Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | NUTRI SER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO DE 2022

ASPERSION DE AMBIENTE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: tomatas MES: 03 AÑO: 26

DÍA	ÁREAS																																		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO (NOMBRE Y APELLIDO)
	Area Amplia			Area Produ cción			Restaurante			Area Lavado			Area ES																						
	ASPERSIONES																																		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
1																																					
2	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy
3	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy
4	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy
5	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy
6	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy
7																																					
8																																					
9	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C
10	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C
11	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C
12	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy
13	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy
14																																					
15																																					
16	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C
17	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C
18	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C
19	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C
20	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C
21																																					
22																																					
23																																					
24	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C C
25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C C
26	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																						leidy C C
27																																					
28																																					
29																																					
30																																					
31																																					

VERIFICADO POR (NOMBRE COMPLETO):

OBSERVACIONES GENERALES: En las casillas de áreas coloque cada una de las zonas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.

En las casillas de aspersiones coloque según el día y la aspersión realizada C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica

Alcaldía de Sabaneta · Alimentos para Aprender · La educación es de todos · NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
02.03.26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15 L	—	X	80ppm	Leidy
02.03.26	Ambiente.	Amonio	5 Ml	1 L	—	X	300ppm	Leidy
02.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15 L	—	X	500ppm	Leidy
02.03.26	Pisos canecas RS	Hipoclorito	150 Ml	10 L	—	X	2000ppm	Leidy
02.03.26	lava. Menaje.	Lava. loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
03.03.26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15 L.	—	X	80ppm	Leidy.
03.03.26	Ambiente.	Amonio	5 Ml	1 L.	—	X	300ppm	Leidy
03.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15 L.	—	X	500ppm	Leidy
03.03.26	Pisos canecas RS	Hipoclorito	150 Ml	10 L.	—	X	2000ppm	Leidy
03.03.26	lava Menaje.	Lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
04.03.26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15L	—	X	80ppm	Leidy
04.03.26	Ambiente.	Amonio.	5 Ml	1 L.	—	X	300ppm	Leidy
04.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15 L.	—	X	500ppm	Leidy
04.03.26	Pisos canecas RS	Hipoclorito	150 Ml	10 L.	—	X	2000ppm	Leidy
04.03.26	lava Menaje.	lava loza.	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
05.03.26	Alimentos.	Aperacetico	15Ml	15L.	—	X	80ppm	Leidy
05.03.26	Ambiente.	Amonio.	5 Ml	1 L.	—	X	300ppm	Leidy
05.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15L.	—	X	500ppm	Leidy
05.03.26	pisos canecas RS	Hipoclorito	150 Ml	10.	—	X	2000ppm	Leidy
05.03.26	lava Menaje.	Lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

Alcaldía de Sabaneta — Alimentos para Aprender — La educación es de todos — NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
06.03.26	Alimentos	Aperacetico	15 ml	15 L	—	X	80 PPM	Leidy
06-03.26	Ambiente	Amonio	5 Ml	1 L	—	X	600PPM	Leidy
06.03.26	Equipos Menaje	Amonio	100 Ml	15 L	—	X	800ppm	Leidy
06-03 26	Pisos canecas Bs	Amonio	150 M	10 L	—	X	2000PPM	Leidy
06.03 26	lava menaje	lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
09.03.26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15 L	—	X	80PPM	Leidy
09.03.26	Ambiente	Amonio	5 Ml	1 L	—	X	300PPM	Leidy
09.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15 L	—	X	800ppm	Leidy
09.03.26	Pisos canecas Bs	Hipoclorito	150 Ml	10 L	—	X	2000PPM	Leidy
09.03 26	lava menaje	lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
10.03.26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15 L	—	X	80PPM	Leidy
10.03.26	Ambiente	Amonio	5 Ml	1 L	—	X	300PPM	Leidy
10.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15 L	—	X	800PPM	Leidy
10.03.26	Pisos canecas Bs	Hipoclorito	150 Ml	10 L	—	X	2000PPM	Leidy
10 03 26	lava menaje	lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
11.03.26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15 L	—	X	80PPM	Leidy
11.03.26	Ambiente	Amonio	5 Ml	1 L	—	X	300PPM	Leidy
11 03 26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15 L	—	X	800PPM	Leidy
11 03 26	Pisos Canecas Bs	Hipoclorito	150 Ml	10 L	—	X	2000PPM	Leidy
11 03 26	lava Menaje	lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

Alcaldía de Sabaneta — Alimentos para Aprender — La educación es de todos — NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
12.03.26	Alimentos.	Aperacetico	15 Ml	15 L.	—	X	80PPM	Leidy
12.03.26	Ambiente.	Amonio	5 Ml	1 L.	—	X	600PPM	Leidy
12.03.26	Equipos Menajes	Amonio	100 Ml	15 L.	—	X	600PPM	Leidy
12.03.26	Pisos Canecas Bs.	Amonio.	150 Ml	10 L.	—	X	2000ppm	Leidy
12.03.26	Lava Menaje	Lava loza.	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
16.03.26	Alimentos.	Aperacetico.	15Ml	15L	—	X	80PPM	Leidy
16.03.26	Ambiente.	Amonio.	5 Ml	1 L	—	X	300ppm	Leidy
16.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito.	60 Ml	15 L	—	X	500ppm	Leidy
16.03.26	Pisos canecas	Hipoclorito	150 Ml	10 L.	—	X	2000 ppm	Leidy
16.03.26	Lava Menaje.	Lava loza.	80 Ml.	NA	X	—	NA	Leidy
17.03.26	Alimentos.	Aperacetico	15 Ml	15 L.	—	X	80PPM	Leidy
17.03.26	Ambiente.	Amonio	5 Ml	1 L.	—	X	300PPM	Leidy
17.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15 L.	—	X	500ppm	Leidy
17.03.26	Pisos canecas	Hipoclorito	150 Ml	10 L.	—	X	2000PPM	Leidy
17.03.26	Lava Menaje.	Lava. loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
18.03.26	Alimento.	Aperacetico	15 Ml	15 L.	—	X	80 PPM	Leidy
18.03.26	Ambiente.	Amonio.	5 Ml	1 L.	—	X	300PPM	Leidy
18.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15 L.	—	X	500 PPM	Leidy
18.03.26	Pisos canecas	Hipoclorito	150 Ml	10 L	—	X	2000PPM	Leidy
18.03.26	Lava Menaje.	Lava loza.	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

Alcaldía de Sabaneta · Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
19.03 26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15 L	—	X	80ppm	Leidy
19.03 26	Ambiente	Amonio	5 Ml	1 L	—	X	300ppm	Leidy
19 03 26	Equipos Menaje	Hipoclorito	60 Ml	15 L	—	X	500ppm	Leidy
19.03 26	pisos canecas	Hipoclorito	150 Ml	10 L	—	X	2000ppm	Leidy
19. 03 26	lava. Menaje	lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
20. 03 26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15 L	—	X	80ppm	Leidy
20 03 26	Ambiente	Amonio	5 Ml	1 L	—	X	300ppm	Leidy
20 03 26	Equipos Menaje	Amonio	100 Ml	15 L	—	X	500ppm	Leidy
20 03 26	Pisos canecas	Amonio	150 Ml	10 L	—	X	2000ppm	Leidy
20 03 26	lavado Menaje	lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
21.03 26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15 L	—	X	80 ppm	Leidy
21 03 26	Ambiente	Amonio	5 Ml	1 L	—	X	300 ppm	Leidy
21 03 26	Equipos Menaje	Hipoclorito	60 Ml	15 L	—	X	500 ppm	Leidy
21 03 26	pisos canecas	Hipoclorito	150 Ml	10 L	—	X	2000ppm	Leidy
21 03 26	lavado Menaje	Lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy
25.03.26	Alimentos	Aperacetico	15 Ml	15 L	—	X	80ppm	Leidy
25.03.26	Ambiente	Amonio	5 Ml	1 L	—	X	300 ppm	Leidy
25.03.26	Equipos Menajes	Hipoclorito	60 Ml	15 L	—	X	500ppm	Leidy
25.03.26	pisos canecas	Hipoclorito	150 Ml	10 L	—	X	2000ppm	Leidy
25.03.26	lavado Menaje	lava loza	80 Ml	NA	X	—	NA	Leidy

cloro

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

Alcaldía de Sabaneta · Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
26.03.26	Alimentos.	Aperacetico.	75 ml	75 L.	—	X	80 ppm	Leidy
26.03.26	Ambiente.	Amonio.	5 ml	1 L.	—	X	300 ppm	Leidy
26.03.26	Equipos Menajes.	Hipoclorito	60 ml	15 L.	—	X	500 ppm	Leidy
26.03.26	pisos. Canecas.	Hipoclorito.	150 ml	10 L.	—	X	2000 ppm	Leidy
26.03.26	lava menaje.	lava loza.	80 ml	NA	X	X	NA	Leidy
6 04 26	Alimentos	A.peracetico	75 ml	75 L	—	X	80 ppm	leidy
6 04 26	ambiente	Amonio	5 ml	1 L	—	X	300 ppm	leidy
6:04 26	equipos-menaje	Hipoclorito	60 ml	15 L	—	X	500 ppm	leidy
6 04 26	piso-caneca - AS	Hipoclorito	150 ml	10 L	—	X	200 ppm	leidy
6 04 26	lava menaje	Lavaloza	80 ml	NA	X	—	NA	leidy
7 04 26	Alimentos	A. peracetico	75 ml	75 L	—	X	80 ppm	Milena
7 04 26	Ambiente	amonio	5 ml	1 L	—	X	300 ppm	Milena
7 04 26	equipos menaje	Hipoclorito	60 ml	15 L	—	X	500 ppm	Milena
7 04 26	pisos-canecas-AS	Hipoclorito	150 ml	10 L	—	X	200 ppm	Milena
7 04 26	Lavamenaje	Lavaloza	80 ml	NA	X	—	NA	Milena
8 04 26	Alimentos	A. peracetico	75 ml	75 L	—	X	80 ppm	Milena
8 04 26	Ambiente	Amonio	5 ml	1 L	—	X	300 ppm	Milena
8 04 26	equiposmenajes	Hipoclorito	60 ml	15 L	—	X	500 ppm	Milena
8 04 26	Pisos-canecas - AS	Hipoclorito	150 ml	10 L	—	X	200 ppm	Milena
8 04 26	Lavamenaje	Lavaloza	80 ml	NA	X	—	NA	Milena

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Comitas

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
02.03.26	1Am	Arroz.	800am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	Leidy	C	05.03.26	72 °C	Leidy
02.03.26	1Am	Huevo.	800am	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	Leidy	C	05.03.26	75 °C	Leidy
02.03.26	1Am	Galletas.	800am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	05.03.26	NA	
02.03.26	1Am	Chocolate.	800am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	Leidy	C	05.03.26	77 °C	Leidy
02.03.26	1Am	Piña.	800am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	05.03.26	NA	Leidy
02.03.26	A	Pastas	1150am	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	Leidy	C	05.03.26	78 °C	Leidy
02.03.26	A	Pure.	1120am	C	C	C	C	A	81 °C	20	—	Leidy	C	05.03.26	78 °C	Leidy
02.03.26	A	ensalada	1150am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	05.03.26	NA	Leidy
02.03.26	A	Jugo	100pm	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	05.03.26	4 °C	Leidy

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.

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm).

Temperaturas de producto de ensamble y despacho. Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por:

Alcaldía de Sabaneta · Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: Comitas

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
03.03.26	(Am	Arroz con leche	800Am	C	C	C	C	A	86 °C	20	—	Leidy	C	06.03.26	73 °C	Leidy
03.03.26	(Am	Queso.	800Am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	06.03.26	NA.	Leidy
03.03.26	A	Arroz.	1110Am	C	C	C	C	A	87 °C	20	—	Leidy	C	06.03.26	75 °C	Leidy
03.03.26	A	Sopa.	1130Am	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	Leidy	C	06.03.26	73 °C	Leidy
03.03.26	A	platanitos.	1140Am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	Leidy	C	06.03.26	71 °C	Leidy
03.03.26	A	Huevo	1135Am	C	C	C	C	A	81 °C	20	—	Leidy	C	06.03.26	75 °C	Leidy
03.03.26	A	Ensalada.	100Am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	06.03.26	2 °C	Leidy
03.03.26	A	Jugo	100Am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	06.03.26	4 °C	Leidy

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.

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm).

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: JS

Alcaldía de Sabaneta — Alimentos para Aprender — La educación es de todos — Mineducación — NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: tomitas

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
04.03.26	AM	Yogurt	800am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	07.03.26	4 °C	Leidy
04.03.26	AM	Queso.	800am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	07.03.26	2 °C	Leidy
04.03.26	AM	Fruta.	800AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	07.03.26	2 °C	Leidy
04.03.26	AM	Cereales.	800AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	07.03.26	NA.	Leidy
04.03.26	A	Arroz Verduras	1150AM	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	Leidy	C	07.03.26	73 °C	Leidy.
04.03.26	A	Carne.	1150AM	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	Leidy	C	07.03.26	70 °C	Leidy
04.03.26	A	Papas.	1120AM	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	Leidy	C	07.03.26	75 °C	Leidy
04.03.26	A	Jugo.	100AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	07.03.26	4 °C	Leidy

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.

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm).

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: JSL

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Lomitas.

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
05.03.26	AM	Arepa.	800am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	Leidy	C	08.03.26	75 °C	Leidy
05.03.26	AM	Carne.	800am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	Leidy	C	08.03.26	70 °C	Leidy
05.03.26	AM	Chocolate.	800am	C	C	C	C	A	86 °C	20	—	Leidy	C	08.03.26	73 °C	Leidy
05.03.26	AM	Galleta.	800am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	08.03.26	NA	Leidy
05.03.26	A	Arroz.	1150am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	Leidy	C	08.03.26	73 °C	Leidy
05.03.26	A	Papa.	1140am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	Leidy	C	08.03.26	70 °C	Leidy
05.03.26	A	Platano	1130am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	Leidy	C	08.03.26	73 °C	Leidy
05.03.26	A	Pollo	1150am	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	Leidy	C	08.03.26	75 °C	Leidy
05.03.26	A	Jugo	100pm	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	08.03.26	4 °C	Leidy
05.03.26	A	Ensalada.	100pm	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	08.03.26	2 °C	Leidy

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.

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm).

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: JS

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa tomitas

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
06.03.26	1Am	Hamburgesas	800am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	09.03.26	NA	leidy
06.03.26	1Am	Avena	800am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	09.03.26	2 °C	leidy
06.03.26	A	Arroz	1150am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	leidy	C	09.03.26	73 °C	leidy
06.03.26	A	frijol	1150 Am	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	leidy	C	09.03.26	72 °C	leidy
06.03.26	A	Carne	1150 AM	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	leidy	C	09.03.26	75 °C	leidy
06.03.26	A	Maduro	1150 AM	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	leidy	C	09.03.26	77 °C	leidy
06.03.26	A	Ensalada	1000am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	09.03.26	2 °C	leidy
06.03.26	A	Jugo	1000am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	09.03.26	4 °C	leidy

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.

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm).

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: JJ

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Alimentación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Comfas

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
09.03.26	CAM	Huevo.	800am	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	Leidy	C	12.03.26	73 °C	Leidy.
09.03.26	CAM	Panicfajado	800am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	12.03.26	NA.	Leidy
09.03.26	CAM	Avena	800AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	12.03.26	2 °C	Leidy
09.03.26	A	Arroz.	1150am	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	Leidy	C	12.03.26	80 °C	Leidy
09.03.26	A	Sopa.	1130am	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	Leidy	C	12.03.26	72 °C	Leidy
09.03.26	A	Torta.	1150 am	C	C	C	C	A	81 °C	20	—	Leidy	C	12.03.26	75 °C	Leidy
09.03.26	A	Maduro.	1140AM	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	Leidy	C	12.03.26	71 °C	Leidy
09.03.26	A	Ensalada.	100 Am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	12.03.26	2 °C	Leidy
09.03.26	A	Jugo.	1100AM	C	C	C	C	A	NA.	20	—	Leidy	C	12.03.26	4 °C	Leidy

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.

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm).

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: