A	95.7	89.2	11 03 26	Lucila Ochoa
Arroz Blanco	9 03 26	10:25	C	C	C	C	A	94.6	92.3	11 03 26	Lucila Ochoa
Sorbete de Fruta Guayaba	10 03 26	9:45	C	C	C	C	A	10.4	10.4	12 03 26	Lucila Ochoa
carne de res estofada	10 03 26	9:50	C	C	C	C	A	99.6	95.2	12 03 26	Lucila Ochoa
Arroz con cabello de Angel	10 03 26	10:00	C	C	C	C	A	92.7	90.1	12 03 26	Lucila Ochoa
Bebida Fria con Avena de leche	11 03 26	9:30	C	C	C	C	A	11.8	11.8	13 03 26	Lucila Ochoa
carne cerdo con vegetales	11 03 26	9:50	C	C	C	C	A	95.4	93.2	13 03 26	Lucila Ochoa
Arepa Frita	11 03 26	10:00	C	C	C	C	A	95.6	93.7	13 03 26	Lucila Ochoa
Aguapanela con leche	12 03 26	9:45	C	C	C	C	A	89.7	86.4	14 03 26	Lucila Ochoa
carne res desmechada	12 03 26	9:50	C	C	C	C	A	94.8	92.2	14 03 26	Lucila Ochoa

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

Preparamos para disfrutar en grande BIENESTAR	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación REQUESIERRA **Tiempo de Comida (Marque con una X)** Desayuno X Almuerzo ( )

Semana 3 MARZO

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	
Pasta corta con salsa	12 03 26	10:00	C	C	C	C	A	79.8	75.2	14 03 26	Luzmila Ochoa
Tajada de Platano maduro	12 03 26	10:10	C	C	C	C	A	92.4	90.3	14 03 26	Luzmila Ochoa
Sorbete de Fruta Tomate	13 03 26	9:40	C	C	C	C	A	70.9	70.8	15 03 26	Luzmila Ochoa
Huevos revueltos con cebolla	13 03 26	9:55	C	C	C	C	A	93.7	91.4	15 03 26	Luzmila Ochoa
Arroz Roja	13 03 26	10:10	C	C	C	C	A	95.9	90.2	15 03 26	Luzmila Ochoa
Papas con romero	13 03 26	10:25	C	C	C	C	A	85.6	84.3	15 03 26	Luzmila Ochoa

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

Preparaciones libres de gluten y proteína PUNEMOLAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 4 Marzo

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 chocolatada	16 03 26	9:30	C	C	C	C	A	96.3	93.4	19 03 26	Luzmila Ochoa
Huevo revuelto con Platano	16 03 26	9:50	C	C	C	C	A	88.5	94.2	19 03 26	Luzmila Ochoa
Arroz Blanco con cebolla	16 03 26	10:00	C	C	C	C	A	96.4	93.2	19 03 26	Luzmila Ochoa
chocolate en leche	17 03 26	9:30	C	C	C	C	A	85.6	53.4	19 03 26	Luzmila Ochoa
Arroz con curcuma cebolla	17 03 26	9:50	C	C	C	C	A	97.6	95.2	19 03 26	Luzmila Ochoa
Bistec cerdo con papa	17 03 26	10:00	C	C	C	C	A	95.4	92.7	19 03 26	Luzmila Ochoa
Avena con leche	19 03 26	9:40	C	C	C	C	A	77.5	77.5	20 03 26	Luzmila Ochoa
Patacon Platano	18 03 26	9:55	C	C	C	C	A	69.9	67.4	20 03 26	Luzmila Ochoa
carne res guisada molida	18 03 26	10:10	C	C	C	C	A	87.4	93.2	20 03 26	Luzmila Ochoa
queso RAHado	18 03 26	10:25	C	C	C	C	A	2.3	2.3	20 03 26	Luzmila Ochoa
Sorbete de Tomate Arbol	19 03 26	9:45	C	C	C	C	A	11.1	11.1	21 03 26	Luzmila Ochoa
Carne cerdo salteada	19 03 26	9:50	C	C	C	C	A	95.6	93.2	21 03 26	Luzmila Ochoa

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

Universidad Técnica Particular de Loja HUMANISMO	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 4 Marzo

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	
Arroz con zanahoria	19 03 26	9:30	C	C	C	C	A	96.7	94.3	24 03 26	Luzmila Ochoa
Papas con hogao	19 03 26	9:50	C	C	C	C	A	79.8	75.4	24 03 26	Luzmila Ochoa
Agua de panela con leche	20 03 26	9:45	C	C	C	C	A	95.2	92.3	22 03 26	Luzmila Ochoa
Huevo con Guiso	20 03 26	9:50	C	C	C	C	A	86.9	84.3	22 03 26	Luzmila Ochoa
Arroz Blanco	20 03 26	10:00	C	C	C	C	A	96.5	94.2	22 03 26	Luzmila Ochoa
Frijoles Guisados	20 03 26	10:10	C	C	C	C	A	99.4	95.7	22 03 26	Luzmila Ochoa
Tajadas de maduro	20 03 26	10:30	C	C	C	C	A	89.6	84.0	22 03 26	Luzmila Ochoa

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

Fundación Unidos en armonía HUNEMIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

semana 1 marzo

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 chocolatada	24 03 26	9:40	C	C	C	C	A	95.2	90.7	26 03 26	Luzmila chaca
Huevo revuelto	24 03 26	9:55	C	C	C	C	A	87.6	85.3	26 03 26	Luzmila chaca
Arroz Blanco con cebolla	24 03 26	10:10	C	C	C	C	A	93.9	97.4	26 03 26	Luzmila chaca
Tajada de Platano	24 03 26	10:25	C	C	C	C	A	78.9	76.4	26 03 26	Luzmila chaca
queso Rayado	24 03 26	10:30	C	C	C	C	A	2.5	2.4	26 03 26	Luzmila chaca
Agua panela con leche	25 03 26	9:40	C	C	C	C	A	79.8	76.4	27 03 26	Luzmila chaca
carne cerdo Guisado	25 03 26	9:55	C	C	C	C	A	93.9	97.8	27 03 26	Luzmila chaca
pure de papa	25 03 26	10:10	C	C	C	C	A	87.8	82.3	27 03 26	Luzmila chaca
Arroz con Espinaca	25 03 26	10:25	C	C	C	C	A	95.6	94.2	27 03 26	Luzmila chaca
Avena Fria con leche	26 03 26	9:30	C	C	C	C	A	11.7	77.7	28 03 26	Luzmila chaca
Carne de res desmechada	26 03 26	9:50	C	C	C	C	A	89.7	84.3	28 03 26	Luzmila chaca
Arepa Frita	26 03 26	10:00	C	C	C	C	A	79.9	76.4	28 03 26	Luzmila chaca

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

Fundación Unidos en armonía MUNICIPIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 7 MARZO

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	26 03 26	9:00	C	C	C	C	A	75.6	75.6	28 03 26	Luzmiladnoa
Fruta sandia	26 03 26	10:5	C	C	C	C	A	74.4	74.4	28 03 26	Luzmiladnoa
Sorbete Fruta Tomate de	27 03 26	9:40	C	C	C	C	A	77.5	77.5	29 03 26	Luzmiladnoa
Torta de lentejas para hamburg	27 03 26	9:55	C	C	C	C	A	88.7	86.4	29 03 26	Luzmiladnoa
pan de hamburguesa avena	27 03 26	10:10	C	C	C	C	A	75.4	75.4	29 03 26	Luzmiladnoa
papas ala Francesa	27 03 26	10:25	C	C	C	C	A	93.7	97.5	29 03 26	Luzmiladnoa

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: 1a Honda 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Sorbete de fruta.	02.03.26	9:30	C	C	C	C	A	4.0	4.0	04.03.26	Sandra Naranjo
guiso de proteina vegetal	02.03.26	9:40	C	C	C	C	A	75.3	73.8	04.03.26	Sandra Naranjo
arroz	02.03.26	9:50	C	C	C	C	A	83.5	81.7	04.03.26	Sandra Naranjo
papas criollas	02.03.26	9:55	C	C	C	C	A	79.2	77.4	04.03 26	Sandra Naranjo
Aguapanela con leche	03.03.26	9:45.	C	C	C	C	A	89.1	87.2	05.03 26	Sandra Naranjo
Huevo con cebolla.	03.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.5	78.3	0503.26	Sandra Naranjo
Arroz blanco	03.03 26	9:55	C	C	C	C	A	81.6	79.1	05.03.26	Sandra Naranjo
calentado de frijol	03.02.26	9:55	C	C	C	C	A	78.3	76.7	05.03.26	Sandra Naranjo
Tajada de maduro	03.02.26	9:50	C	C	C	C	A	77.2	75.8	05.03 26	Sandra Naranjo

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.

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

Nombre del servicio de Alimentación: la Honda 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Saber	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Bebida fria con avena y leche	04.0326	9:30	C	C	C	C	A	40	40	06.03.26	Sandra Naranjo
Carne de cerdo en jalapeña	04.0326	9:55	C	C	C	C	A	78.6	76.3	06-03-26	Sandra Naranjo
Arroz con curcuma y cilantro	04.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.0	77.2	06.03.26	Sandra Naranjo
pure de papa capira	04.03.26	9:40	C	C	C	C	A	76.7	756	06.03.26	Sandra Naranjo
Sal Lete de fruta.	05.03.26	9:35	C	C	C	C	A	40	40	07.03.26	Sandra Naranjo
Carne de res guisada	0503.26	9.55	C	C	C	C	A	79.3	77.5	07.03.26	Sandra Naranjo
pasta de tomillo	05.03.26	9.50	C	C	C	C	A	78.5	76.2	07.03.26	Sandra Naranjo
Croquetas de platano maduro	05-0326	9.50	C	C	C	C	A	77.3	75.6	07.03.26	Sandra Naranjo

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 # 2

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: La Honda 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Bebida chocolatada-	06·03·26	9:50	C	C	C	C	A	78.6	77.2	08·03·26	Sandra Naranjo
Carne de cerdo	06.03.26	9:55	C	C	C	C	A	79.1	77.0	0803·26	Sandra Naranjo
papas a la francesa.	06 03 26	9:50	C	C	C	C	A	77.6	76·8	08·03·26	Sandra Naranjo

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: la Honda. 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Bebida chocolatada.	09.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.2	77.0	11.03.26	Sandra Naranjo
Huevo revuelto	09.03.26	9:55	C	C	C	C	A	78.3	76.2	11.03.26	Sandra Naranjo
lentejas Guisadas	09.03.26	9:55	C	C	C	C	A	77.4	76.8	11.03.26	Sandra Naranjo
Arroz blanco.	09.03.26	9:50	C	C	C	C	A	78.0	77.3	11.03.26	Sandra Naranjo
sorbete de fruta.	10.03.26	9:35.	C	C	C	C	A	40	4.0	12.03.26	Sandra Naranjo
carne de res estofada.	10.03.26	9:50	C	C	C	C	A	78.6	77.2	12.03.26	Sandra Naranjo
Arroz con cabello de angel	10.03.26	9:55	C	C	C	C	A	79.2	78.0	12.03.26	Sandra Naranjo
Bebida avena en leche	11.03.26	9:50	C	C	C	C	A	4.0	4.0	13.03.26	Sandra Naranjo
carne de cerdo con vegetales	11.03.26	9:55.	C	C	C	C	A	79.2	77.4	13.03.26	Sandra Naranjo
Arepa.	11.03.26.	9:50.	C	C	C	C	A	78.6	76.8	13.03.26	Sandra Naranjo

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: la Honda. 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Aguapanela con leche	12.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.1	77.2	14.03.26	Sandra Naranjo
Carne de res desmechada	12.03.26	9:55	C	C	C	C	A	77.6	76.8	14.03.26	Sandra Naranjo
pasta corta	12.03.26	9:50	C	C	C	C	A	78.2	76.9	14.03.26	Sandra Naranjo
Sorbete de fruta	13.03.26	9.35	C	C	C	C	A	4.0	4.0	15.03.26	Sandra Naranjo
Huevo revuelto con cebolla	13.03.26	9:50	C	C	C	C	A	78.3	77.5	15.03.26	Sandra Naranjo
Arroz rojo.	13.03.26	9:55	C	C	C	C	A	79.5	78.2	15.03.26	Sandra Naranjo
papa capira con romero.	13.03.26	9:50	C	C	C	C	A	78.9	77.6	15.03.26	Sandra Naranjo

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.

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: la Honda. 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)				Aprobada (A) /PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
16-Bebida chocolatada.	16.03.26	9:50	C	C	C	C	A	78.5.	76.2	18.03.26	Saundra Naranjo
Huevo revuelto con platano	16.03.26	9:55	C	C	C	C	A	77.4	75.6	18.03.26	Saundra Naranjo
Arroz blanco.	16.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.2	77.0.	18.03.26	Saundra Naranjo
Aguapanela con leche.	17.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.2	77.3	19.03.26	Saundra Naranjo
Goulash de carne de cerdo.papa	17.03.26	9:45	C	C	C	C	A	78.5	76.9.	19.03.26	Saundra Naranjo
Arroz con cebolla y cuscuma.	17.03.26	9:50.	C	C	C	C	A	77.8	75.7	19.03.26.	Saundra Naranjo
Bebida fria con avena leche.	18.03.26	9:30	C	C	C	C	A	40.	4.0	20.03.26	Saundra Naranjo
Carne de res desmechada con queso	18.03.26	9:50	C	C	C	C	A	78.6	76.9.	20.03.26	Saundra Naranjo
Patacones	18.03.26	9:50	C	C	C	C	A	77.5	75.6	20.30.26	Saundra Naranjo

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 # 4.

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: la Honda. 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Sorbete de fruta.	19.03 26	9:35.	C	C	C	C	A	71.0	40.	21.03.26	Saundra Naranjo
Carne de cerdo Salteada.	19.03.26	9850	C	C	C	C	A	78.5	76.2	21.03 26	Saundra Naranjo
Arroz con zanahoria.	19.03 26	9:55	C	C	C	C	A	79.0	77.6	21.03.26	Saundra Naranjo
Papas con hogao.	19.03 26	9:45.	C	C	C	C	A	77.6	76.8	21.03.26	Saundra Naranjo
Aguapanela con leche.	20.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.2	77.3	22.03.26	Saundra Naranjo
Huevo con Guiso.	20.03.26	9:55	C	C	C	C	A	78.3	76.5	22-03.26	Saundra Naranjo
Arroz blanco.	20.03.26	9:50	C	C	C	C	A	77.5	75.8	22.03.26	Saundra Naranjo
Frijoles Guisados.	20.03.26	9:45.	C	C	C	C	A	78.2	76.5	22.03.26	Saundra Naranjo
Tajada de maduro.	20.03.26	9:55.	C	C	C	C	A	78.7	75.7.	22.03.26	Saundra Naranjo

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 # 1

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

Nombre del servicio de Alimentación: la Honda 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Bebida chocolatada	24.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.2	77.3	26.03.26	Sandra Naranjo
Huevo Revuelto.	24.03.26	9:55	C	C	C	C	A	78.6	76.7	26.03.26	Sandra Naranjo
Arroz blanco	24.03.26	9:45	C	C	C	C	A	77.9.	76.8.	26.03.26	Sandra Naranjo
Tajada de maduro	24.03.26	9:50	C	C	C	C	A	78.7	77.6.	26.03.26	Sandra Naranjo
Aguapanela con leche.	25.03.26	9:50	C	C	C	C	A	78.5	76.7	27.03.26	Sandra Naranjo
Carne de cerdo Guisada.	25.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.2	77.5	27.03.26	Sandra Naranjo
papa.	25.03.26	9:55	C	C	C	C	A	77.3	76.8	27.03.26	Sandra Naranjo
Arroz con espinaca	25.03.26	9:55	C	C	C	C	A	78.7	77.5.	27.03.26	Sandra Naranjo

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: _____

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Scanned with CamScanner

Semana #1

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

Nombre del servicio de Alimentación: la Honda 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
avena fria con leche	26.03.26	9:40	C	C	C	C	A	4.0	4.0	28.03.26	Sandra Naranjo
Carne de res desmechada	26.03.26	9:50	C	C	C	C	A	79.3	77.5	28.03.26	Sandra Naranjo
arepa asada	26.03.26	9:55	C	C	C	C	A	78.6	76.8	28.03.26	Sandra Naranjo
Sorbete de fruta	27.03.26	9:45	C	C	C	C	A	4.0	4.0	29.03.26	Sandra Naranjo
Torta de lentejas para la amburguesa	27.3.26	9:50	C	C	C	C	A	79.3	77.6	29.03.26	Sandra Naranjo
complemento para la amburguesa.	27.03.26	9:45.	C	C	C	C	A	77.4	76.2	29.03.26	Sandra Naranjo
papa a la francesa.	27.03.26.	9:55.	C	C	C	C	A	78.5	77.5.	29.03.26	Sandra Naranjo

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 1 Hora. 2 al 6 Hora 2026

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)												
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	
Sorbete de Fruta	2-03-26	8:00	C	C	C	C	A	4°C	4°C	5-03-26	Yorleny Hnu
Guiso de proteina Utel	2-03-26	8:40	C	C	C	C	A	93°C	85°C	5-03-26	Yorleny Hnu
Arroz con Guiso	2-03-26	9:00	C	C	C	C	A	90°C	84°C	5-03-26	Yorleny Hnu
rajas Criollas Frijoles	2-03-26	8:50	C	C	C	C	A	94°C	86°C	5-03-26	Yorleny Hnu
Agua de panela con leche	3-03-26	9:00	C	C	C	C	A	90°C	85°C	6-03-26	Yorleny Hnu
Huevo revuelto - cebolla	3-03-26	8:50	C	C	C	C	A	84°C	82°C	6-03-26	Yorleny Hnu
Arroz blanco	3-03-26	9:10	C	C	C	C	A	91°C	85°C	6-03-26	Yorleny Hnu
Tajada de plat. maduro	3-03-26	9:20	C	C	C	C	A	90°C	82°C	6-03-26	Yorleny Hnu
Calentao PAE.	3-03-26	9:00	C	C	C	C	A	91°C	82°C	6-03-26	Yorleny Hnu
Bebida achocolatada	4-03-26	8:00	C	C	C	C	A	91°C	82°C	7-03-26	Yorleny Hnu
Huevo revuelto	4-03-26	9:00	C	C	C	C	A	90°C	82°C	7-03-26	Yorleny Hnu
Arroz blanco con cebolla R.	4-03-26	9:10	C	C	C	C	A	90°C	81°C	7-03-26	Yorleny Hnu

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 7 - Horas of 6 Marzo 2026

Fundación Unión en Acción UNIMERAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Milagrosa 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	
Tajado mixto con queso	4-03-26	9:00	C	C	C	C	A	90°C	80°C	7-03-26	Harbey Hoy
Queso Frito con Yuca	5-03-26	9:00	C	C	C	C	A	91°C	81°C	8-03-26	Harbey Hoy
carne de res desmechada	5-03-26	8:50	C	C	C	C	A	72°C	84°C	8-03-26	Harbey Hoy
Arepa asada.	5-03-26	8:00	C	C	C	C	A	90°C	85°C	8-03-26	Harbey Hoy
Galleta de soda	5-03-26	—	C	C	C	C	A	—	—	8-03-26	Harbey Hoy
Sorbete de Fruta	6-03-26	8:00	C	C	C	C	A	4°C	4°C	9-03-26	Harbey Hoy
torta de tentejo.	6-03-26	8:00	C	C	C	C	A	90°C	82°C	9-03-26	Harbey Hoy
pan Hamburguesa.	6-03-26	9:00	C	C	C	C	A	—	—	9-03-26	Harbey Hoy
Complemento para Arroz.	6-03-26	9:00	C	C	C	C	A	—	—	9-03-26	Harbey Hoy
papas a la francesa.	6-03-26	9:00	C	C	C	C	A	92°C	81°C	9-03-26	Harbey Hoy

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 - 9 Marzo al 13 Marzo 2026

Fundación Junior de Bienestar FUNDEBIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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 fría con avena	9-03-26	8:00	C	C	C	C	A	4°C	4°C	11-03-26	Harbey Hoy
carne de cerdo-Vegetales.	9-03-26	8:40	C	C	C	C	A	91°C	82°C	11-03-26	Harbey Hoy
arepa asada.	9-03-26	4:00	C	C	C	C	A	85°C	80°C	11-03-26	Harbey Hoy
Sorbete de fruta	10-03-26	8:00	C	C	C	C	A	4°C	4°C	12-03-26	Harbey Hoy
Carne de res estofada	10-03-26	4:00	C	C	C	C	A	90°C	82°C	12-03-26	Harbey Hoy
arroz con cabello de Angel	10-03-26	8:50	C	C	C	C	A	91°C	85°C	12-03-26	Harbey Hoy
Bebida achocolatada	11-03-26	9:00	C	C	C	C	A	90°C	82°C	13-03-26	Harbey Hoy
Huevo Frito.	11-03-26	8:50	C	C	C	C	A	91°C	83°C	13-03-26	Harbey Hoy
Arroz blanco	11-03-26	7:40	C	C	C	C	A	89°C	80°C	13-03-26	Harbey Hoy
Arepa rellena con leche	11-03-26	7:40	C	C	C	C	A	90°C	85°C	14-03-26	Harbey Hoy
Carne de res Sancochada.	12-03-26	8:50	C	C	C	C	A	89°C	82°C	14-03-26	Harbey Hoy
asado cerdo	12-03-26	8:15	C	C	C	C	A	92°C	81°C	14-03-26	Harbey Hoy

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 9. Horario de 13 Horario 2026

Fundación diseñada en grande FUNDEHRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2021

Nombre del servicio de Alimentación: Milagrosa 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	
Arroz blanco mezclado	12-03-26	8:15	C	C	C	C	A	92°C	81°C	14-03-26	Shirley Ruiz
Sorbete de fruta	13-03-26	8:00	C	C	C	C	A	4°C	4°C	15-03-26	Shirley Ruiz
Huevo revuelto cebolla	13-03-26	9:00	C	C	C	C	A	97°C	82°C	15-03-26	Shirley Ruiz
Arroz rojo	13-03-26	8:40	C	C	C	C	A	89°C	81°C	15-03-26	Shirley Ruiz
Papa criolla con Romero	13-03-26	9:40	C	C	C	C	A	90°C	82°C	15-03-26	Shirley Ruiz

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 - Lunes 16 al Marzo 20 - 2026

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Hidrozosa 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	
Agua panela con leche	16-03-26	8:40	C	C	C	C	A	91°C	82°C	18-03-26	Yorlany Yara
Goulash cerdo y papas.	16-03-26	8:50	C	C	C	C	A	94°C	85°C	18-03-26	Yorlany Yara
Arroz con cebolla - Cúrcuma	16-03-26	9:00	C	C	C	C	A	90°C	82°C	18-03-26	Yorlany Yara
Bebida achocolatada	17-03-26	7:40	C	C	C	C	A	91°C	83°C	19-03-26	Yorlany Yara
Huevo revuelto con maduro	17-03-26	8:50	C	C	C	C	A	90°C	80°C	19-03-26	Yorlany Yara
Arroz blanco con cebolla cabe	17-03-26	8:40	C	C	C	C	A	91°C	82°C	19-03-26	Yorlany Yara
Bebida fría con avena	18-03-26	9:00	C	C	C	C	A	4°C	4°C	20-03-26	Yorlany Yara
en leche.	18-03-26	9:00	C	C	C	C	A	4°C	4°C	20-03-26	Yorlany Yara
Carne de res desmechada	18-03-26	8:40	C	C	C	C	A	93°C	85°C	20-03-26	Yorlany Yara
con queso.	18-03-26	8:40	C	C	C	C	A	93°C	85°C	20-03-26	Yorlany Yara
patacones.	18-03-26	8:50	C	C	C	C	A	89°C	80°C	20-03-26	Yorlany Yara.
Sorbete de Fruta	19-03-26	4:00	C	C	C	C	A	4°	4°C	21-03-26	Yorlany Yara

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 Marzo 16 a Marzo 20- 2026

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Hidrotosa 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)				Aprobada (A) /PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
carne de cerdo salteada	19-03-26	9:00	C	C	C	C	A	92°C	84°C	21-03-26	Yorlany Hnz
Arroz con zanahoria	19-03-26	8:50	C	C	C	C	A	90°C	82°C	21-03-26	Yorlany Hnz
papa con Hogao.	19-03-26	9:00	C	C	C	C	A	91°C	84°C	21-03-26	Yorlany Hnz
agua de panela con leche	20-03-26	8:50	C	C	C	C	A	90°C	81°C	22-03-26	Yorlany Hnz
Huevo con guiso	20-03-26	9:00	C	C	C	C	A	91°C	82°C	22-03-26	Yorlany Hnz
Arroz blanco.	20-03-26	8:30	C	C	C	C	A	93°C	82°C	22-03-26	Yorlany Hnz
frijoles guisados	20-03-26	9:00	C	C	C	C	A	91°C	85°C	22-03-26	Yorlany Hnz
Tejado de muchacho	20-03-26	9:00	C	C	C	C	A	89°C	72°C	22-03-26	Yorlany Hnz

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 Marzo 24 - al 27 Marzo 2026

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

Nombre del servicio de Alimentación: Hilagrosa 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	
Agua de panela con leche	24-03-26	8:00	C	C	C	C	A	91°C	82°C	26-03-26	Harlony Hmy
Carne de Cerdo Guisada	24-03-26	9:00	C	C	C	C	A	90°C	81°C	26-03-26	Harlony Hmy
puré de papa.	24-03-26	8:50	C	C	C	C	A	89°C	71°C	26-03-26	Harlony Hmy
Arroz con espinaca	24-03-26	7:40	C	C	C	C	A	90°C	85°C	26-03-26	Harlony Hmy
Bebida achocolatada	25-03-26	8:40	C	C	C	C	A	92°C	89°C	27-03-26	Harlony Hmy
Huevo revuelto.	25-03-26	8:50	C	C	C	C	A	89°C	80°C	27-03-26	Harlony Hmy
Arroz blanco con cebolla	25-03-26	7:40	C	C	C	C	A	90°C	81°C	27-03-26	Harlony Hmy
Tajada de Hígado - Queso	25-03-26	9:00	C	C	C	C	A	90°C	80°C	27-03-26	Harlony Hmy
Avena fría con leche	26-03-26	9:10	C	C	C	C	A	4°C	4°C	28-03-26	Harlony Hmy
carne de res desmechada	26-03-26	8:40	C	C	C	C	A	92°C	85°C	28-03-26	Harlony Hmy
Arepa asada	26-03-26	9:00	C	C	C	C	A	89°C	80°C	28-03-26	Harlony Hmy
Sorbete de fruta	27-03-26	9:10	C	C	C		A	4°C	4°C	29-03-26	Harlony Hmy

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. Marzo 24 al 27 Marzo 2026

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Torta de tortuga para Hamburguesa	27-03-26	5:00	C	C	C	C	A	92°C	85°C	29-03-26	[illegible]
para Hamburguesa.	27-03-26	9:00	C	C	C	C	A	—	—	29-03-26	[illegible]
complemento para Hamburguesa	27-03-26	9:00	C	C	C	C	A	—	—	29-03-26	[illegible]
papa a la francesa	27-03-26	9:00	C	C	C	C	A	92°C	85°C	29-03-26	[illegible]

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

Fuerzas Militares de Colombia EJÉRCITO NACIONAL	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 7

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	
Sorbete de Fruta	2.03.26	9.40	C	C	C	C	A	7.2	7.2	4 03.26	H. Rosalba Lara
Guiso de proteina Vegetal	2 03.26	9.40	C	C	C	C	A	89.6	78.3	4.03 26	H. Rosalba. L
Arroz c. Guiso de vegetales	2 03 26	9.40	C	C	C	C	A	95.5	83.6	4 03 26	H. Rosalba. L
papas criollas	2 03.26	9.40	C	C	C	C	A	70.4	69.2	4 03.26	H. Rosalba. L
Agua de panela c. leche	3.03 26	9.30	C	C	C	C	A	95.3	81.1	5.03.26	H. Rosalba. L
Huevo c. cebolla	3 03.26	9.30	C	C	C	C	A	88.7	80 7	5.03.26	H. Rosalba. L
Arroz. c.	3.03.26	9.30	C	C	C	C	A	96.8	89.9	5. 03 26	H. Rosalba. L.
Frijoles	3.03.26	9.30	C	C	C	C	A	96.2	87.3	5.03.26	H. Rosalba. L
Tajada de Madura	3.03.26	9.30	C	C	C	C	A	69.1	60.5	5.03.26	H. Rosalba. L.
Agua de panela c. leche	4.03.26	9.20	C	C	C	C	A	96.4	84.6	6.03.26	H. Rosalba. L
carne de cerdo Guisada	4 03.26	9.20	C	C	C	C	A	92.6	83.9	6. 03 26	H. Rosalba. L
pure de Yuca	4.03.26	9.20	C	C	C	C	A	94.1	86.4	6. 03.26	H. Rosalba. L

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

Restauraciones Alimentarias con propósito RUNRUNRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana. 7

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	
Arroz. c. Espinaca	4.03.26	9.20	C	C	C	C	A	95.9	88.3	6.03.26	M. Rosalba. Lara
Avena. c. Leche	5.03.26	9.am	C	C	C	C	A	97.2	81.6	7.03.26	M. Rosalba. L
carne. de. Res Desmechada	5 03.26	9.am	C	C	C	C	A	93.1	88.7	7 03 26	M. Rosalba L
Arepa. asada 4	5.03.26	9.am	C	C	C	C	A	85.3	80.3	7.03 26	M. Rosalba. L
Galletas	5.03.26	9.am	C	C	C	C	A			7 03. 26	M Rosalba. L
Sorbete. de. Fruta	6.03.26	9.40	C	C	C	C	A	7.4	7.1	8.03. 26	M. Rosalba. L
Torta. de Lentejas, para. Am	6 03.26	9.40	C	C	C	C	A	66.2	78,9	8 03 26	M. Rosalba. L
Amburguesa	6 03.26	9.40	C	C	C	C	A	66.2	629	8 03 26	M. Rosalba. L
papas. ala. Francesa	6.03.26	9.40	C	C	C	C	A	71.6	70 4	8 03 26	M. Rosalba. L

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

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

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

Semana. 3. 9-03 al 13-03-26

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)

Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobada (A) /PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
chocolate. c. leche	9.03.26	9.30	C	C	C	C	A	95.7	82.4	11.03.26	M. Rosalba. Lara
Lentejas Guisadas	9.03.26	9.30	C	C	C	C	A	96.3	87.3	11.03.26	M. Rosalba. L
Arroz	9.03.26	9.30	C	C	C	C	A	96.8	88.1	11.03.26	M. Rosalba. L
Huevo	9.03.26	9.30	C	C	C	C	A	90.4	86.5	11.03.26	M. Rosalba. L
Sorbete. de. Fruta	10.03.26	9.20	C	C	C	C	A	7.1	7.1	12.03.26	M. Rosalba. L.
carne- de. Res. Desmechada	10.03.26	9.20	C	C	C	C	A	91.3	87.2	12.03.26	M. Rosalba. L
Arroz. c. Cabello. de. Angel	10.03.26	9.20	C	C	C	C	A	95.9	89.3	12.03.26	M. Rosalba. L
Avena. en. Leche	11.03.26	9.40	C	C	C	C	A	96.7	80.6	13.03.26	M. Rosalba L
carne. de. cerdo. c. vejetales	11.03.26	9.40	C	C	C	C	A	92.3	88.2	13.03.26	M. Rosalba. L
Arepa. Asada	11.03.26	9.40	C	C	C	C	A	82.8	75.4	13.03.26	M. Rosalba. L
Agua. de. panela. c. leche	12.03.26	9.20	C	C	C	C	A	95.6	82.8	14.03.26	M. Rosalba L
carne. de. Res en salsa	12.03.26	9.20	C	C	C	C	A	91.4	87.3	14.03.26	M. Rosalba. L

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

Fundación Hunger en acción FUNDHUGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

semana. 3 9.03. al. 13.03.26

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	
pastas y	12.03.26	9.20	C	C	C	C	A	85.7	80.2	14.03.26	M. Rosalba. Lara
Tajada de Maduro	12.03.26	9.20	C	C	C	C	A	61.3	55.5	14.03.26	M. Rosalba. Lara
Sorbete. de. Fruta	13.03.26	9.am	C	C	C	C	A	7.1	7.1	15.03.26	M. Rosalba. Lara
Huevo. Revuelto c. Cebolla	13.03.26	9.am	C	C	C	C	A	90.3	87.4	15.03.26	M. Rosalba. Lara
Arroz Rojo	13.03.26	9.a.m	C	C	C	C	A	96.5	89.2	15.03.26	M. Rosalba. Lara
papas. c. Romero	13.03.26	9.a.m	C	C	C	C	A	86.8	70.6	15.03.26	M. Rosalba. Lara

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Servicio de Alimentación: La Yaguita Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( )

Semana 4 16.03.al 20.03 26

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	
chocolate. c. Leche	16.03.26	9.20	C	C	C	C	A	95.9	86.4	18.03.26	M. Rosalba. Lara
Arroz. c. cebolla	16.03.26	9.20	C	C	C	C	A	96.7	89.1	18.03.26	M. Rosalba. L
Huevo. c. platano. maduro	16.03.26	9.20	C	C	C	C	A	91.3	80.6	18.03.26	M. Rosalba. L
Agua. de Panela. c. Leche	17.03.26	9.40	C	C	C	C	A	95.5	83.4	19.03 26	M. Rosalba. L
Goulash. de. Carne. de Cerdo	17.03.26	9.40	C	C	C	C	A	93.1	89.2	19.03 26	M. Rosalba. L
Con papa	17.03.26	9.40	C	C	C	C	A	93.1	89.2	19 03 26	M. Rosalba. L
Arroz. c. Cebolla. Y curcuma	17.03.26	9.40	C	C	C	C	A	96.4	87.9	19.03.26	M. Rosalba. L
Avena en Leche	18.03.26	9.30	C	C	C	C		95.9	80.2	20.03.26	M. Rosalba. L.
carne. de. Res Desmechada	18.03.26	9.30.	C	C	C	C		91.7	88.6	20.03 26	M. Rosalba. L
Patacones de. platano. c	18.03.26	9.30	C	C	C	C		86.2	80.2	20 03 26	M. Rosalba. L
queso	18 03.26	9.30	C	C	C	C		6.9	6.9.	20.03.26	M. Rosalba. L

C: Cumple ple 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)

Temperatu ón: Para carnes rojas y blancas, iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observac

Accione s:

Verifica

Scanned with CamScanner

Fundación Unidos en grande FUNDIUNIDOS	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 4 16 03 al 20 03 26

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	
Sorbete de Fruta	19.03.26	9.20	C	C	C	C	A	6-9.	6.9	21 03 26	M Rosalba Lara
Carne de cerdo salteada	19.03.26	9 20	C	C	C	C	A	93-2	87.6	21 03 26	M. Rosalba L
Arroz c. Zanahoria	19.03.26	9 20	C	C	C	C	A	96.4	89.2	21 03 26	M. Rosalba. L
papas c. Hogado	19.03.26	9 20	C	C	C	C	A	89.7	77.5	21 03 26	M. Rosalba. L
Agua de panela. c. Leche	20 03 26	9,30	C	C	C	C	A	95.8	82.9	22 03 26	M. Rosalba L
Huevo. c. Guiso	20 03 26	9 30	C	C	C	C	A	89.3	80.7	22 03 26	M. Rosalba L
Arroz	20 03 26	9 30	C	C	C	C	A	96.4	86.5	22 03 26	M. Rosalba L
Frijoles Guisados	20 03 26	9. 30	C	C	C	C	A	96.7	88.2	22 03 26	M. Rosalba. L
Tajada de Maduro	20 03 26	9-30	C	C	C	C	A	80.1	72.6	22 03 26	M. Rosalba. L

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 Unidos en grande FUNDIDIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del: Alimentación: La Hosquita Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( )

Semana 4 24.03. al 27.03.26

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)

Pro	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /(N/C)	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Chocolate con Leche	24.03.26	9.30	C	C	C	C	A	95.8	87.6	26.03.26	M. Rosalba Lara
Huevo Revuelto	24.03.26	9.30	C	C	C	C	A	87.7	80.2	26 03 26	M. Rosalba L.
Arroz c. Cebolla	24.03 26	9.30	C	C	C	C	A	96-4	89.5	26 03 26	M. Rosalba L
Tajada de Maduro	24.03.26	9.30	C	C	C	C	A	79.2	80.2	26 03 26	M. Rosalba L
Agua de panela c. Leche	25.03 26	9.40	C	C	C	C	A	95.6	84.4	22.03 26	M. Rosalba. L
carne de cerdo Guisada	25.03 26	9.40	C	C	C	C	A	93.8	86.2	27.03 26	M. Rosalba. L
pure de Yuca	25.0326	9.40	C	C	C	C	A	90.6	82.7	27 03 26	M. Rosalba. L
Arroz c. Espinaca	25.03.26	9.40	C	C	C	C	A	96.3	89.1	27 03 26	M. Rosalba. L
Avena en Leche	26 03 26	9-30	C	C	C	C	A	96.8	83.6	28 03 26	M. Rosalba L
Carne de Res Desmechada	26.03.26	9.30	C	C	C	C	A	93.2	85.2	28 03.26	M. Rosalba. L
Arepa Asada	26.03.26	9.30	C	C	C	C	A	80.4	72.6	28 03.26	M. Rosalba. L
Galletas de Soda	26.03.26	9-30	C	C	C	C	A				M. Rosalba. L

nple NC / le NA Ne T: Temperatura ducto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C +/- 2°C)
eraturas de Para carr y blancas, Igur nores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución. Superiores a 60°C

ervaciones

ciones corre

Verificado por:

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Scanned with CamScanner

Fundación Ilustre de Grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSIÓN: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana. 4 24 03 al. 27 03. 26

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	
Sorbete. de. Fruta	27.03.26	9.30	C	C	C	C	A	7.2	7.2	29.03.26	M.Rosalba.Lara
Torta. de. Lentejas	27.03.26	9.30	C	C	C	C	A	76.4	70.1	29.03.26	M.Rosalba. L
papas. al. Francesa	27.03.26	9.30	C	C	C	C	A	72.6	68.3	29.03.26	M.Rosalba. L
pan. Amburguesa	27.03.26	9.30	C	C	C	C	A			29.03.26	M.Rosalba. L

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 del 02-03-2026 al 06-03-2026

Fundación Alemana en el mundo FUNDAHUBAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San José 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	
Jugo de guayaba con leche	02-03-26	8:30	C	C	C	C	A	4.0°C	4.0°C	04-03-26	Olga Vasquez
guiso de proteina vegetal y Arroz	02-03-26	8:45	C	C	C	C	A	91°C	86°C	04-03-26	Olga Vasquez
Papas criollas Fritas	02-03-26	8:45	C	C	C	C	A	93°C	88°C	04-03-26	Olga Vasquez
Agua de pinla con leche	03-03-26	8:30	C	C	C	C	A	91°C	86°C	05-03-26	Olga Vasquez
Arroz	03-03-26	8:30	C	C	C	C	A	90°C	85°C	05-03-26	Olga Vasquez
Tajada de maduro	03-03-26	8:45	C	C	C	C	A	92°C	87°C	05-03-26	Olga Vasquez
Frijoles guisados	03-03-26	8:30	C	C	C	C	A	93°C	86°C	05-03-26	Olga Vasquez
Huevo revuelto	03-03-26	8:45	C	C	C	C	A	88°C	84°C	05-03-26	Olga Vasquez
Chocolate con leche	04-03-26	8:30	C	C	C	C	A	90°C	84°C	06-03-26	Olga Vasquez
Huevo revuelto	04-03-26	8:40	C	C	C	C	A	87°C	83°C	06-03-26	Olga Vasquez
Arroz con cebolla de rama	04-03-26	8:35	C	C	C	C	A	91°C	85°C	06-03-26	Olga Vasquez
Tajada de maduro	04-03-26	8:50	C	C	C	C	A	93°C	87°C	06-03-26	Olga Vasquez

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 del 02-03-2026 al 06-03-2026

Nutrición Integral en el Trabajo PUNTO SIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San José 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	
Avena con leche	05-03-26	8:20	C	C	C	C	A	92°C	85°C	07-03-26	Olga Vasquez
Carne de res desmechada	05-03-26	8:45	C	C	C	C	A	88°C	84°C	07-03-26	Olga Vasquez
Arepa Asada	05-03-26	8:50	C	C	C	C	A	90°C	86°C	07-03-26	Olga Vasquez
Jugo de tomate de árbol + leche	06.03.26	8:30	C	C	C	C	A	4.0°C	4.0°C	08-03-26	Olga Vasquez
Hamburguesa de Proteína Vegetal	06.03.26	8:50	C	C	C	C	A	90°C	85°C	08.03.26	Olga Vasquez
Papas a la francesa.	06.03.26	8:50	C	C	C	C	A	93°C	88°C	08.03.26	Olga Vasquez

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 d/ 09-03-2026 a/ 13-03-2026

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Juan José 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	
chocolate con leche	09-03-26	8:20	C	C	C	C	A	90°C	84°C	11-03-2026	Olga Vasquez
Huevo frito	09-03-26	8:40	C	C	C	C	A	91°C	86°C	11-03-2026	Olga Vasquez
lentejas guisadas	09-03-26	8:30	C	C	C	C	A	92°C	85°C	11-03-2026	Olga Vasquez
Arroz blanco	09-03-26	8:40	C	C	C	C	A	90°C	84°C	11-03-2026	Olga Vasquez
Jugo de guayaba y leche	10-03-26	8:30	C	C	C	C	A	4.0°C	4.0°C	12-03-2026	Olga Vasquez
Carne de res estofada	10-03-26	8:45	C	C	C	C	A	87°C	80°C	12-03-2026	Olga Vasquez
Arroz con Cabello de Angel	10-03-26	8:40	C	C	C	C	A	92°C	83°C	17-03-2026	Olga Vasquez.
Avena con leche	11-03-26	8:30	C	C	C	C	A	91°C	83°C	13-03-26	Olga Vasquez
Carne de cerdo con Vegetales	11-03-26	8:45	C	C	C	C	A	88°C	80°C	13-03-2026	Olga Vasquez
Arepa Asada.	11-03-26	8:50	C	C	C	C	A	90°C	86°C	13-03-2026	Olga Vasquez
Agua de pinela con leche	12-03-26	8:20	C	C	C	C	A	90°C	84°C	14-03-2026	Olga Vasquez
Carne de res en salsa nuptoba	12-03-26	8:50	C	C	C	C	A	85°C	79°C	14-03-2026	Olga Vasquez

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 09-03-2026 al 13-03-2026

Fundación Alimentos de Oriente FUNDAMAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San José 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	
Pastas cortas con Aliños	12-03-26	8:45	C	C	C	C	A	88°C	80°C	14-03-2026	Olga Vasquez
Ayuda de maduro	12-03-26	8:50	C	C	C	C	A	93°C	87°C	14-03-2026	Olga Vasquez
Jugo de fomento de árbol	13-03-26	8:30	C	C	C	C	A	4.0°C	4.0°C	15-03-2026	Olga Vasquez
Huevo revuelto con cebolla	13-03-26	8:50	C	C	C	C	A	86°C	79°C	15-03-2026	Olga Vasquez
Arroz con Pimentón	13-03-26	8:35	C	C	C	C	A	92°C	83°C	15-03-2026	Olga Vasquez
Papa Criolla con romero	13-03-26	8:45	C	C	C	C	A	93°C	84°C	15-03-2026	Olga Vasquez

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 16-03-2026 al 20-03-2026

Fundación Alemana en apoyo a FUNDESAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San José 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	
chocolate con leche	16-03-26	8:30	C	C	C	C	A	91C	82°C	18-03-26	Olga Vasquez
Huevo revuelto con platano m	16-03-26	8:50	C	C	C	C	A	80°C	72°C	18-03-26	Olga Vasquez
Arroz blanco con cebolla Cabezon	16-03-26	8:45	C	C	C	C	A	92°C	84°C	18-03-26	Olga Vasquez.
Agua de panela con leche	17-03-26	8:30	C	C	C	C	A	90°C	82°C	19.03.26	Olga Vasquez
Gulash de Carne de Cerdo y papa	17-03-26	8:45	C	C	C	C	A	85°C	70°C	19.03.26	Olga Vasquez
Arroz con Cebolla y Cúrcuma	17-03-26	8:40	C	C	C	C	A	91C	86°C	19.03.26	Olga Vasquez
Avena con leche	18-03-26	8:30	C	C	C	C	A	92°C	75°C	20.03.26	Olga Vasquez
Carne de res guisada	18-03-26	8:50	C	C	C	C	A	87°C	83°C	20.03.26	Olga Vasquez
Patacón de Platano maduro	18-03-26	8:45	C	C	C	C	A	93°C	86°C	20.03.26	Olga Vasquez
Queso	18-03-26	9:00	C	C	C	C	A	4.0°C	4.0°C	20.03.26	Olga Vasquez.
Agua panela con leche	19-03-26	8:30	C	C	C	C	A	92°C	82°C	21-03-26	Olga Vasquez
Huevo con guiso	19-03-26	8:50	C	C	C	C	A	87°C	80°C	21.03.26	Olga Vasquez.

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 4 del 16-03-2026 al 20-03-2026

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSIÓN: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San José 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	
Arroz	19-03-26	8:35	C	C	C	C	A	90°C	83°C	21-03-26	Olga Vasquez
Frijoles guisados	19-03-26	8:20	C	C	C	C	A	90°C	80°C	21-03-26	Olga Vasquez
Tajada de maduro	19-03-26	8:45	C	C	C	C	A	93°C	85°C	21-03-26	Olga Vásquez
Jugo de tomate de árbol	20-03-26	8:30	C	C	C	C	A	4.0°C	4.0°C	22-03-26	Olga Vasquez
Carne de cerdo salteada	20-03-26	8:45	C	C	C	C	A	87°C	80°C	22-03-26	Olga Vasquez
Arroz con zanahoria	20-03-26	8:50	C	C	C	C	A	90°C	82°C	22-03-26	Olga Vásquez
Papas con hogao	20-03-26	8:45	C	C	C	C	A	85°C	78°C	22-03-26	Olga Vásquez

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 1 del 23-03-2026 al 27-03-2026

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
Fundación Hogares de Amor FUNDHOAMOR		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San José 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	
Chocolate con leche	24-03-26	8:45	C	C	C	C	A	91°C	84°C	26-03-26	Olga Vasquez
Huevo revuelto	24-03-26	8:50	C	C	C	C	A	87°C	80°C	26-03-26	Olga Vasquez
Arroz con Cebolla de rama	24-03-26	8:30	C	C	C	C	A	92°C	83°C	26-03-26	Olga Vasquez
Tajada de maduro.	24-03-26	8:50	C	C	C	C	A	93°C	85°C	26-03-26	Olga Vasquez
Agua de piña con leche	25-03-26	8:30	C	C	C	C	A	90°C	87°C	27-03-26	Olga Vasquez
Carne de cerdo guisada	25-03-26	8:45	C	C	C	C	A	86°C	79°C	27-03-26	Olga Vasquez
Puré de yuca	25-03-26	8:50	C	C	C	C	A	85°C	78°C	27-03-26	Olga Vasquez
Arroz con espinaca	25-03-26	8:35	C	C	C	C	A	90°C	81°C	27-03-26	Olga Vasquez
Avena con leche	26-03-26	8:30	C	C	C	C	A	92°C	85°C	28-03-26	Olga Vasquez
Carne de res guisada	26-03-26	8:50	C	C	C	C	A	86°C	80°C	28-03-26	Olga Vasquez
Arepa Asada	26-03-26	8:45	C	C	C	C	A	90°C	84°C	28-03-26	Olga Vasquez
Jugo de tomate de árbol/leche	27-03-26	8:30	C	C	C	C	A	4.0°C	4.0°C	29-03-26	Olga Vasquez

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 1 del 23-03-2026 al 27-03-2026

Fundación Huellas en grande FUNDHUGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACION DE PRODUCCION (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	
Torta de lentejas para hamburguesa	27-03-26	8:50	C	C	C	C	A	93°C	82°C	29-03-26	Olga Vasquez
Hojao de tomate y cebolla	27-03-26	8:45	C	C	C	C	A	85°C	78°C	29-03-26	Olga Vasquez
Papas a la francesa	27-03-26	8:55	C	C	C	C	A	93°C	86°C	29-03-26	Olga Vasquez

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: CER Toldas Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno: M Almuerzo: ( ) Semana 2 Marzo

VERIFICACIÓN DE PRODUCTO EN (PCC o revisión)

Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Apariencia (A) / PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contaminantes	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia física		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Sorbete de fruta Guyaba	02 03 26	6:15am	C	C	C	C	A	12.3	12.3	4 03 26	Yilderiana Q.A
Queso Proteina Vegetal	02 03 26	6:40am	C	C	C	C	A	93.7	85.2	4 03 26	Yilderiana Q.A
Arroz Blanco	02 03 26	7:30am	C	C	C	C	A	88.4	84.7	4 03 26	Yilderiana Q.A
Papas criollas fritas	02 03 26	7:50am	C	C	C	C	A	91.3	86.7	4 03 26	Yilderiana Q.A
Agua de Avena con leche	03 03 26	6:10am	C	C	C	C	A	85.7	84.3	5 03 26	Yilderiana Q.A
Huevo revuelto cebolla	03 03 26	6:40am	C	C	C	C	A	90.3	86.9	5 03 26	Yilderiana Q.A
Arroz Blanco	03 03 26	7:15am	C	C	C	C	A	95.5	86.3	5 03 26	Yilderiana Q.A
Tajada de Platano Maduro	03 03 26	7:40am	C	C	C	C	A	89.4	87.4	5 03 26	Yilderiana Q.A.
Calentado PAE	03 03 26	7:55am	C	C	C	C	A	92.5	86.5	5 03 26	Yilderiana Q.A
Agua de panela con leche	04 03 26	6:20am	C	C	C	C	A	93.5	88.4	6 03 26	Yilderiana Q.A
Carne de cerdo Guisada	04 03 26	7:15am	C	C	C	C	A	92.7	91.6	6 03 26	Yilderiana Q.A.
Arroz con espinacas	04 03 26	7:40am	C	C	C	C	A	95.4	85.3	6 03 26	Yilderiana Q.A.

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

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

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

Semana 2 Marzo

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	
pure de yuca	04 03 26	8:00am	C	C	C	C	A	87.1	85.5	06 03 26	Yildriana Qt
Avena fria con leche	05 03 26	6:30am	C	C	C	C	A	12.4	12.4	07 03 26	Yildriana Qt
Carne res desmechada	05 03 26	7:18am	C	C	C	C	A	94.6	89.5	07 03 26	Yildriana Q.t
Arepa asada	05 03 26	7:55am	C	C	C	C	A	91,2	87.3	07 03 26	Yildriana Qt
Sorbete de fruta.	06 03 26	6:40am	C	C	C	C	A	13.2	13.2	08 03 26	Yildriana Qt
Torta lentejas hamburguesa	06 03 26	7:20am	C	C	C	C	A	93.5	91.6	08 03 26	Yildriana Qt
papas ala francesa.	06 03 26	8:00am	C	C	C	C	A	89.6	74.5	08 03 26	Yildriana Qt

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

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

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

Semana 3 Marzo

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 chocolatada	9 03 26	6:20am	C	C	C	C	A	89.5	85.4	11 03 26	Yildriana Q.t
huevo frito	9 03 26	6:30am	C	C	C	C	A	86.9	82.3	11 03 26	Yildriana Q.t
Lentejas Guisadas	9 03 26	7:10am	C	C	C	C	A	93.4	91.2	11 03 26	Yildriana Q.t
Arroz Blanco	9 03 26	7:50am	C	C	C	C	A	95.7	92.6	11 03 26	Yildriana Q.t
Sorbete de fruta Guayaba	10 03 26	6:40am	C	C	C	C	A	12.2	12.2	12 03 26	Yildriana Q.t
Carne de res estofada.	10 03 26	7:28am	C	C	C	C	A	97.8	96.5	12 03 26	Yildriana Q.t
Arroz con cabello de Angel	10 03 26	7:59am	C	C	C	C	A	94.9	90.2	12 03 26	Yildriana Q.t
Bebida fria con Avena Leche	11 03 26	6:35am	C	C	C	C	A	13.5	13.5	13 03 26	Yildriana Q.t
Carne cerdo con Vegetales	11 03 26	7:45am	C	C	C	C	A	98.7	96.8	13 03 26	Yildriana Q.t
Arepa frita.	11 03 26	8:00am	C	C	C	C	A	79.5	75.4	13 03 26	Yildriana Q.t
Aguapanela con leche	12 03 26	6:45am	C	C	C	C	A	85.4	82.1	14 03 26	Yildriana Q.t
Carne res desmechada Napolitana	12 03 26	7:15am	C	C	C	C	A	95.6	92.4	14 03 26	Yildriana Q.t

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: CER Toldas Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( ) Semana 3 Marzo

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	
pasta corta con salsa	12 03 26	7:45am	C	C	C	C	A	88.7	84.3	19 03 26	Yildriana Qt
Tajadas de platano Maduro	12 03 26	8:00am	C	C	C	C	A	82.3	80.1	19 03 26	Yildriana Qt.
Sorbete de fruta Tomate	13 03 26	6:48am	C	C	C	C	A	12.7	12.7	15 03 26	Yildriana Qt
Huevos revueltos cebolla	13 03 26	7:20am	C	C	C	C	A	87.5	83.4	15 03 26	Yildriana Qt
Arroz Rojo	13 03 26	7:50am	C	C	C	C	A	93.7	92.4	15 03 26	Yildriana Qt
papas con romero	13 03 26	8:00am	C	C	C	C	A	89.5	87.6	15 03 26	Yildriana Qt

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

Fundación Unión en Acción FUNDICRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: CER Toldas Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( ) Semana 4 Marzo

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 chocolatada	16 03 26	6:45am	C	C	C	C	A	85.4	83.2	18 03 26	yildriana Q.t
Huevo revuelto con Platano	16 03 26	7:15am	C	C	C	C	A	89.7	86.9	18 03 26	yildriana Q.t
Arroz Blanco cebolla	16 03 26	7:55am	C	C	C	C	A	93.5	91.6	18 03 26	yildriana Q.t
Chocolate en leche	17 03 26	6:45am	C	C	C	C	A	82.6	80.3	19 03 26	yildriana Q.t
Arroz con cebolla	17 03 26	7:20am	C	C	C	C	A	93.7	90.5	19 03 26	yildriana Q.t
Bistec cerdo con papa	17 03 26	7:55am	C	C	C	C	A	96.4	93.9	19 03 26	yildriana Q.t
Avena con leche	18.03.26	7:20	C	C	C	C	A	70.2	67.5	20.03.26	Bibiana
Patacon platano	18.03.26	7:40	C	C	C	C	A	67.1	65.2	20.03.26	Bibiana
Carne res Molida guisada	18.03.26	7:25	C	C	C	C	A	71.3	68.9	20.03.26	Bibiana
Queso Rallado	18.03.26	7:00	C	C	C	C	A	1.7	2.3	20.03.26	Bibiana
Sorbete de Tomate Arbol	19 03 26	6:45am	C	C	C	C	A	12.5	12.3	21 03 26	yildriana Q.t.
Carne cerdo salteada	19 03 26	7:15am	C	C	C	C	A	97.8	95.6	21 03 26	yildriana Q.t

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

Fundación Humanismo por el mundo FUNDHUMAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: CER Toldas Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( ) Semana 4 Marzo

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	
Arroz con zanahoria	19 03 26	7:35am	C	C	C	C	A	89.7	88.5	21 03 26	Yildriana Q.t
Papas con hogao.	19 03 26	7:55am	C	C	C	C	A	88.2	85.7	21 03 26	Yildriana Q.t.
Agua de panela con leche	20 03 26	6:20am	C	C	C	C	A	95.6	91.3	22 03 26	Yildriana Q.t
Huevo con Guiso	20 03 26	6:35am	C	C	C	C	A	87.9	85.1	22 03 26	Yildriana Q.t
Arroz Blanco	20 03 26	7:20am	C	C	C	C	A	93.5	91.2	22 03 26	Yildriana Q.t
Frijoles Guisados	20 03 26	7:45am	C	C	C	C	A	98.7	95.4	22 03 26	Yildriana Q.t
Tajadas de maduro.	20 03 26	7:55am	C	C	C	C	A	78.4	75.6	22 03 26	Yildriana Q.t

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

Fundación Unidos en grande FUNDUNIDOS	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: CER Toldas Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( ) Semana 1 Marzo

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 chocolatada	24 03 26	6:45am	C	C	C	C	A	95.2	90.1	26 03 26	Yildriana Q.t
Huevo revuelto	24 03 26	7:00am	C	C	C	C	A	87.6	85.3	26 03 26	Yildriana Q.t
Arroz Blanco con cebolla	24 03 26	7:35am	C	C	C	C	A	93.9	91.4	26 03 26	Yildriana Q.t
Tajada de Platano	24 03 26	7:50am	C	C	C	C	A	78.9	76.4	26 03 26	Yildriana Q.t
Queso.	24 03 26	7:55am	C	C	C	C	A	2.5	2.4	26 03 26	Yildriana Q.t
Aguapanela con leche	25 03 26	6:50am	C	C	C	C	A	79.8	76.4	27 03 26	Yildriana Q.t
Carne cerdo Guisada	25 03 26	7:00am	C	C	C	C	A	93.9	91.8	27 03 26	Yildriana Q.t
Pure de Papa	25 03 26	7:35am	C	C	C	C	A	87.8	82.3	27 03 26	Yildriana Q.t
Arroz con Espinaca	25 03 26	7:50am	C	C	C	C	A	95.6	94.2	27 03 26	Yildriana Q.t
Avena fria con leche	26 03 26	6:50am	C	C	C	C	A	11.7	11.7	28 03 26	Yildriana Q.t
Carne de res desmechada	26 03 26	7:20am	C	C	C	C	A	89.7	84.3	28 03 26	Yildriana Q.t
Arepa frita	26 03 26	7:40am	C	C	C	C	A	79.9	76.4	28 03 26	Yildriana Q.t

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeracion: 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

Fundación Alemana en Granada RUNDSCHAU	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: CER Tolbos Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( ) Semana 1 Marzo

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	26 03 26	7:50am	C	C	C	C	A	15.6	15.6	28 03 26	Yildriana Qt
Fruta sandia	26 03 26	8:00am	C	C	C	C	A	14.4	14.4	28 03 26	Yildriana Qt
Sorbete fruta Tomate Arbol	27 03 26	6:50am	C	C	C	C	A	11.5	11.5	29 03 26	Yildriana Qt
Torta de lentejas para hamb	27 03 26	7:20am	C	C	C	C	A	88.7	86.4	29 03 26	Yildriana Qt
Pan de hamburguesa Queso	27 03 26	7:40am	C	C	C	C	A	15.4	15.4	29 03 26	Yildriana Qt
Papas a la francesa	27 03 26	7.50am	C	C	C	C	A	93.7	91.5	29 03 26	Yildriana Qt

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: Fundigran. I.E.R Hojas Anchas.

Tiempo de Comida (Marque con una X) Desayuno X Almuerzo ( )

Semana #2.

VERIFICACION 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	7:50 Am	C	C	C	C	A	-9.2	-4.0	04/03/26	Bibiana Londoño
Guiso Proteina para el Arroz	02/03/26	8:00 Am	C	C	C	C	A	82.5	80.8	04/03/26	Bibiana Londoño
Arroz con guiso Proteina	02/03/26	8:10 Am	C	C	C	C	A	84.1	81.2	04/03/26	Bibiana Londoño
Papa criolla Fritos.	02/03/26	8:20 Am	C	C	C	C	A	78.5	76.2	04/03/26	Bibiana Londoño
Aguapanela con leche.	03/03/26	7:40 Am	C	C	C	C	A	81.9	80.2	05/03/26	Bibiana Londoño
Huevo con cebolla	03/03/26	8:10 Am	C	C	C	C	A	80.4	78.3	05/03/26	Bibiana Londoño
Arroz Blanco.	03/03/26	8:00 Am	C	C	C	C	A	86.5	82.9	05/03/26	Bibiana Londoño
Tajada platano maduro	03/03/26	8:20 Am	C	C	C	C	A	83.7	81.3	05/03/26	Bibiana Londoño
Calentado Paisa.	03/03/26	8:30 Am	C	C	C	C	A	82.9	80.1	05/03/26	Bibiana Londoño.
	DD/MM/AA										
	DD/MM/AA										
	DD/MM/AA										

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: Hojas Anchas. Fundigran Tiempo de Comida (Marque con una X) Desayuno (X) Almuerzo ( ) Semana #3

Lunes semana 3 menu 13

Martes semana 3 menu 12

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 chocolatada	09-03-26	8:15 am	C	C	C	C	A	81.3	70.2	11-03-26	Rosa H. V.
Huevo Frito	09-03-26	8:30 am	C	C	C	C	A	89.4	73.5	11-03-26	Rosa H.V.
Lentejas Guisadas	09-03-26	8:30 am	C	C	C	C	A	89.8	72.9	11-03-26	Rosa H.V.
Arroz Blanco.	09-03-26	8:15 am	C	C	C	C	A	90.1	73.9	11-03-26	Rosa H. V.
A Sorbete de Fruta.	10-03-26	8:10 am	C	C	C	C	A	18.1	4.0	12-03-26	Rosa H. V.
Carne de res estofada	10-03-26	8:30 am	C	C	C	C	A	89.7	75.1	12-03-26	Rosa H.V.
Arroz con Cabello de angel.	10-03-26	8:15 am	C	C	C	C	A	90.2	78.3	12-05-26	Rosa H.V.

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: Fundigran I.E.I.2. Hojas Anchas

Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

Semana # 3

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	
Avena fria – leche.	11.03.26	8:10	C	C	C	C	A	04.3	04.7	14.03.26	Yuliana Jlla
Cerdo – Vegetales.	11.03.26	8:20	C	C	C	C	A	89.3	72.5	14.03.26	Yuliana Jlla
Arepa Asada.	11.03.26	8:30	C	C	C	C	A	92.3	70.1	14.03.26	Yuliana Jlla
Aguapanela – leche.	12.03.26	8:15 am	C	C	C	C	A	86.9	72.3	14.03.26	Yuliana Jlla
Res desmechada-Salsa napolitana	12.03.26	8:30 am	C	C	C	C	A	89.1	74.5	14.03.26	Yuliana Jlla
Pasta Corta.	12-03-26	8:25 am	C	C	C	C	A	89.3	73.9	14.03.26	Yuliana Jlla
Sorbete fruta-Goayaba.	13-03-26	8:10 am	C	C	C	C	A	18.0	4.0	15.03.26	Yuliana Jlla
Huevo Rebuelto - Cebolla.	13-03-26	8:25 am	C	C	C	C	A	88.2	72.5	15.03.26	Yuliana Jlla
Arroz Rojo.	13-03-26	8:15 am	C	C	C	C	A	89.6	74.3	15.03.26	Yuliana Jlla
Papa Capira – Romero.	13-03-26	8:30 am	C	C	C	C	A	87.3	71.2	15.03.26	Yuliana Jlla

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: _____

Miércoles semana 3 menú #11

Jueves semana 3 menú 14

Viernes semana 3 menú 15

Scanned with CamScanner

5:20

Fundación Unidos en grande FUNDINGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Fundingran — Tiempo de Comida (Marque con una X) Desayuno [X] Almuerzo ( )

I.E.R. Hojas Anchas. — Semana 4 del 16 al 20 de marzo.

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	
Lunes 16 menú 17 semana 4.											
Chocolate con leche.	16-03-26	8:10 am	C	C	C	C	A	87.5	72.3	18-03-26	Rosa H.V.
Huevo con maduro	16-03-26	8:30 am	C	C	C	C	A	88.9	76.4	18-03-26	Rosa H.V.
Arroz blanco.	16-03-26	8:15 am	C	C	C	C	A	90.1	75.3	18-03-26	Rosa H.V.
Martes 17 menú 16 semana 4											
Aguapanela con leche.	17-03-26	8:10 am	C	C	C	C	A	87.8	73.4	19-03-26	Rosa H.V.
Gulash de carne y papa.	17-03-26	8:30 am	C	C	C	C	A	89.2	76.1	19-03-26	Rosa H.V.
Arroz con cebolla y curcuma.	17-03-26	8:15 am	C	C	C	C	A	89.9	72.9	19-03-26.	Rosa H.V.
Miercoles 18. Menú 18 Semana 4											
Avena en leche fria	18.03.26	8:10	C	C	C	C	A	8.3	8.3	20.03.26	Yoliana Jllo
Las desmechada.	18-03-26	8:15	C	C	C	C	A	89.9	72.3	20.03.26	Yoliana Jllo
Patacón verde.	18-03-26	8:15	C	C	C	C	A	91.3	69.9	20.03.26	Yoliana Jllo
Queso - Rayado	18-03-26	8:20	C	C	C	C	A.	4:3.	4.9	20.03.20	Yoliana Jllo.

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: Fundigran. I.E.D. Hogar Andino.

Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

Semana # 4 – 16 al 20 Marzo

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	
Sorbete Fruta – tomate	19.03.26	8.10	C	C	C	C	A	07.3	07.5	21.03.26	Yuliana Jllo
Carne Salteada – Cerdo	19.03.26	8:20	C	C	C	C	A	91.3	83.2	21.03.26	Yuliana Jllo
Arroz – Zanahoria	19.03.26	8:30	C	C	C	C	A	93.2	90.1	21.03.26	Yuliana Jllo
Papas con hogao	19.03.26	8:25	C	C	C	C	A	89.2	80.2	21.03.26	Yuliana Jllo
Aguapanela – leche	20.03.26	8:10	C	C	C	C	C	89.3	82.3	22.03.26	Yuliana Jllo
Huevo con guiso	20.03.26	8:25	C	C	C	C	C	87.5	80.3	22.03.26	Yuliana Jllo
Arroz blanco	20.03.26	8:25	C	C	C	C	C	93.4	82.5	22.03.26	Yuliana Jllo
Frijoles guisados	20.03.26	8:30	C	C	C	C	C	91.2	83.4	22.03.26	Yuliana Jllo
Tajada – Maduro	20.03.26	8:25	C	C	C	C	C	82.3	68.3	22.03.26	Yuliana Jllo

Jueves 19 Marzo 26 semana 11

Viernes 20 Marzo 26 semana 11

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: Fundigran I.E.R Hojas Anchas

Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

Semana #1

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Aguapanela con leche.	24-03-26	7:05Am.	C	C	C	C	A	80.3	78.7	26-03-26	Bibiana Londoño
Cerdo Guisado.	24.23.26	8:00Am.	C	C	C	C	A	83.4	82.4	26-03-26	Bibiana Londoño
Pure Papa	24-03-26	8:20Am	C	C	C	C	A	85.3	83.7.	26-03-26	Bibiana Londoño
Arroz con Espinaca.	24-03-26	8:10Am.	C	C	C	C	A	85.7	81.3.	26-03-26	Bibiana Londoño
Bebida chocolatada	25-03-26	7:30Am.	C	C	C	C	A	87.2.	82.3.	27-03-26	Bibiana londoño
Arroz con cebolla de rama	25-03-26	8:00Am	C	C	C	C	A	89.4	85.1	27-03-26	Bibiana Londoño
Tajada maduro con Queso.	25-03-26	8:20Am.	C	C	C	C	A	80.5	80.3.	27-03-26	Bibiana Londoño
Avena Fria.	26-03-26	8:10Am.	C	C	C	C	A	9.2	5.7	28-03-26	Bibiana Londoño.
Res desmechada	26-03-26	8:20Am.	C	C	C	C	A	82.9	80.2.	28-03-26	Bibiana Londoño
Arepa Asada	26-03-26	8:30Am.	C	C	C	C	A	85.1	83.9	28-03-26	Bibiana londoño

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

Fundación Unidos en Grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Fundigran I.E.R Hojas Anchas. Tiempo de Comida (Marque con una X) Desayuno X) Almuerzo ( ) Semana # 1

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Sorbete Fruta Tomate Arbol	27-03-26	7:30Am	C	C	C	C	A	95	9.2	29-03-26	Bibiano Londoño
Torta de Lentejas	27-03-26	82.9Am	C	C	C	C	A	81.7	80.2	29-03-26	Bibiano Londoño
Hamburguesa	27-03-26	8:30Am	C	C	C	C	A	80.9	79.3	29-03-26	Bibiano Londoño
Papa a la Francesa	27-03-26	8:35Am	C	C	C	C	A	79.5	78.2	29-03-26	Bibiano Londoño

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frias, lácteos y derivados lacteos (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

Fundación Huellas en grande PUNTICHAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

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

Sem # 2 del 2 al 6 de Marzo

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 guayaba	02-03-26	8:40	C	C	C	C	A	13.2	13.2	04-03-26	Marisol Toro
Arroz	02-03-26	8:45	C	C	C	C	A	78.9	74.9	04-03-26	Marisol Toro
Proteina de soya-Vegetales	02-03-26	9:20	C	C	C	C	A	76.9	75.4	04-03-26	Marisol Toro
Papa Criolla	02-03-26	9:10	C	C	C	C	A	89.0	79.0	04-03-26	Marisol Toro
Avena	03-03-26	8:40	C	C	C	C	A	16.0	16,2	05-03-26	Marisol Toro
Calentado PAE	03-03-26	9:20	C	C	C	C	A	86,9	84,1	05-03-26	Marisol Toro
Maduro	03-03-26	9:15	C	C	C	C	A	79,2	76,9	05-03-26	Marisol Toro
Huevos	03-03-26	9:25	C	C	C	C	A	83,6	82,1	05-03-26	Marisol Toro
Agua de panela	04-03-26	8:30	C	C	C	C	A	91,6	90,0	06-03-26	Marisol Toro
Arroz con calentado y Cur	04-03-26	8:45	C	C	C	C	A	89,4	87,3	06-03-26	Marisol Toro

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

Fundación Unión en grande FUNDUNION	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TRANSPORTADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

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

Sem #2 del 2 al 6 Marzo

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	
Cerdo en julianas	04-03-26	9:15	C	C	C	C	A	78.9	75.9	06-03-26	Marisol Toro
Puré de papa	04-03-26	9:20	C	C	C	C	A	79.4	76.4	06-03-26	Marisol Toro
							/				
Sorbete de fruta	05-03-26	8:30	C	C	C	C	A	12.9	12.9	09-03-26	Marisol Toro
Pres grisada-Habichuela	05-03-26	9:20	C	C	C	C	A	79.9	76.8	09-03-26	Marisol Toro
Pasta Tornillo	05-03-26	9:10	C	C	C	C	A	79.8	71.6	09-03-26	Marisol Toro
Croquetas de Maduro	05-03-26	9:15	C	C	C	C	A	75.7	72.6	09-03-26	Marisol Toro
Chocolate	06-03-26	8:40	C	C	C	C	A	79.6	72.6	09-03-26	Marisol Toro
Cerdo en salsa criolla	06-03-26	9:10	C	C	C	C	A	81.9	78.6	09-03-26	Marisol Toro
Papita a la francesa	06-03-26	9:20	C	C	C	C	A	76.7	72.8	09-03-26	Marisol Toro

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

Fundación Unidos en grande MUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 3 del 9 al 13 marzo

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	
Avena	9-03-26	9:10	C	C	C	C	A	12:9	12.8	11-03-26	Marisol Toro
Cerdo con vegetales	9-03-26	9:20	C	C	C	C	A	76.9	75.8	11-03-26	Marisol Toro
Arepa	9-03-26	9:25	C	C	C	C	A	75.4	74.9	11-03-26	Marisol Toro
Sorbete de fruta	10-03-26	9:10	C	C	C	C	A	13.4	13.4	12-03-26	Marisol Toro
Carne res estofada	10-03-26	9:20	C	C	C	C	A	77.9	76.3	12-03-26	Marisol Toro
Papa	10-03-26	9:25	C	C	C	C	A	76.4	75.2	12-03-26	Marisol Toro
Arroz con cabello de Ang	10-03-26	9:18	C	C	C	C	A	76.9	74.7	12-03-26	Marisol Toro
Chocolate	11-03-26	9:10	C	C	C	C	A	72.7	72.6	13-03-26	Marisol Toro
Huevo	11-03-26	9:25	C	C	C	C	A	70.6	70.6	13-03-26	Marisol Toro
Lenteja	11-03-26	920	C	C	C	C	A	78.6	76.4	13-03-26	Marisol Toro
Arroz	11-03-26	9:15	C	C	C	C	A	77.8	75.4	13-03-26	Marisol Toro

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

Fundación Huellas en grande FUNDHUGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: La Hondita Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno X Almuerzo ( ) sem 3 del 9 al 13

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	
Carne con pasta	12-03-26	9:20	C	C	C	C	A	78.9	76.9	15-03-26	Marisol Toro
Madero	12-03-26	9:25	C	C	C	C	A	71.6	70.6	15-03-26	Marisol Toro
Aguade panela	12-03.26	9:15	C	C	C	C	A	69.8	68.4	15-03-26	Marisol Toro
Sorbete de fruta	13-03-26	9:10	C	C	C	C	A	13.0	12.9	16-03-26	Marisol Toro
Arroz Rojo	13-03-26	9:20	C	C	C	C	A	76.9	75.9	16-03-26	Marisol Toro
Papa	13-03-26	9:15	C	C	C	C	A	77.6	74.6	16-03-26	Marisol Toro
Huevos	13-03-26	9:25	C	C	C	C	A	76.7	75.6	16-03-26	Marisol Toro

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

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

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

Semana # 4 del 16 al 20 Marzo

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Chocolate	16-03-26	9:10	C	C	C	C	A	88.6	70.9	18-03-26	Marisol Toro C
Huevos	16-03-26	9:20	C	C	C	C	A	78.6	76.3	18-03-26	Marisol Toro
Maduro	16-03-26	9:25	C	C	C	C	A	78.6	76.3	18-03-26	Marisol Toro
Arroz	16-03-26	9:15	C	C	C	C	A	76.7	75.8	18-03-26	Marisol Toro
Agua de Panela	17-03-26	9:20	C	C	C	C	A	86.9	77.9	19-03-26	Marisol Toro
Goulash con papa	17-03-26	9:25	C	C	C	C	A	78.9	75.9	19-03-26	Marisol Toro
Arroz	17-03-26	9:30	C	C	C	C	A	87.9	79.6	19-03-26	Marisol Toro
Avena	18-03-26	9:20	C	C	C	C	A	14.6	14.6	20-03-26	Marisol Toro
Carne res con Queso	18-03-26	9:25	C	C	C	C	A	78.9	78.6	20-03-26	Marisol Toro
Patacon	18-03-26	9:30	C	C	C	C	A	67.9	62.6	20-03-26	Marisol Toro
Jugo	19-03-26	9:15	C	C	C	C	A	12.9	12.9	21-03-26	Marisol Toro

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

Fundación Hunter en armonía NUTRICIÓN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Sem #4 del 16 al 20 Marzo

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	
Arroz	19-03-26	9:00	C	C	C	C	A	76.9	74.9	21-03-26	Marisol Toro
Papa	19-03-26	9:10	C	C	C	C	A	78.0	77.9	21-03-26	Marisol Toro
Carne	19-03-26	9:20	C	C	C	C	A	77.9	76.9	21-03-26	Marisol Toro
Agua de panela	20-03-26	8:50	C	C	C	C	A	72.9	73.9	22-03-26	Marisol Toro
Huevos con guiso	20-03-26	9:00	C	C	C	C	A	76.4	76.4	22-03-26	Marisol Toro
Arroz	20-03-26	9:00	C	C	C	C	A	77.4	73.9	22-03-26	Marisol Toro
Frijoles	20-03-26	9:20	C	C	C	C	A	82.9	70.4	22-03-26	Marisol Toro

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

Preparación limpia en grande FUNDACIRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: la Houdita Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( ) Sem #1 del 23 al 27

VERIFICACION 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	
Aguade panela	24-04-26	9:15	C	C	C	C	A	77.8	75.9	26-04-26	Marisol Toro
Carne guisada	24-04-26	9:20	C	C	C	C	A	78.4	77.0	26-04-26	Marisol Toro
Pure	24-04-26	9:25	C	C	C	C	A	76.9	75.8	26-04-26	Marisol Toro
Arroz con espinaca	24-04-26	9:30	C	C	C	C	A	76.3	72.4	26-04-26	Marisol Toro
Chocolate	25-04-26	9:10	C	C	C	C	A	78.9	74.6	27-04-26	Marisol Toro
Huevos	25-04-26	9:15	C	C	C	C	A	75.9	74.0	27-04-26	Marisol Toro
Arroz	25-04-26	9:20	C	C	C	C	A	76.4	74.3	27-04-26	Marisol Toro
Maduro con queso	25-04-26	9:30	C	C	C	C	A	70.9	70.9	27-04-26	Marisol Toro
Avena	26-04-26	9:18	C	C	C	C	A	13.4	13.4	28-04-26	Marisol Toro
Carne de res	26-04-26	9:25	C	C	C	C	A	78.4	77.9	28-04-26	Marisol Toro
Arepa	26-04-26	9:30	C	C	C	C	A	70.9	69.0	28-04-26	Marisol Toro

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

Fundación Unidos en grande UNIENGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Sem #1 del 23 al 27 Marzo

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	
Jugo	27-04-26	9:25	C	C	C	C	A	12.9	12.9	29-04-26	Marisol Toro
Tosta lenteja y carne	27-04-26	9:20	C	C	C	C	A	76.9	76.9	29-04-26	Marisol Toro
Hamburguesa	27-04-26	9:25	C	C	C	C	A	11.9	11.9	29-04-26	Marisol Toro
Papitas	27-04-26	9:30	C	C	C	C	A	76.9	72.0	29-04-26	Marisol Toro
Avena											

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

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

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

SEMANA # 2 (MAÑANA)

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	
SORBETE DE FRUTA	02-03-26	8:05	C	C	C	C	A	11.9	11.5	04-03-26	ANA MILENA GALLO
ARROZ CON PROTEINA VEGETAL	02-03-26	8:11	C	C	C	C	A	89.5	88.1	04-03-26	ANA MILENA GALLO
PAPA CRIOLLA FRITA	02-03-26	8:15	C	C	C	C	A	86.1	85.0	04-03-26	ANA MILENA GALLO
AGUAPANELA CON LECHE	03-03-26	8:00	C	C	C	C	A	90.1	87.5	05-03-26	ANA MILENA GALLO
HUEVO REVUELTO	03-03-26	8:10	C	C	C	C	A	86.5	85.0	05-03-26	ANA MILENA GALLO
ARROZ	03-03-26	8:05	C	C	C	C	A	91.2	88.9	05-03-26	ANA MILENA GALLO
TAJADAS DE MADURO	03-03-26	8:16	C	C	C	C	A	86.5	85.7	05-03-26	ANA MILENA GALLO
FRIJOLES	03-03-26	8:15	C	C	C	C	A	89.9	89.0	05-03-26	ANA MILENA GALLO
AGUAPANELA CON LECHE	04-03-26	8:11	C	C	C	C	A	90.5	90.0	06-03-26	ANA MILENA GALLO
CARNE GUISADA	04-03-26	8:04	C	C	C	C	A	91.7	89.5	06-03-26	ANA MILENA GALLO
YUCA FRITA	04-03-26	8:20	C	C	C	C	A	87.0	86.8	06-03-26	ANA MILENA GALLO
ARROZ CON ESPINACA	04-03-26	8:00	C	C	C	C	A	90.0	88.1	06-03-26	ANA MILENA GALLO

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 ilusiones en grande FUNDICIRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I.E LA INMACULADA Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( )

SEMANA #2 (MAÑANA)

VERIFICACION 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	
AVENA FRIA CON LECHE	05-03-26	8:05	C	C	C	C	A	10.9	10.5	07-03-26	ANA MILENA GALLO
CARNE DESMECHADA	05-03-26	8:11	C	C	C	C	A	91.3	90.5	07-03-26	ANA MILENA GALLO
AREPA FRITA	05-03-26	8:17	C	C	C	C	A	87.5	86.9	07-03-26	ANA MILENA GALLO
GALLETAS	05-03-26	8:19	C	C	C	C	A			07-03-26	ANA MILENA GALLO
SORBETE DE FRUTA	06-03-26	8:10	C	C	C	C	A	10.1	9.8	08-03-26	ANA MILENA GALLO
HAMBURGUESA	06-03-26	8:16	C	C	C	C	A	87.0	86.1	08-03-26	ANA MILENA GALLO
PAPAS FRITAS	06-03-26	8:15	C	C	C	C	A	85.1	84.5	08-03-26	ANA MILENA GALLO

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

Fundación Unidos en grande FUNDAGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I.E. INMACULADA CONCEPCIÓN — Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( )

SEMANA # 2 (MARZO)

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	
SORBETE DE FRUTA	02-03-26	12:55	C	C	C	C	A	10.5	11.0	04-03-26	ANA MILENA GALLO
ARROZ CON PROTEINA VEGETAL	02-03-26	1:00	C	C	C	C	A	90.1	89.2	04-03-26	ANA MILENA GALLO
PAPA CRIOLLA FRITA	02-03-26	1:07	C	C	C	C	A	87.5	86.1	04-03-26	ANA MILENA GALLO
AGUAPANELA CON LECHE	03-03-26	1:00	C	C	C	C	A	91.8	88.9	05-03-26	ANA MILENA GALLO
HUEVO REVUELTO	03-03-26	1:05	C	C	C	C	A	86.5	85.1	05-03-26	ANA MILENA GALLO
ARROZ	03-03-26	1:06	C	C	C	C	A	90.2	89.5	05-03-26	ANA MILENA GALLO
TAJADAS DE MADURO	03-03-26	1:02	C	C	C	C	A	87.1	86.0	05-03-26	ANA MILENA GALLO
FRIJOLES	03-03-26	1:08	C	C	C	C	A	91.9	91.5	05-03-26	ANA MILENA GALLO
AGUAPANELA CON LECHE	04-03-26	1:00	C	C	C	C	A	90.5	88.0	06-03-26	ANA MILENA GALLO
CARNE GUISADA	04-03-26	1:02	C	C	C	C	A	91.0	89.5	06-03-26	ANA MILENA GALLO
YUCA FRITA	04-03-26	1:10	C	C	C	C	A	87.5	87.0	06-03-26	ANA MILENA GALLO
ARROZ CON ESPINACA.	04-03-26	1:05	C	C	C	C	A	91.1	89.9	06-03-26	ANA MILENA GALLO

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

Fundación Unidos en grande FUNDUNIDOS	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

SEMANA #2 (TARDE)

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	
AVENA TRIA CON LECHE	05-03-26	1:05	C	C	C	C	A	10.5	10.0	07-03-26	ANA MILENA GALLO
CARNE DESMECHADA	05-03-26	1:10	C	C	C	C	A	91.5	91.0	07-03-26	ANA MILENA GALLO
AREPA FRITA	05-03-26	1:03	C	C	C	C	A	87.0	86.1	07-03-26	ANA MILENA GALLO
GALLETAS	05-03-26	1:00	C	C	C	C	A			07-03-26	ANA MILENA GALLO
SORBETE DE FRUTA	06-03-26	1:08	C	C	C	C	A	11:1	11.2	08-03-26	ANA MILENA GALLO
HAMBURGUESA	06-03-26	1:03	C	C	C	C	A	87.2	87.0	08-03-26	ANA MILENA GALLO
PAPAS FRITAS	06-03-26	1:10	C	C	C	C	A	86.1	86.0	08-03-26	ANA MILENA GALLO

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

Fundación Unidos en grande FUNDICRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

SEMANA # 3 (MAÑANA)

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 CHOCOLATADA	09-03-26	8:00	C	C	C	C	A	90.9	88.0	11-03-26	ANA MILENA G
HUEVO REVUELTO	09-03-26	8:10	C	C	C	C	A	87.1	86.2	11-03-26	ANA MILENA G
LENTEJAS GUISADAS	09-03-26	8:05	C	C	C	C	A	91.5	88.5	11-03-26	ANA MILENA G
ARROZ	09-03-26	8:16	C	C	C	C	A	91.2	90.0	11-03-26	ANA MILENA G
SORBETE DE FRUTA	10-03-26	8:07	C	C	C	C	A	9.5	9.7	12-03-26	ANA MILENA G
CARNE ESTOFADA	10-03-26	8:15	C	C	C	C	A	91.5	90.0	12-03-26	ANA MILENA G
ARROZ CON CABELLO /ANGEL	10-03-26	8:13	C	C	C	C	A	90.0	89.1	12-03-26	ANA MILENA G
AVENA CON LECHE FRIA	11-03-26	8:09	C	C	C	C	A	9.1	9.3	13-03-26	ANA MILENA G
CARNE CON VEGETALES	11-03-26	8:13	C	C	C	C	A	9.0	8.8	13-03-26	ANA MILENA G
AREPA FRITA	11-03-26	8:20	C	C	C	C	A	87.5	87.0	13-03-26	ANA MILENA G
AGUAPANELA CON LECHE	12-03-26	8:11	C	C	C	C	A	91.9	91.0	14-03-26	ANA MILENA G
CARNE DESMECHADA	12-03-26	8:20	C	C	C	C	A	90.0	89.8	14-03-26	ANA MILENA G

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frias [illegible]ecs y derivados lacteos (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

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

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

SEMANA #3 (MAÑANA)

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	
PASTA CORTA	12-03-26	8:05	C	C	C	C	A	88.1	87.5	14-03-26	ANA MILENA G
TAJADA DE MADURO	12-03-26	8:10	C	C	C	C	A	86.5	86.0	14-03-26	ANA MILENA G
SORBETE DE GUAYABA	13-03-26	8:13	C	C	C	C	A	10.0	10.2	15-03-26	ANA MILENA G
HUEVO REVUELTO	13-03-26	8:15	C	C	C	C	A	86.7	85.0	15-03-26	ANA MILENA G
ARROZ ROJO	13-03-26	8:17	C	C	C	C	A	91.5	90.2	15-03-26	ANA MILENA G
PAPA CON ROMERO	13-03-26	8:15	C	C	C	C	A	89.1	87.5	15-03-26	ANA MILENA G

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

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

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

SEMANA # 3 (TARDE)

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 CHOCOLATADA	09-03-26	12:58	C	C	C	C	A	91.5	90.0	11-03-26	ANA MILENA G
HUEVO REVUELTO	09-03-26	1:05	C	C	C	C	A	87.5	86.8	11-03-26	ANA MILENA G
LENTEJAS GUISADAS	09-03-26	1:00	C	C	C	C	A	90.2	89.1	11-03-26	ANA MILENA G
ARROZ	09-03-26	1:04	C	C	C	C	A	91.9	91.0	11-03-26	ANA MILENA G
SORBETE DE FRUTA	10-03-26	12:50	C	C	C	C	A	11.0	11.2	12-03-26	ANA MILENA G
CARNE ESTOFADA	10-03-26	1:07	C	C	C	C	A	90.5	89.8	12-03-26	ANA MILENA G
ARROZ CON CABELLO /ANGEL	10-03-26	1:00	C	C	C	C	A	91.0	89.0	12-03-26	ANA MILENA G
AVENA CON LECHE FRIA	11-03-26	1:05	C	C	C	C	A	10.1	10.5	13-03-26	ANA MILENA G
CARNE CON VEGETALES	11-03-26	1:10	C	C	C	C	A	90.5	90.1	13-03-26	ANA MILENA G
AREPA FRITA	11-03-26	1:00	C	C	C	C	A	87.1	87.0	13-03-26	ANA MILENA G
AGUAPANELA CON LECHE	12-03-26	1:02	C	C	C	C	A	90.2	90.0	14-03-26	ANA MILENA G
CARNE DESMECHADA	12-03-26	1:10	C	C	C	C	A	90.5	90.5	14-03-26	ANA MILENA G

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

Fundaciones Unidas por grande UNIDOS POR JUAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

SEMANA #3 (TARDE)

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	
PASTA CORTA	12-03-26	1:05	C	C	C	C	A	86.1	85.0	14-03-26	ANA MILENA G
TAJADA DE MADURO	12-03-26	1:02	C	C	C	C	A	87.5	8.6.0	14-03-26	ANA MILENA G
SORBETE DE GUAYABA	13-03-26	1:00	C	C	C	C	A	10.1	10.5	15-03-26	ANA MILENA G
HUEVO REVUELTO	13-03-26	1:06	C	C	C	C	A	86.5	85.1	15-03-26	ANA MILENA G
ARROZ ROJO	13-03-26	1:03	C	C	C	C	A	91.5	90.9	15-03-26	ANA MILENA G
PAPA CON ROMERO	13-03-26	1:05	C	C	C	C	A	90.0	89.1	15-03-26	ANA MILENA G

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

Fundación ilusión en grande FUNDICIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I.E INMACULADA CONCEPCIÓN Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( ) SEMANA #4 (MANANA)

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	
CHOCOLATE CON LECHE	16/03/26	8:10	C	C	C	C	A	91.5	91.0	18/03/26	ANA MILENA G
ARROZ BLANCO	16/03/26	8:15	C	C	C	C	A	90.9	9.0	18/03/26	ANA MILENA G
HUEVO CON PLATANITOS	16/03/26	8:06	C	C	C	C	A	87.9	87.0	18/03/26	ANA MILENA G
AGUAPANELA CON LECHE	17/03/26	8:00	C	C	C	C	A	91.5	89.2	19/03/26	ANA MILENA G
GOULASH DE CARNE Y PAPA	17/03/26	8:13	C	C	C	C	A	90.0	89.1	19/03/26	ANA MILENA G
ARROZ CON CEBOLLA/CURCUMA	17/03/26	8:04	C	C	C	C	A	91.5	90.7	19/03/26	ANA MILENA G
AVENA CON LECHE TRIA	18/03/26	8:00	C	C	C	C	A	9.7	9.9	20/03/26	ANA MILENA G
CARNE DESMECHADA	18/03/26	8:11	C	C	C	C	A	90.7	90.0	20/03/26	ANA MILENA G
PATACÓN	18/03/26	8:07	C	C	C	C	A	86.1	85.3	20/03/26	ANA MILENA G
QUESO	18/03/26	8:03	C	C	C	C	A	1.9	2.5	20/03/26	ANA MILENA G
SORBETE DE FRUTA	19/03/26	8:10	C	C	C	C	A	10.0	10.5	21/03/26	ANA MILENA G
CARNE SALTEADA	19/03/26	8:08	C	C	C	C	A	90.8	90.0	21/03/26	ANA MILENA G

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

Fundación Unión en acción FUNUNION	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: I.E INMACULADA CONCEPCIÓN Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( )

SEMANA #4 (MAÑANA)

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	
ARROZ CON ZANAHORIA	19/03/26	8:12	C	C	C	C	A	90.2	90.0	21/03/26	ANA MILENA G
PAPAS CON HOGAO	19/03/26	8:10	C	C	C	C	A	87.9	86.9	21/03/26	ANA MILENA G
AGUAPANELA CON LECHE	20/03/26	8100	C	C	C	C	A	91.5	89.1	22/03/26	ANA MILENA G
HUEVO CON GUISO	20/03/26	8:15	C	C	C	C	A	87.3	86.7	22/03/26	ANA MILENA G
ARROZ	20/03/26	8:17	C	C	C	C	A	91.0	89.9	22/03/26	ANA MILENA G
FRIJOLES GUISADOS	20/03/26	8109	C	C	C	C	A	92.1	91.0	22/03/26	ANA MILENA G
TAJADA DE MADURO	20/03/26	8:19	C	C	C	C	A	86.5	86.0	22/03/26	ANA MILENA G

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: I.I INMACULADA CONCEPCIÓN Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( ) SEMANA # 4 (TARDE)

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
CHOCOLATE CON LECHE	16/03/26	1:00	C	C	C	C	A	92.1	91.6	18/03/26	ANA MILENA G
ARROZ BLANCO	16/03/26	1:05	C	C	C	C	A	90.5	89.9	18/03/26	ANA MILENA G
HUEVO CON PLATANITOS	16/03/26	1:02	C	C	C	C	A	87.7	87.0	18/03/26	ANA MILENA G
AGUAPANELA CON LECHE	17/03/26	12:55	C	C	C	C	A	90.2	88.0	19/03/26	ANA MILENA G
GOULASH DE CARNE Y PAPA	17/03/26	1:05	C	C	C	C	A	91.0	89.2	19/03/26	ANA MILENA G
ARROZ CON CEBOLLA/CUBERA	17/03/26	1:10	C	C	C	C	A	91.5	90.5	19/03/26	ANA MILENA G
AVENA FRIA CON LECHE	18/03/26	1:00	C	C	C	C	A	9.5	9.9	20/03/26	ANA MILENA G
CARNE DESMECHADA /QUESO	18/03/26	12:58	C	C	C	C	A	91.5	90.1	20/03/26	ANA MILENA G
PATACÓN	18/03/26	1:03	C	C	C	C	A	86.2	85.5	20/03/26	ANA MILENA G
QUESO	18/03/26	1:00	C	C	C	C	A	2.1	2.6	20/03/26	ANA MILENA G
SORBETE DE FRUTA	19/03/26	12:50	C	C	C	C	A	10.1	10.5	21/03/26	ANA MILENA G
CARNE SALTEADA	19/03/26	1:06	C	C	C	C	A	90.9	90.0	21/03/26	ANA MILENA G

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

Fundación Hogares con gracia FUNHOGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

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

SEMANA #4 (TARDE)

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	
ARROZ CON ZANAHORIA	19/03/26	1:03	C	C	C	C	A	90.1	90.0	21/03/26	ANA MILENA G
PAPAS CON HOGAO	19/03/26	1:05	C	C	C	C	A	90.2	89.1	21/03/26	ANA MILENA G
AGUAPANELA CON LECHE	20/03/26	1:00	C	C	C	C	A	91.9	91.0	22/03/26	ANA MILENA G
HUEVO CON QUISO	20/03/26	1:07	C	C	C	C	A	88.1	87.6	22/03/26	ANA MILENA G
ARROZ	20/03/26	1:04	C	C	C	C	A	91.9	89.9	22/03/26	ANA MILENA G
FRIJOLES GUISADOS	20/03/26	12.58	C	C	C	C	A	90.5	89.2	22/03/26	ANA MILENA G
TAJADA DE MADURO	20/03/26	1:08	C	C	C	C	A	87.0	86.9	22/03/26	ANA MILENA G

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: I.E INMACULADA CONCEPCIÓN (MAÑANA) SEMANA 1 Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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 CHOCOLATADA	24/03/26	8:13	C	C	C	C	A	90.9	90.0	26/03/26	ANA MILENA G
HUEVO REVUELTO	24/03/26	8:18	C	C	C	C	A	88.1	87.8	26/03/26	ANA MILENA G
ARROZ CON CEBOLLA	24/03/26	8:00	C	C	C	C	A	91.2	89.0	26/03/26	ANA MILENA G
TAJADA DE MADURO	24/03/26	8:10	C	C	C	C	A	87.5	86.1	26/03/26	ANA MILENA G
QUESO.	24/03/26	8:15	C	C	C	C	A	1.9	2.5	26/03/26	ANA MILENA G
AGUAPANELA CON LECHE	25/03/26	8:08	C	C	C	C	A	91.9	89.5	27/03/26	ANA MILENA G
CARNE DE CERDO GUISADA	25/03/26	8:16	C	C	C	C	A	91.5	91.0	27/03/26	ANA MILENA G
PURE DE YUCA	25/03/26	8:05	C	C	C	C	A	88.0	87.3	27/03/26	ANA MILENA G
ARROZ CON ESPINACA	25/03/26	8:11	C	C	C	C	A	90.9	89.1	27/03/26	ANA MILENA G
SANDIA (FRUTA)	25/03/26	8:06	C	C	C	C	A			27/03/26	ANA MILENA G
AVENA TRIA CON LECHE	26/03/26	8:07	C	C	C	C	A	10.1	10.7	28/03/26	ANA MILENA G
CARNE DESMECHADA	26/03/26	8:16	C	C	C	C	A	91.8	91.0	28/03/26	ANA MILENA G

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

Fundación Unión en acción FUNUNIDAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2026

Nombre del servicio de Alimentación: I.E INMACULADA CONCEPCIÓN Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( )

SEMANA # 1 (MAÑANA)

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
AREPA FRITA	26/03/26	8:06	C	C	C	C	A	87.1	86.5	28/03/26	ANA MILENA G
GALLETAS	26/03/26	8:17	C	C	C	C	A			28/03/26	ANA MILENA G
SORBETE DE FRUTA	27/03/26	8:00	C	C	C	C	A	9.6	9.9	29/03/26	ANA MILENA G
TORTA / LENTEJAS	27/03/26	8:18	C	C	C	C	A	87.5	87.0	29/03/26	ANA MILENA G
PAN HAMBURGUESA	27/03/26	7:45	C	C	C	C	A			29/03/26	ANA MILENA G
QUESO MOZARELA	27/03/26	8:00	C	C	C	C	A	2.2	2.9	29/03/26	ANA MILENA G
PAPAS A LA FRANCESA	27/03/26	8:15	C	C	C	C	A	88.9	88.0	29/03/26	ANA MILENA G
FRUTA (MANGO)	27/03/26	8:20	C	C	C	C	A			29/03/26	ANA MILENA G

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I.I INMACULADA CONCEPCIÓN Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( )

SEMANA 1 (TARDE)

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 CHOCOLATADA	24/03/26	1:00	C	C	C	C	A	92.0	91.1	26/03/26	ANA MILENA G
HUEVO REVUELTO	24/03/26	1:07	C	C	C	C	A	87.5	87.1	26/03/26	ANA MILENA G
ARROZ CON CEBOLLA	24/03/26	1:05	C	C	C	C	A	91.9	91.2	26/03/26	ANA MILENA G
TAJADA DE MADURO	24/03/26	12:58	C	C	C	C	A	86.1	85.0	26/03/26	ANA MILENA G
QUESO	24/03/26	1:01	C	C	C	C	A	2.1	2.5	26/03/26	ANA MILENA G
AGUAPANELA CON LECHE	25/03/26	1:03	C	C	C	C	A	91.9	91.0	27/03/26	ANA MILENA G
CARNE GUISADA	25/03/26	1:10	C	C	C	C	A	90.0	90.0	27/03/26	ANA MILENA G
PURE DE YUCA	25/03/26	12:50	C	C	C	C	A	88.5	87.1	27/03/26	ANA MILENA G
ARROZ CON ESPINACA	25/03/26	1:00	C	C	C	C	A	91.5	91.0	27/03/26	ANA MILENA G
SANDIA	25/03/26	1:00	C	C	C	C	A			27/03/26	ANA MILENA G
AVENA FRIA CON LECHE	26/03/26	1:06	C	C	C	C	A	9.2	9.4	28/03/26	ANA MILENA G
CARNE DESMECHADA	26/03/26	1:10	C	C	C	C	A	90.5	90.5	28/03/26	ANA MILENA G

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

Fundación Hogares de Granada FUNDEGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: I.F INMACULADA CONCEPCIÓN Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno ( ) Almuerzo ( )

SEMANA # 1 (VERDE)

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	
AREPA FRITA	26/03/26	1:10	C	C	C	C	A	87.5	87.5	28/03/26	ANA MILENA G
GALLETAS	26/03/26	11:05	C	C	C	C	A			28/03/26	ANA MILENA G
FRUTA (MANGO	26/03/26	12:53	C	C	C	C	A			28/03/26	ANA MILENA G
TORTA DE LENTEJAS	27/03/26	12:50	C	C	C	C	A	85.9	84.1	29/03/26	ANA MILENA G
SORBETE DE FRUTA	27/03/26	12:58	C	C	C	C	A	9.1	9.5	29/03/26	ANA MILENA G
PAN HAMBURGUESA	27/03/26	12:55	C	C	C	C	A			29/03/26	ANA MILENA G
QUESO MOZARELA	27/03/26	12:50	C	C	C	C	A	1.9	2.8	29/03/26	ANA MILENA G
PAPAS A LA FRANCESA	27/03/26	1:05	C	C	C	C	A	87.0	86.5	29/03/26	ANA MILENA G

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
FUNDACION CRAN		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: El Salado 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Arroz con vegetales.	02.0326	840	C	C	C	C	A	89.7	72.3	04 0326	aura sanchez
banano	02 0326	10,30	C	C	C	C	A			04 0326	aura sanchez
Jugo de guayaba.	02 0326	8am	C	C	C	C	A	76.4	78.	04 0326	aura sanchez
papas criollas.	02 0326	850	C	C	C	C	A	82.4	69.3	04 0326	aura sanchez
carne guisada.	03 0326	848	C	C	C	C	A	88.3	707	05 0326	aura sanchez
arroz verde	03 0326	830	C	C	C	C	A	89.4	71.2	05 0326	aura sanchez
Yuca frita.	03 0326	855	C	C	C	C	A	74.8	68.3	05 0326	aura sanchez
aguapanela con leche	03 0326	750	C	C	C	C	A	92.3	76.2	05. 0326	aura sanchez
Torta de lentejas-Yarbe	04 0326	840	C	C	C	C	A	87.3	682	06.0326	aura Sanchez
Jugo de guayaba.	04 0326	755	C	C	C	C	A	76.4	78.7	06.0326	aura sanchez
lonchita.	04 0326	9am	C	C	C	C	A	2.7	2.7	06 0326	aura sanchez
pan.	04 0326	920	C	C	C	C	A			06 0326	aura sanchez

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

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

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Tomate Y Cebolla.	030326	9am	C	C	C	C	A			060326	aurasanchez
arepa frita carne desmech	050326	840	C	C	C	C	A	88.4	70.4	070326	aura sanchez
galletas	030326	9.20	C	C	C	C	A			070326	aura sanchez
colada	050326	750.	C	C	C	C	A	88.9.	70.3	070326	aura Sanchez
frijoles con ahullama	060326	430	C	C	C	C	A	89.9	73.7	080326	aura Sanchez
Y Zanahoria	060326	830	C	C	C	C	A	89.9	73.7	080326	aura sanchez
aguapanela con leche	060326	755.	C	C	C	C	A	92.4	76.9	080326	aura Sanchez
huevo frito.	060326	855.	C	C	C	C	A	89.2	73.4	080326	aura sanchez
Tajadas de madura	060326	9am	C	C	C	C	A	79.4	68.3	080326	aura sanchez

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: Salado 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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Chocolate con leche	090326	750	C	C	C	C	A	92.2	76.4	770326	aura sanchez
Lentejas guisadas	090326	840	C	C	C	C	A	89.1	72.1	770326	aura Sanchez
huevo frito	090326	9am	C	C	C	C	A	88.7	70.2	770326	aura sanchez
Arroz blanco	090326	835	C	C	C	C	A	89.6	72.5	770326	aura Sanchez
guiso (carne papa)	700326	850	C	C	C	C	A	90.7	76.4	720326	aura sanchez
Arroz con cabello de angel	700326	840	C	C	C	C	A	89.1	72.4	720326	aura sanchez
Jugo de Tomate	700326	8am	C	C	C	C	A	76.9	71.7	720326	aura sanchez
arepa frita.	770326	820	C	C	C	C	A	85.3	66.9	730326	aura sanchez
Carne guisada con vegetales	770326	855	C	C	C	C	A	89.4	72.3	730326	aura Sanchez
Colada de avena	770326	8am	C	C	C	C	A	90.4	73.3	730326	aura sanchez

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: salado 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	
fideos guisados	72.0326	8.42	C	C	C	C	A	85.7	69.2	740326	aura sanchez
carne con carbo	72 032	6835	C	C	C	C	A	89.7	71.2	740326	aura sanchez
aguapanela con leche	72 032	6750	C	C	C	C	A	92.3	76.4	740326	aura sanchez
Tajada de madura	72 032	6 9am	C	C	C	C	A	85.4	68.2	740326	aura sanchez
naranja	72 032	6 10.30	C	C	C	C	A			740326	aura sanchez
Arroz Rojo	730326	840	C	C	C	C	A	89.7	76.4	750326	aura sanchez
Jugo de guayaba	730326	8am	C	C	C	C	A	76.8	77.4	750326	aura sanchez
huevo con cebolla	730326	9am	C	C	C	C	A	98.9	72.4	750326	aura sanchez
bunano	730326	10.30	C	C	C	C	A			750326	aura sanchez

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

Restaurantes Escolares con armonía MUNICIPIO DE GIRARDOT	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Saber	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Arroz con cebolla	760326	840	C	C	C	C	A	90.7	74.7	780326	aura Sanchez
huevo revuelto y maduro	760326	9am	C	C	C	C	A	89.2	70.2	780326	aura sanchez
chocolate con leche	760326	755	C	C	C	C	A	92.3	76.4	780326	aura sanchez
banano	760326	10.30	C	C	C	C	A			780326	aura sanchez
gulast carne papa	770326	850	C	C	C	C	A	89.7	72.4	790326	aura sanchez
aguapanela con leche	770326	755	C	C	C	C	A	92.4	76.3	790326	aura sanchez
Arroz con curcuma	770326	840	C	C	C	C	A	89.7	74.3	790326	aura Sanchez
pataccon con carne	780326	870	C	C	C	C	A	89.9	735	200326	aura sanchez
desmechada	780326	845	C	C	C	C	A	89.9	73.5	200326	aura sanchez
colada de avena	780326	9am	C	C	C	C	A	92.4	72.6	200326	aura sanchez
queso	980326	9am	C	C	C	C	A	2.1	2.9	200326	aura sanchez

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: El salado 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	
papas con hogao.	190326	850	C	C	C	C	A	89.7	72.3	27.03 26	aura sanchez
Jugo de Tomate	190326	8.am	C	C	C	C	A	88.4	78.4	27 03 26	aura sanchez
Arroz con Zanahoria.	190326	870	C	C	C	C	A	89.7	72.4	27 03 26	aura sanchez
frijoles con zanahoria	20.0326	830	C	C	C	C	A	90.4	72.6	22 03 26	aura sanchez
Arroz.	20 0326	835	C	C	C	C	A	89.9	72.7	22 03 26	aura sanchez
Tajada de maduro	20 0326	850	C	C	C	C	A	86.4	65.2	22 03 26	aura sanchez
aguapanela con leche	20 0326	820	C	C	C	C	A	92.7	76.4	22 03 26	aura sanchez
huevo. con Queso	20 0326	825	C	C	C	C	A	87.7	79.2	22 03 26	aura sanchez

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: El salado 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	
Chocolate con leche	240326	750	C	C	C	C	A	92,2	76,4	260326	aura Sanchez
Arroz con cebolla	240326	820	C	C	C	C	A	89,7	70,1	260326	aura Sanchez
huevo revuelto	240326	9,5.	C	C	C	C	A	89,7	72,3	260326	aura Sanchez
queso	240326	9am	C	C	C	C	A	2.7.	2,7	260326	aura Sanchez
Tajada de maduro	240326	850.	C	C	C	C	A	76,4	68,2	260326	aura Sanchez
Arroz con espinaca	250326	830	C	C	C	C	A	90,7	72,3	270326	aura sanchez
bastones de yuca	250326	845	C	C	C	C	A	85,3	67,1	270326	aura sanchez
aguapanela con leche	250326	750.	C	C	C	C	A	92,4	76,2	270326	aura Sanchez
carne de cerdo guisada.	250326	9am	C	C	C	C	A	89,7	71,2	270326	aura Sanchez
fruta sandia.	250326	10,30	C	C	C	C	A			270326	aura Sanchez

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

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

Nombre del servicio de Alimentación: El salado 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	
arepa frita.	260326	8?am	C	C	C	C	A	85.2	68.4	28 03 26	aura sanchez
carne guisada	260326	830	C	C	C	C	A	89.4	71.2	28 03 26	aura Sanchez
colada.	260326	755	C	C	C	C	A	90.2-	70.2	28 03 26	aura sanchez
galletas.	260326	9am	C	C	C	C	A			28 03 26	aurasanchez
mango.	260326	10.36	C	C	C	C	A			28 03 26	aura sanchez
torta de lentejas.	27-03-26	9am	C	C	C	C	A	89.2	69.4	29 03 26	aurasanchez
lonchita.	27-03-26	920	C	C	C	C	A	2.2.	2.7	29 03 26	aura Sanchez
pan de amburguesa	27-03-26	850	C	C	C	C	A			29 03 26	aura Sanchez
Tomate cebolla.	27-03-26	9am	C	C	C	C	A			29 03 26	aura sanchez
Jugo de Tomate	27-03-26	9am	C	C	C	C	A	76.7	71.4	29 03 26	aura sanchez
casquitos de papa	27-03-26	8??	C	C	C	C	A	85.2	65.4	29 03 26	aura sanchez

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 del 02 al 06

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

Nombre del servicio de Alimentación: piedras blancas 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	
Sorbete de fruta	02-03-26	7:40	C	C	C	C	A	13.8	14.0	04-03-2026	Yesenia Acosta
Guiso de proteina vegetal	02-03-26	8:20	C	C	C	C	A	88.3	80.5	04-03-2026	Yesenia Acosta
Arroz	02-03-26	7:30	C	C	C	C	A	90.0	88.2	04-03-2026	Yesenia Acosta
Papa Criolla Frita	02-03-26	8:30	C	C	C	C	A	95.3	78.9	04-03-2026	Yesenia Acosta
Sorbete de fruta	03-03-26	7:30	C	C	C	C	A	14.1	13.8	05-03-2026	Yesenia Acosta C
Torta de lentejas	03-03-26	8:30	C	C	C	C	A	96.7	80.0	05-03-2026	Yesenia Acosta C
Papas a la francesa	03-03-26	8:40	C	C	C	C	A	94.6	79.3	05-03-2026	Yesenia Acosta
Cebolla Caramelisada	03-03-26	7:25	C	C	C	C	A	83.9	78.1	05-03-2026	Yesenia Acosta
Agua panela con leche.	04-03-26	7:25	C	C	C	C	A	89.8	85.3	06-03-2026	Yesenia Acosta
Carne de Cerdo	04-03-26	8:20	C	C	C	C	A	90.0	87.5	06-03-2026	Yesenia Acosta
Pure de Yuca	04-03-26	8:20	C	C	C	C	A	88.7	79.0	06-03-2026	Yesenia Acosta
Arroz con espinaca	04-03-26	7:40	C	C	C	C	A	90.1	86.9	06-03-2026	Yesenia Acosta

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 del 02 al 06

Fundación Alimentar un gran Corazón FUNDACIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: Piedras Blancas 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	
Avena Fria con leche	05-03-26	7:40	C	C	C	C	A	12.3	13.0	07-03-2026	Yesenia Acosta
Carne de res	05-03-26	8:20	C	C	C	C	A	90.1	86.3	07-03-2026	Yesenia Acosta
Arepa	05-03-26	8:30	C	C	C	C	A	96.7	80.0	07-03-2026	Yesenia Acosta
Fruta (Naranja)	05-03-26	11:30	C	C	C	C	A	11.1	11.3	07-03-2026	Yesenia Acosta
Agua Panela con leche	06-03-26	7:25	C	C	C	C	A	89.5	78.3	06-03-2026	Yesenia Acosta
Huevo Revuelto	06-03-26	8:20	C	C	C	C	A	87.9	80.3	06-03-2026	Yesenia Acosta C
Arroz	06-03-26	7:40	C	C	C	C	A	90.1	88.3	06-03-2026	Yesenia Acosta
Calentado de Fribles	06-03-26	8:00	C	C	C	C	A	89.9	79.8	06-03-2026	Yesenia Acosta

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 del 09 al 13 Marzo

Fundación Unión en acción FUNDICRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: piedras blancas 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 chocolatada	09-03-26	7:30	C	C	C	C	A	88.7	80.1	11-03-2026	Yesenia Acosta C
Huevo Frito	09-03-26	8:25	C	C	C	C	A	93.5	86.3	11-03-2026	Yesenia Acosta C
Lentejas Guisadas	09-03-26	8:25	C	C	C	C	A	90.0	86.2	11-03-2026	Yesenia Acosta C
Arroz	09-03-26	7:45	C	C	C	C	A	89.9	81.5	11-03-2026	Yesenia Acosta C
Sorbete de fruta	10-03-26	7:30	C	C	C	C	A	13.5	12.9	12-03-2026	Yesenia Acosta C
Carne de res	10-03-26	8:00	C	C	C	C	A	86.9	78.6	12-03-2026	Yesenia Acosta C
Arroz Con Cabello de angel	10-03-26	7:45	C	C	C	C	A	90.0	86.7	12-03-2026	Yesenia AcostaC
Avena Fria	11-03-26	7:00	C	C	C	C	A	14.1	13.8	13-03-2026	Yesenia Acosta
Carne de Cerdo con Vegetal	11-03-26	8:20	C	C	C	C	A	91.0	86.9	13-03-2026	Yesenia Acosta
Arepa	11-03-26	8:30	C	C	C	C	A	97.3	86.7	13-03-2026	Yesenia Acosta.
Aguapanela con leche	12-03-26	7:20	C	C	C	C	A	89.7	79.3	14-03-2026	Yesenia Acosta
Carne de res	12-03-26	8:20	C	C	C	C	A	88.3	78.1	14-03-2026	Yesenia Acosta

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

Fundación Humanitaria Granja FUNHUGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
Pasta Corta	12-03-26	8:10	C	C	C	C	A	90.0	86.1	14-03-2026	Yesenia Acosta C
taladas de platano	12-03-26	820	C	C	C	C	A	97.2	80.1	14-03-2026	Yesenia Acosta C
Sorbete de Fruta	13-03-26	7:40	C	C	C	C	A	11.5	12.3	15-03-2026	Yesenia Acosta
Huevo Revuelto	13-03-26	8:20	C	C	C	C	A	89.3	83.2	15-03-2026	Yesenia Acosta
Arroz Rojo	13-03-26	7:45	C	C	C	C	A	90.1	86.7	15-03-2026	Yesenia Acosta
Papa Con Romero	13-03-26	8:10	C	C	C	C	A	95.3	87.3	15-03-2026	Yesenia Acosta

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

minuta # 4

Semana del 16 al 20

Fundación Alimentos en acción FUNDIALIMAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: piedras blancas 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 chocolatada	16-03-26	7:40	C	C	C	C	A	89.6	80.1	18-03-2026	Yesenia Acosta
Huevo Revuelto	16-03-26	8:10	C	C	C	C	A	89.2	78.3	18-03-2026	Yesenia Acosta
Platano maduro	16-03-26	8:20	C	C	C	C	A	95.3	87.2	18-03-2026	Yesenia Acosta
Arroz	16-03-26	7:30	C	C	C	C	A	90.1	88.9	18-03-2026	Yesenia Acosta
Agua panela con leche	17-03-26	7:25	C	C	C	C	A	90.0	87.1	19-03-2026	Yesenia Acosta
Guiche de carne de cerdo	17-03-26	8:10	C	C	C	C	A	88.3	80.9	19-03-2026	Yesenia Acosta
Papa	17-03-26	8:20	C	C	C	C	A	90.1	83.2	19-03-2026	Yesenia Acosta
Arroz Ceballa	17-03-26	7:35	C	C	C	C	A	90.3	83.9	19-03-2026	Yesenia Acosta
Avena Fria	18-03-26	7:20	C	C	C	C	A	14.5	14.7	20-03-2026	Yesenia Acosta
Carne de res	18-03-26	8:20	C	C	C	C	A	90.1	89.0	20-03-2026	Yesenia Acosta
Queso	18-03-26	8:00	C	C	C	C	A	12.1	11.9	20-03-2026	Yesenia Acosta
Patacones de platano	18-03-26	8:20	C	C	C	C	A	96.7	83.8	20-03-2026	Yesenia Acosta

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 del 16 al 20 n

Fundación Dunken en grande RUNDUNKEN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Sorbete de fruta.	19-03-2026	7:30	C	C	C	C	A	14.7	14.9	21-03-2026	Jenifer Garcia.
carne de cerdo salteada	19-03-2026	8:10	C	C	C	C	A	91.2	87.9	21-03-2026	Jenifer Garcia.
Arroz con zanahoria	19-03-2026	7:50	C	C	C	C	A	89.3	80.3	21-03-2026	Jenifer Garcia.
Papa con Hogao	19-03-2026	8:00	C	C	C	C	A	84.2	79.2	21-03-2026.	Jenifer Garcia.
Aguapanela con leche	20-03-2026	7:50	C	C	C	C	A	98.1	87.0	22-03-2026	Jenifer Garcia.
Huevo con Guiso	20-03-2026	8:10	C	C	C	C	A	89.2	77.1	22-03-2026	Jenifer Garcia.
Arroz Blanco	20-03-2026	8:00	C	C	C	C	A	87.3	80.7	22-03-2026	Jenifer Garcia.
Frijoles con Guiso	20-03-2026	7:45	C	C	C	C	A	88.9	77.8	22-03-2026	Jenifer Garcia.
tajada de maduro	20-03-2026	8:00	C	C	C	C	A	95.4	87.1	22-03-2026	Jenifer Garcia.

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 del 24 al 27

Fundación Hogares en acción FUNHOGAR	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: piedras blancas 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 chocolatada	24-03-26	7:20	C	C	C	C	A	90.0	87.2	26-03-26	Yesenia Acosta
Huevo Revuelto	24-03-26	8:20	C	C	C	C	A	89.3	80.1	26-03-26	Yesenia Acosta
Arroz	24-03-26	7:15	C	C	C	C	A	89.5	80.3	26-03-26	Yesenia Acosta
Tajada de madoro	24-03-26	8:20	C	C	C	C	A	95.7	80.0	26-03-26	Yesenia Acosta.
Agua panela con leche	25-03-26	7:26	C	C	C	C	A	89.8	81.3	27-03-26	Yesenia Acosta
Arroz con espinaca	25-03-26	7:35	C	C	C	C	A	90.0	87.8	27-03-26	Yesenia Acosta
Carne Cerdo	25-03-26	8:20	C	C	C	C	A	88.7	81.2	27-03-26	Yesenia Acosta
Pape de Yuca	25-03-26	8:15	C	C	C	C	A	83.3	79.9	27-03-26	Yesenia Acosta
Avena Fria	26-03-26	7:30	C	C	C	C	A	14.3	14.2	28-03-26	Yesenia Acosta
Carne de res	26-03-26	8:20	C	C	C	C	A	89.7	78.9	28-03-26	Yesenia Acosta
Arepa	26-03-26	8:30	C	C	C	C	A	97.3	90.9	28-03-26	Yesenia Acosta

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

Fundación Hacia un gran FUNDACIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: piedras blancas 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	
Torta de lentejas.	27-03-26	8:10	C	C	C	C	A	95.3	87.8	29-03-26	Yesenia Acosta
Cebolla Caramelizada	27-03-26	7:40	C	C	C	C	A	86.7	79.5	29-03-26	Yesenia Acosta
Jugo Tomate en leche	27-03-26	7:35	C	C	C	C	A	14.3	13.9	29-03-26	Yesenia Acosta
Papas Fritas.	27-03-26	8:25	C	C	C	C	A	97.3	90.1	29-03-26	Yesenia Acosta

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

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

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

semana 7, 2 al 6 de Marzo

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	
Lunes	sorbete de fruta	2/3/26	9:75	C	C	C	C	A	97.5	77.2	4/3/2026	ASTRID ISAZA.
	guiso de proteina vegetal	2/3/26	8:50	C	C	C	C	A	67.7	50.3	4/3/2026	ASTRID ISAZA.
	Arroz con guiso vegetal	2/3/26	8:59	C	C	C	C	A	97.3	69.5	4/3/2026	ASTRID ISAZA.
	Papas criollas	2/3/26	8:40	C	C	C	C	A	65.0	56.6	4/3/2026	ASTRID ISAZA.
Martes	Agua panela con leche	3/3/26	8:30	C	C	C	C	A	90.2	62.3	5/3/2026	ASTRID ISAZA
	Huevo revuelto con cebolla	3/3/26	9:05	C	C	C	C	A	60.7	45.2	5/3/2026	ASTRID ISAZA.
	Arroz	3/3/26	8:45	C	C	C	C	A	92.2	71.5	5/3/2026	ASTRID ISAZA.
	Calentadito de PAE	3/3/26	8:50	C	C	C	C	A	68.9	43.2	5/3/2026	ASTRID ISAZA.
Miercoles	Bebida fria con avena	4/3/26	10:05	C	C	C	C	A	92.7	76.5	6/3/2026	ASTRID ISAZA.
	carne de cerdo en julianas	4/3/26	8:55	C	C	C	C	A	88.7	52.3	6/3/2026	ASTRID ISAZA.
	Arroz con curcuma y cilantro	4/3/26	8:33	C	C	C	C	A	89.2	59.4	6/3/2026	ASTRID ISAZA.
	Pure de Papa.	4/3/26	8:55	C	C	C	C	A	75.2	62.3	6/3/2026	ASTRID ISAZA.

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

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

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

Semana 2 2 al 6 de Marzo

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	
jueves	sorbete de fruta	5/3/26	10:30	C	C	C	C	A	90.3	77.2	7/3/2026	ASTRID ZAPATA.
	carne de res con habichuela	5/3/26	9:00	C	C	C	C	A	88.6	70.3	7/3/2026	ASTRID ZAPATA.
	pastas con albaca	5/3/26	8:55	C	C	C	C	A	90.9	65.2	7/3/2026	ASTRID ZAPATA.
	croquetas de platano maduro	5/3/26	8:40	C	C	C	C	A	72.0	39.8	7/3/2026	ASTRID ZAPATA.
viernes	chocolate con leche.	6/3/26	7:50	C	C	C	C	A	90.9	55.3	8/3/2026	ASTRID ZAPATA.
	carne de cerdo en salsa	6/3/26	8:57	C	C	C	C	A	50.5	39.7	8/3/2026	ASTRID ZAPATA.
	papas a la francesa	6/3/26	8:45	C	C	C	C	A	45.2	20.6	8/3/2026	ASTRID ZAPATA.

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

Fundación Unidos en grande MUNDIAL	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

semana 3 9 al 13 de Marzo

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	
Lunes	chocolate con leche	9/3/26	8:30	C	C	C	C	A	91.5	65.2	11/3/26	ASTRID ISAZA.
	Huevo	9/3/26	9:00	C	C	C	C	A	52.3	43.7	11/3/26	ASTRID ISAZA
	lentejas guisadas	9/3/26	8:50	C	C	C	C	A	80.1	67.3	11/3/26	ASTRID ISAZA.
	Arroz	9/3/26	8:40	C	C	C	C	A	97.3	52.4	11/3/26	ASTRID ISAZA.
Martes	sorbete de fruta	10/3/26	11:05	C	C	C	C	A	92.0	17.7	12/3/26	ASTRID ISAZA.
	Estofado de res	10/3/26	8:55	C	C	C	C	A	71.3	60.2	12/3/26	ASTRID ISAZA.
	Arroz con cabello de angel	10/3/26	8:37	C	C	C	C	A	90.2	64.5	12/3/26	ASTRID ISAZA.
Miercoles	Arena FRIA	11/3/26	10:45	C	C	C	C	A	92.0	77.6	13/3/26	ASTRID ISAZA
	carne de cerdo con vegetal	11/3/26	8:56	C	C	C	C	A	70.7	60.5	13/3/26	ASTRID ISAZA
	Arepa	11/3/26	8:30	C	C	C	C	A	65.3	30.2	13/3/26	ASTRID ISAZA
Jueves	Agua panela con leche	12/3/26	8:33	C	C	C	C	A	97.2	65.6	14/3/26	ASTRID ISAZA
	carne de res desmechada	12/3/26	8:54	C	C	C	C	A	57.8	40.2	14/3/26	ASTRID ISAZA.

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

Fundación Unidos en grande FUNDUNIDOS	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

semana 3 9 al 13 de Marzo

VERIFICACIÓN DE PRODUCCION (PCC coccion)

	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	
	pasta corta	12/3/26	9:00	C	C	C	C	A	83.8	73.2	14/3/26	ASTRID Y SAZA.
viernes	sorbete de fruta	13/3/26	11:30	C	C	C	C	A	92.3	77.7	15/3/26	ASTRID Y SAZA.
	Huevo revuelto	13/3/26	9:00	C	C	C	C	A	78.9	67.3	15/3/26	ASTRID Y SAZA.
	Arroz rojo	13/3/26	8:40	C	C	C	C	A	90.8	64.3	15/3/26	ASTRID Y SAZA.
	Papa con romero	13/3/26	8:30	C	C	C	C	A	40.9	22.7	15/3/26	ASTRID Y SAZA.

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

Fundación Unidos por el grande UNIDOSGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 4 16 al 20 de Marzo.

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	
Lunes	chocolate con leche	16/3/26	8:18	C	C	C	C	A	92.5	62.3	18/3/26	ASTRID ZAZA.
	Huevo revuelto con plutano	16/3/26	8:59	C	C	C	C	A	79.3	47.4	18/3/26	ASTRID ZAZA.
	Arroz	16/3/26	8:50	C	C	C	C	A	92.9	66.3	18/3/26	ASTRID ZAZA.
Martes	Agua panela con leche	17/3/26	8:25	C	C	C	C	A	97.3	63.9	19/3/26	ASTRID ZAZA.
	Goulash de cerdo	17/3/26	9:00	C	C	C	C	A	88.2	77.5	19/3/26	ASTRID ZAZA.
	Arroz con cebolla y curcuma	17/3/26	8:38	C	C	C	C	A	97.4	60.2	19/3/26	ASTRID ZAZA.
Miercoles	Avena fria	18/3/26	11:00	C	C	C	C	A	97.9	17.0	20/3/26	ASTRID ZAZA.
	carne de res con queso	18/3/26	8:50	C	C	C	C	A	97.3	50.3	20/3/26	ASTRID ZAZA.
	patucon	18/3/26	8:40	C	C	C	C	A	72.0	23.7	20/3/26	ASTRID ZAZA.
Jueves	sorbete de fruta	19/3/26	11:30	C	C	C	C	A	93.0	17.7	27/3/26	ASTRID ZAZA
	carne de cerdo	19/3/26	8:59	C	C	C	C	A	77.7	49.2	27/3/26	ASTRID ZAZA
	Arroz con zanahoria	19/3/26	8:45	C	C	C	C	A	90.9	62.7	27/3/26	ASTRID ZAZA

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

semana 4 16 al 20 de Marzo

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	
viernes	papas con hogao	14/3/26	9:00	C	C	C	C	A	65.2	43.7	27/3/26	ASTRID ISAZA.
	Agua panela con leche	20/3/26	8:14	C	C	C	C	A	93.7	62.3	22/3/26	ASTRID ISAZA
	Huevo con guiso	20/3/26	8:58	C	C	C	C	A	78.2	67.5	22/3/26	ASTRID ISAZA.
	Arroz	20/3/26	8:28	C	C	C	C	A	97.7	65.2	22/3/26	ASTRID ISAZA.
	Frijoles guisados	20/3/26	8:50	C	C	C	C	A	92.0	73.4	22/3/26	ASTRID ISAZA.

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 1 23 al 27 de Marzo

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	
Martes	chocolate con leche	24/3/26	8:20	C	C	C	C	A	90.6	62.5	26/3/26	ASTRID ISAZA
	Huevo revuelto con plutano	24/3/26	9:00	C	C	C	C	A	85.3	69.8	26/3/26	ASTRID ISAZA
	Arroz	24/3/26	8:42	C	C	C	C	A	92.5	63.9	26/3/26	ASTRID ISAZA.
	Queso	24/3/26		C	C	C	C	A		5.4	26/3/26	ASTRID ISAZA.
Miercoles	Agua panela con leche	25/3/26	8:10	C	C	C	C	A	93.7	65.2	27/3/26	ASTRID ISAZA.
	carne de cerdo	25/3/26	9:00	C	C	C	C	A	67.5	57.3	27/3/26	ASTRID ISAZA.
	Arroz con espinaca	25/3/26	8.47	C	C	C	C	A	97.5	65.7	27/3/26	ASTRID ISAZA
	pure de yuca	25/3/26	8:50	C	C	C	C	A	70.9	55.4	27/3/26	ASTRID ISAZA.
Jueves	Avena fria	26/3/26	11:05	C	C	C	C	A	92.3	77.5	28/3/26	ASTRID ISAZA.
	carne de res desmechada	26/3/26	8:54	C	C	C	C	A	75.4	55.3	28/3/26	ASTRID ISAZA.
	Arepa asada	26/3/26	8:30	C	C	C	C	A	66.9	27.2	28/3/26	ASTRID ISAZA.

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION 01
		FECHA: ENERO 2025

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

semana 7 23 al 27 de Marzo

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

	Producto	Fecha de produccion	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	
Viernes	sorbete de fruta	27/3/26	11:15	C	C	C	C	A	93.0	77.1	29/3/26	ASTRID ISAZA.
	Amburguesa vegetal	27/3/26	8:40	C	C	C	C	A	795	438	29/3/26	ASTRID ISAZA.
	Papas a la francesa	27/3/26	8:45	C	C	C	C	A	60.2	23.7	29/3/26	ASTRID ISAZA.

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

Fundación Unidos en grande FUNUNIDOS	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San Ignacio **Tiempo de Comida (Marque con una X):** Desayuno [X] Almuerzo ( )

02 al 06 Marzo 2026 (Semana 2)

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
guiso de Proteina Vegetal Arroz	02-03-26	9:25AM	C	C	C	C	A	83,9	35,3	04-03-2026	Luz Mery Carmona
Papas criollas fritas	02-03-26	9:29AM	C	C	C	C	A	82,6	79,6	04-03-2026	Luz Mery Carmona
Sorbete de guayaba	02-03-26	9:32AM	C	C	C	C	A	18,8	18,8	04-03-2026	Luz Mery Carmona
Fruta mango	02-03-26	9:35AM	C	C	C	C	A			04-03-2026	Luz Mery Carmona
Calentao pae	03-03-26	9:30AM	C	C	C	C	A	86,9	86,9	05-03 2026	Luz Mery Carmona
Huevo revuelto con cebolla	03-03-26	9:15AM	C	C	C	C	A	88,7	80,1	05-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz blanco	03-03-26	9:20AM	C	C	C	C	A	89,9	79,6	05-03-2026	Luz Mery Carmona
Aguapanela con leche	03-03-26	8:45AM	C	C	C	C	A	90,1	76,7	05-03-2026	Luz Mery Carmona
Tajada de platano maduro	03.03-26	9:25AM	C	C	C	C	A	82,6	77,2	05.03-2026	Luz Mery Carmona
Carne de cerdo en julianas	04-03-26	9:28AM	C	C	C	C	A	76,6	70,0	06-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz con curcuma y Cilantro	04-03-26	9:01AM	C	C	C	C	A	87,9	72,9	06-03-2026	Luz Mery Carmona
Puré de papa	04-03-26	9:22AM	C	C	C	C	A	78,3	69,6	06-03-2026	Luz Mery Carmona

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

Fundación Unidos en grande FUNDICIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

02 al 06 Marzo 2026 (Semana 2)

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 de Avena Con leche	04-03-26	9:31AM	C	C	C	C	A	16,6	16,6	06-03-2026	Luz Mery Carmona
Carne de res guisada con Habichu	05-03-26	9:24AM	C	C	C	C	A	78,2	69,9	07-03-2026	Luz Mery Carmona
Pastas tornillo con tomate	05-03-26	9:32AM	C	C	C	C	A	82,6	78,8	07-03-2026	Luz Mery Carmona
Croquetas de platano maduro	05-03-26	9:28AM	C	C	C	C	A	86,3	39,4	07-03-2026	Luz Mery Carmona
Sorbete de Tomate Arbol	05-03-26	9:26AM	C	C	C	C	A	16,2	17,8	07-03-2026	Luz Mery Carmona
Chocolate con leche	06-03-26	8:55AM	C	C	C	C	A	88,7	69,8	08-03-2026	Luz Mery Carmona
Carne de cerdo en salsa	06-03-26	9:21AM	C	C	C	C	A	80,9	78,6	08-03-2026	Luz Mery Carmona
Papas a la francesa	06-03-26	9:17AM	C	C	C	C	A	79,9	72,3	08-03-2026	Luz Mery Carmona
.											

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

Fundación Hogar de Nazaret FUNDACIÓN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

09 al 13 Marzo 2026 (Semana 3)

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	
Chocolate con leche	09-03-26	8:47AM	C	C	C	C	A	90,0	76,9	11-03-2026	Luz Mery Carmona
Huevo frito	09-03-26	9:29am	C	C	C	C	A	89,9	80,0	11-03-2026	Luz Mery Carmona
lentejas guisados	09-03-26	9:27am	C	C	C	C	A	89,3	81,2	11-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz Blanco	09-03-26	9:01am	C	C	C	C	A	90,6	78,8	11-03-2026	Luz Mery Carmona
Carne de res estofada	10-03-26	9:20am	C	C	C	C	A	83,8	82,3	12-03-2026	Luz Mery Carmona
Sorbete de Tomate Arbol	10-03-26	9:10am	C	C	C	C	A	13,1	15,0	12-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz Con Cabello de Angel	10-03-26	9:19am	C	C	C	C	A	90,6	85,6	12-03-2026	Luz Mery Carmona
Bebida de Avena	11-03-26	9:32AM	C	C	C	C	A	25,3	25,3	13-03-2026	Luz Mery Carmona
Carne de Cerdo con Vegetales	11-03-26	9:20am	C	C	C	C	A	86,9	79,9	13-03-2026	Luz Mery Carmona
Arepa Asada con mantequilla	11-03-26	9:26am	C	C	C	C	A	80,2	78,8	14-03-2026	Luz Mery Carmona
Carne de res en Salsa Napolitana	12-03-26	9:31am	C	C	C	C	A	86,3	85,2	14-03-2026	Luz Mery Carmona
Pasta corta	12-03-26	9:26am	C	C	C	C	A	79,5	75,6	14-03-2026	Luz Mery Carmona

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San Ignacio Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno [X] Almuerzo [ ]

09 al 13 Marzo 2026 (Semana 3)

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	
Tajada de maduro	12-03-26	9:18AM	C	C	C	C	A	75,6	69,1	14-03-2026	Luz Mery Carmona
Agoapanela con leche	12-03-26	8:37am	C	C	C	C	A	89,5	70,2	14-03-2026	Luz Mery Carmona
Huevo con cebolla	13-03-26	9:23AM	C	C	C	C	A	86,6	35,4	15.03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz Rojo	13-03-26	9:19AM	C	C	C	C	A	89,3	79,9	15-03.2026	Luz Mery Carmona
Papas con Romero	13-03-26	9:23AM	C	C	C	C	A	33,1	30,0	15-03-2026	Luz Mery Carmona
Sorbete de guayaba	13-03-26	9:26AM	C	C	C	C	A	16,5	16,5	15-03-2026	Luz Mery Carmona

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

Fundación Obras con armonía	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

16 al 20 Marzo 2026 (Semana 4)

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Chocolate con leche	16-03-26	8:41AM	C	C	C	C	A	90,3	75,6	18-03-2026	Luz Mery Carmona
Huevo revuelto con maduritos	16-03-26	9:39AM	C	C	C	C	A	89,0	81,1	18-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz blanco con cebolla	16-03-26	9:08AM	C	C	C	C	A	92,1	81,0	18-03-2026	Luz Mery Carmona
Fruta	16-03-26	9:32AM	C	C	C	C	A			18-03-2026	Luz Mery Carmona
Goulash carne de cerdo	17-03-26	9:29Am	C	C	C	C	A	89,3	33,2	19-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz con Cebolla	17-03-26	9:59AM	C	C	C	C	A	91,0	36,3	19-03-2026	Luz Mery Carmona
Aguapanela con leche	17-03-26	9:01AM	C	C	C	C	A	89,8	69,9	19-03-2026	Luz Mery Carmona
Patacon de platano verde	18-03-26	9:21Am	C	C	C	C	A	87,5	36,6	20-03-2026	Luz Mery Carmona
Carne de res desmechada	18-03-26	9:16Am	C	C	C	C	A	77,6	79,2	20-03-2026	Luz Mery Carmona
Bebida de Avena	18-03-26	9:00Am	C	C	C	C	A	18,5	18,9	20-03-2026	Luz Mery Carmona
QUESO	18-03-26	9:13AM	C	C	C	C	A	9,7	12,3	20-03-2026	Luz Mery Carmona

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

Fundación Hogares en acción FUNHOGAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San Ignacio Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno [X] Almuerzo ( )

16 al 20 Marzo 2026 (Semana 4)

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	
Carne de cerdo Salteada	19-03-26	9:30am	C	C	C	C	A	78,5	79,3	21-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz con Zanahoria	19-03-26	9:18AM	C	C	C	C	A	38,3	79,8	21-03-2026	Luz Mery Carmona
Papas con Hogao	19-03-26	9:27AM	C	C	C	C	A	84,5	80,1	21-03-2026	Luz Mery Carmona
Fruta Piña, Banano	19-03-26	9:31am	C	C	C	C	A			21-03-2026	Luz Mery Carmona
Sorbete de guayaba	19-03-26	9:25Am	C	C	C	C	A	16,2	16,2	21-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz blanco	20-03-26	9:10Am	C	C	C	C	A	89,1	64,9	22-03-2026	Luz Mery Carmona
Huevo con guiso	20-03-26	9:31AM	C	C	C	C	A	35,6	35,6	22-03-2026	Luz Mery Carmona
Frijoles guisados	20-03-26	9:26AM	C	C	C	C	A	89,9	83,3	22-03-2026	Luz Mery Carmona
Tajada de maduro	20-03-26	9:32AM	C	C	C	C	A	86,8	86,6	22-03-2026	Luz Mery Carmona
Aguapanela con leche	20-03-26	8:54am	C	C	C	C	A	90,1	79,9	22-03-2026	Luz Mery Carmona

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

23 al 27 Marzo 2026 (Semana 7)

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	
Chocolate con leche	24-03-26	9:32am	C	C	C	C	A	89,3	76,2	26-03-2026	Luz Mery Carmona
Huevo revuelto	24-03-26	9:32Am	C	C	C	C	A	87,6	85,0	26-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz blanco con cebolla de rama	24-03-26	9:16am	C	C	C	C	A	92,9	36,7	26-03-2026	Luz Mery Carmona
Tajada de platano maduro	24-03-26	9:22Am	C	C	C	C	A	90,8	83,3	26-03-2026	Luz Mery Carmona
Queso	24-03-26	9:32am	C	C	C	C	A	9,1	9,1	26-03-2026	Luz Mery Carmona
Carne de cerdo guisada	25-03-26	9:27am	C	C	C	C	A	81,5	75,6	27-03-2026	Luz Mery Carmona
Puré de yuca	25-03-26	9:01am	C	C	C	C	A	89,5	72,2	27-03-2026	Luz Mery Carmona
Arroz con espinaca	25-03-26	9:04am	C	C	C	C	A	89,9	78,1	27-03-2026	Luz Mery Carmona
Aguapanela con leche	25-03-26	9:42Am	C	C	C	C	A	90,2	76,9	27-03-2026	Luz Mery Carmona
Carne de res desmechada	26-03-26	9:35Am	C	C	C	C	A	89,9	89,9	28-03-2026	Luz Mery Carmona
Arepa Asada con mantequilla	26-03-26	9:25Am	C	C	C	C	A	95,5	80,7	28-03-2026	Luz Mery Carmona
Avena fria con leche	26-03-26	9:30Am	C	C	C	C	A	15,9	15,9	28-03-2026	Luz Mery Carmona

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

Fundación Dianova en Granada HUNTIKAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: San Ignacio Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno [X] Almuerzo ( )

23 a 27 Marzo 2026 (Semana 1)

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	
Hamburguesa	27-03-26	9:35AM	C	C	C	C	A	394	394	29.03.2026	Luz Mery Carmona
Papas a la Francesa	27-03-26	9:23Am	C	C	C	C	A	95,5	80,2	29.03.2026	Luz Mery Carmona
Sorbete de Tomate de Arbol	27-03.26	9:32Am	C	C	C	C	A	15,9	15,9	29.03.2026	Luz Mery Carmona

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

Fundación Hogar de Paz Nuevo Horizonte	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01 FECHA: ENERO 2025

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

Semana 2 Marzo 2 al 6

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	
Sorbete de fruta	020326	09:10am	C	C	C	C	A	12,5°	12,5°	040326	Catalina Rivera
Guiso proteina vegetal	020326	08:52am	C	C	C	C	A	93,8°	87,2°	040326	Catalina Rivera
Arroz con guiso	020326	09:08am	C	C	C	C	A	88,3°	84,3°	040326	Catalina Rivera
Papas criollas fritas	020326	09:15am	C	C	C	C	A	91,1°	82,7°	040326	Catalina Rivera
Agua de panela con leche	030326	09:12am	C	C	C	C	A	85.9°	80,3°	050326	Catalina Rivera
Huevo revuelto con cebolla	030326	09:17am	C	C	C	C	A	90,1°	82,5°	050326	Catalina Rivera
Arroz blanco	030326	09:05am	C	C	C	C	A	95,6°	86,3°	050326	Catalina Rivera
Tajadas platano maduro	030326	09:00am	C	C	C	C	A	89,3°	81,4°	050326	Catalina Rivera
Calentadito PAE	030326	09:20am	C	C	C	C	A	92,1°	83,5°	050326	Catalina Rivera
Agua de panela con leche	040326	09.10am	C	C	C	C	A	93,5°	88,4°	060326	Catalina Rivera
Carne de cerdo guisada	040326	09:12am	C	C	C	C	A	92,9°	87,2°	060326	Catalina Rivera
Arroz con espinaca	040326	09:15am	C	C	C	C	A	92,5°	81,3°	060326	Catalina Rivera

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

Fundación Hogares de Amor Exigente FUNDHOGARES	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 2 Marzo 2 al 6

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	
Puré de yuca	040326	09:10am	C	C	C	C	A	87,3°	82,5°	060326	Catalina Rivera
Avena fría con leche	050326	09:02am	C	C	C	C	A	12,4°	12,4°	070326	Catalina Rivera
Carne res desmechada	050326	09:11am	C	C	C	C	A	94,3°	89,2°	070326	Catalina Rivera
Arepa asada	050326	09:20am	C	C	C	C	A	91,2°	85,3°	070326	Catalina Rivera
Sorbete de fruta	060326	09:13am	C	C	C	C	A	13,1°	13,1°	080326	Catalina Rivera
Torta de lentejas	060326	09:08am	C	C	C	C	A	93,4°	81,3°	080326	Catalina Rivera
Papa a la francesa	060326	09:15am	C	C	C	C	A	89,6°	74,5°	080326	

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

	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION 01
		FECHA. ENERO 2025

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

Semana 3 Marzo 9 al 13

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 fría avena leche	090326	08:57am	C	C	C	C	A	12,3°	12,3°	110326	Catalina Rivera
Cerdo con vegetales	090326	09:00am	C	C	C	C	A	93,2°	89,3°	110326	Catalina Rivera
Arepa asada	090326	09:15am	C	C	C	C	A	89,7°	81,2°	110326	Catalina Rivera
Sorbete de fruta	100326	09:02am	C	C	C	C	A	14,5°	14,5°	120326	Catalina Rivera
Carne res estofada	100326	09:16am	C	C	C	C	A	91,6°	83,3°	120326	Catalina Rivera
Arroz con cabello de ángel	100326	09:12am	C	C	C	C	A	92,5°	84,6°	120326	Catalina Rivera
Bebida chocolatada	110326	09:05am	C	C	C	C	A	90,8°	86,7°	130326	Catalina Rivera
Huevo frito	110326	09:11am	C	C	C	C	A	89,6°	82,8°	130326	Catalina Rivera
Lentejas guisadas	110326	09:15am	C	C	C	C	A	92,3°	90,1°	130326	Catalina Rivera
Arroz blanco	110326	09:13am	C	C	C	C	A	91,9°	81,4°	130326	Catalina Rivera
Agua de panela con leche	120326	09:08am	C	C	C	C	A	89,5°	82,8°	140326	Catalina Rivera
Res en salsa napolitana	120326	09:16am	C	C	C	C	A	92,8°	87,2°	140326	Catalina Rivera

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

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

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

Semana 3 Marzo 9 al 13

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC coccion)

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	
Pasta corta	120326	09:12am	C	C	C	C	A	88,3°	82,1°	140326	Catalina Rivera
Tajadas plátano maduro	120326	09:20am	C	C	C	C	A	89,4°	80,2°	140326	Catalina Rivera
Sorbete de fruta	130326	09:12am	C	C	C	C	A	13,6°	13,6°	150326	Catalina Rivera
Huevo revuelto cebolla	130326	09:17am	C	C	C	C	A	88,7°	83,7°	150326	Catalina Rivera
Arroz rojo	130326	08:58am	C	C	C	C	A	91,7°	82,5°	150326	Catalina Rivera
Papa capira con romero	130326	09:21am	C	C	C	C	A	86,9°	80,6°	150326	Catalina Rivera

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

Fundaciones ubicadas en granada FUNDIGRAN	**EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS**	**VERSION: 01** **FECHA: ENERO 2025**

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

Semana 4 Marzo 16 al 20

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 chocolatada	160326	09:10am	C	C	C	C	A	89,6°	82,3°	190326	Catalina Rivera
Huevo revuelto con pl. madro	160326	09:17am	C	C	C	C	A	88,9°	78,1°	190326	Catalina Rivera
Arroz blanco con cebolla cab.	160326	09:13am	C	C	C	C	A	92,6°	81,5°	190326	Catalina Rivera
Agua de panela con leche	170326	09:08am	C	C	C	C	A	90,2°	77,4°	200326	Catalina Rivera
Goulash de cerdo y papa	170326	09:15am	C	C	C	C	A	92,9°	86,3°	200326	Catalina Rivera
Arroz con cebolla y cúrcuma	170326	09:18am	C	C	C	C	A	93,2°	85,6°	200326	Catalina Rivera
Avena fría en leche	180326	09:00am	C	C	C	C	A	12,3°	12,3°	210326	Catalina Rivera
Res desmechada con queso	180326	09:12am	C	C	C	C	A	89,7°	80,2°	210326	Catalina Rivera
Patacones	180326	09:16am	C	C	C	C	A	93,5°	79,8°	210326	Catalina Rivera
Sorbete de fruta	190326	09:12am	C	C	C	C	A	14,5°	14,5°	220326	Catalina Rivera
Carne cerdo salteada	190326	09:20am	C	C	C	C	A	90,2°	82,4°	220326	Catalina Rivera
Arroz con zanahoria	190326	09:22am	C	C	C	C	A	91,4°	83,4°	220326	Catalina Rivera

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 FUNDICIAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 4 Marzo 16 al 20

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	
Papas con hogao	190326	09:18am	C	C	C	C	A	85,3°	74,2°	220326	Catalina Rivera
Agua de panela con leche	200326	09:05am	C	C	C	C	A	88,7°	79,9°	230326	Catalina Rivera
Huevo con guiso	200326	09:14am	C	C	C	C	A	89,6°	82,5°	230326	Catalina Rivera
Arroz blanco	200326	09:21am	C	C	C	C	A	92,3°	81,3°	230326	Catalina Rivera
Frijoles guisados	200326	09:25am	C	C	C	C	A	94,5°	91,0°	230326	Catalina Rivera
Tajada de maduro	200326	09:22am	C	C	C	C	A	92,3°	80,4°	230326	Catalina Rivera

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

Fundación Unidos en grande FUNDUNIDOS	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 1 Marzo 24 al 27

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 chocolatada	240326	09:05am	C	C	C	C	A	89,8°	82,3°	270326	Catalina Rivera
Huevo revuelto	240326	09:12am	C	C	C	C	A	89,2°	80,5°	270326	Catalina Rivera
Arroz blanco con cebolla rama	240326	09:16am	C	C	C	C	A	93,1°	81,5°	270326	Catalina Rivera
Tajada maduro con queso	240326	09:21am	C	C	C	C	A	88,3°	78,4°	270326	Catalina Rivera
Agua de panela con leche	250326	09:11am	C	C	C	C	A	90,2°	80,6°	280326	Catalina Rivera
Cerdo guisado	250326	09:08am	C	C	C	C	A	92,8°	82,8°	280326	Catalina Rivera
Puré de yuca	250326	09:17am	C	C	C	C	A	83,4°	75,4°	280326	Catalina Rivera
Arroz con espinaca	250326	09:10am	C	C	C	C	A	92,7°	79,7°	280326	Catalina Rivera
Avena fría con leche	260326	09:14am	C	C	C	C	A	15,0°	15,0°	290326	Catalina Rivera
Res desmechada	260326	09:22am	C	C	C	C	A	93,2°	84,2°	290326	Catalina Rivera
Arepa asada	260326	09:25am	C	C	C	C	A	89,5°	85,6°	290326	Catalina Rivera
Sorbete de fruta	270326	08:56am	C	C	C	C	A	12,4°	12,4°	300326	Catalina Rivera

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

Fundación Iberoamericana para el desarrollo FUNDIBAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

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

Semana 1 Marzo 24 al 27

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	
Torta lenteja Hamburguesa	270326	09:28am	C	C	C	C	A	90,8°	79,8°	300326	Catalina Rivera
Papas a la francesa	270326	09:30am	C	C	C	C	A	89,9°	86,3°	300326	Catalina Rivera

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