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		
10.03.26	CAM	Yogurt	8:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	13.03.26	4 °C	Leidy
10.03.26	CAM	Queso	8:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	13.03.26	2 °C	Leidy
10.03.26	CAM	Fruta	8:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	13.03.26	2 °C	Leidy
10.03.26	CAM	Cereales	8:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	13.03.26	NA	Leidy
10.03.26	A	Arroz	11:50am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	Leidy	C	13.03.26	80 °C	Leidy
10.03.26	A	Crema	11:40am	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	Leidy	C	13.03.26	75 °C	Leidy
10.03.26	A	Carne	11:50am	C	C	C	C	A	81 °C	20	—	Leidy	C	13.03.26	73 °C	Leidy
10.03.26	A	Yuka	11:30am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	Leidy	C	13.03.26	77 °C	Leidy
10.03.26	A	Ensalada	10:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	13.03.26	2 °C	Leidy
10.03.26	A	Jugo	10:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	13.03.26	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: JSG

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		
11.03.25	(Am	Arepa chocc	800am	C	C	C	C	A	81 °C	20	—	Leidy	C	14.0326	73 °C	Leidy
11.03.25	(Am	Queso.	800am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	14.0326	2 °C	Leidy
11.03.25	(Am	Agcapanela	800pm	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	Leidy	C	14.0326	73 °C	Leidy
11.03.25	A	Arroz.	150am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	Leidy	C	14.0326	71 °C	Leidy
11.03.25	A	Torta.	1140am	C	C	C	C	A	81 °C	20	—	Leidy	C	14.0326	70 °C	Leidy
11.03.25	A	Carne.	1100am	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	Leidy	C	14.0326	75 °C	Leidy
11.03.25	A	Tomate.	1100am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	14.0326	2 °C	Leidy
11.03.25	A	Jugo	100am	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	14.0326	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:

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		
12.03.26	AM	Arroz	800am	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	leidy	C	15.03.26	72 °C	leidy
12.03.26	AM	carne	800am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	leidy	C	15.03.26	70 °C	leidy
12.03.26	AM	Chocolate	800am	C	C	C	C	A	86 °C	20	—	leidy	C	15.03.26	73 °C	leidy
12.03.26	A	Arroz	1100am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	leidy	C	15.03.26	71 °C	leidy
12.03.26	A	Papa	1150am	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	leidy	C	15.03.26	70 °C	leidy
12.03.26	A	carne	1130am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	leidy	C	15.03.26	73 °C	leidy
12.03.26	A	Ensalada	1000am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	15.03.26	2 °C	leidy
12.03.26	A	JUGO	1000am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	15.03.26	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:

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: tomillas

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		
13.03.26	AM	chocolate	800AM	C	C	C	C	A	89 °C	20	—	leidy	C	16.03.26	73 °C	leidy
13.03.26	AM	Arepa	800AM	C	C	C	C	A	88 °C	20	—	leidy	C	16.03.26	75 °C	leidy
13.03.26	AM	Pollo	800AM	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	leidy	C	16.03.26	71 °C	leidy
13.03.26	A	Arroz	1150AM	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	leidy	C	16.03.26	70 °C	leidy
13.03.26	A	frijoles	1130AM	C	C	C	C	A	87 °C	20	—	leidy	C	16.03.26	63 °C	leidy
13.03.26	A	carne	1120AM	C	C	C	C	A	88 °C	20	—	leidy	C	16.03.26	69 °C	leidy
13.03.26	A	Ensalada	1000AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	16.03.26	2 °C	leidy
13.03.26	A	Mazamorra	1100AM	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	leidy	C	16.03.26	63 °C	leidy
13.03.26	A	leche	1140AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	16.03.26	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 | Una Antioquia Educada | 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		
16.03.26	CAM	Huevo	8:00 am	C	C	C	C	A	88 °C	20	—	Leidy	C	19.03.26	71 °C	Leidy
16.03.26	CAM	Arroz	8:00 am	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	Leidy	C	19.03.26	70 °C	Leidy
16.03.26	CAM	Chocolate	8:00 AM	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	Leidy	C	19.03.26	72 °C	Leidy
16.03.26	A	Crema	11:50 AM	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	Leidy	C	19.03.26	75 °C	Leidy
16.03.26	A	Pastas con Atun	11:00 AM	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	Leidy	C	19.03.26	73 °C	Leidy
16.03.26	A	Ensalada	1:00 PM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	19.03.26	2 °C	Leidy
16.03.26	A	Jugo	1:00 PM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	19.03.26	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 | 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		
17.03.26	AM	Colada.	800AM	C	C	C	C	A	88 °C	20	—	Leidy	C	75 °C	20.03.26	Leidy
17.03.26	AM	Tostadas.	800AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	NA	20.03.26	Leidy
17.03.26	AM	Queso.	800AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	2 °C	20.03.26	Leidy
17.03.26	AM	Banano.	800AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	NA	20.03.26	Leidy
17.03.26	A	Sopa.	1150AM	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	Leidy	C	72 °C	20.03.26	Leidy
17.03.26	A	Arroz.	1140AM	C	C	C	C	A	87 °C	20	—	Leidy	C	70 °C	20.03.26	Leidy
17.03.26	A	Papas.	1120AM	C	C	C	C	A	88 °C	20	—	Leidy	C	75 °C	20.03.26	Leidy
17.03.26	A	Huevo.	1150AM	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	Leidy	C	71 °C	20.03.26	Leidy
17.03.26	A	Jugo.	100PM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	2 °C	20.03.26	Leidy
17.03.26	A	Ensalada	100PM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	2 °C	20.03.26	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: JSB

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | 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		
18.03.26	AM	Yogurt	8:00 AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	4 °C	21.03.26	Leidy
18.03.26	CAM	Cereales	8:00 AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	NA	21.03.26	Leidy
18.03.26	CAM	Queso	8:00 AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	2 °C	21.03.26	Leidy
18.03.26	CAM	Fruta	8:00 AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	2 °C	21.03.26	Leidy
18.03.26	A	Pastas	11:50 AM	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	Leidy	C	73 °C	21.03.26	Leidy
18.03.26	A	Pollo	11:40 AM	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	Leidy	C	75 °C	21.03.26	Leidy
18.03.26	A	Ensalada	11:00 AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	2 °C	21.03.26	Leidy
18.03.26	A	Jugo	11:00 AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	4 °C	21.03.26	Leidy
18.03.26	A	Pan	11:50 AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	NA	21.03.26	

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.

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: JSb

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | 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		
19.03.26	AM	carne	800am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	leidy	C	22.03.26	72 °C	leidy
19.03.26	AM	Maduro	800am	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	leidy	C	22.03.26	75 °C	leidy
19.03.26	AM	Chocolate	800am	C	C	C	C	A	88 °C	20	—	leidy	C	22.03.26	70 °C	leidy
19.03.26	A	Arroz. verdura	1150am	C	C	C	C	A	85 °C	20	—	leidy	C	22.03.26	73 °C	leidy
19.03.26	A	carne	1130am	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	leidy	C	22.03.26	77 °C	leidy
19.03.26	A	Maduro	1150am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	leidy	C	22.03.26	75 °C	leidy
19.03.26	A	Jugos	100am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	22.03.26	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: 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		
20.03.26	(AM	Arepa	800AM	C	C	C	C	A	86 °C	20	—	Leidy	C	23.03.26	80 °C	Leidy
20.03.26	(AM	Pollo	800AM	C	C	C	C	A	87 °C	20	—	Leidy	C	23.03.26	72 °C	Leidy
20.03.26	(AM	Avena	800AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	23.03.26	2 °C	Leidy
20.03.26	A	Arroz	1100AM	C	C	C	C	A	87 °C	20	—	Leidy	C	23.03.26	75 °C	Leidy
20.03.26	A	Carne	1140AM	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	Leidy	C	23.03.26	77 °C	Leidy
20.03.26	A	frijoles	1150AM	C	C	C	C	A	88 °C	20	—	Leidy	C	23.03.26	75 °C	Leidy
20.03.26	A	Papa criolla	1150AM	C	C	C	C	A	81 °C	20	—	Leidy	C	23.03.26	79 °C	Leidy
20.03.26	A	Ensalada	1100AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	23.03.26	2 °C	Leidy
20.03.26	A	Jugo	1100AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	Leidy	C	23.03.26	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 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		
25.03.26	CAM	Yogurt	8:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	28.03.26	4 °C	leidy
25.03.26	CAM	Cereales	8:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	28.03.26	NA	leidy
25.03.26	CAM	Queso	8:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	28.03.26	4 °C	leidy
25.03.26	CAM	Fruta	8:00am	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	28.03.26	4 °C	leidy
25.03.26	A	Arroz	11:30am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	leidy	C	28.03.26	73 °C	leidy
25.03.26	A	Sopa	11:30am	C	C	C	C	A	81 °C	20	—	leidy	C	28.03.26	75 °C	leidy
25.03.26	A	Huevo	11:30am	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	leidy	C	28.03.26	75 °C	leidy
25.03.26	A	Yucas	11:30am	C	C	C	C	A	82 °C	20	—	leidy	C	28.03.26	76 °C	leidy
25.03.26	A	Ensalada	1:00pm	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	28.03.26	2 °C	leidy
25.03.26	A	Jugo	1:00pm	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	28.03.26	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: 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		
26 03 26	CAM	carne	800AM	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	leidy	C	29.03.26	72 °C	leidy
26.03 26	CAM	Arroz.	800AM	C	C	C	C	A	93 °C	20	—	leidy	C	29.03.26	77 °C	leidy
26. 03 26	CAM	Chocolate.	800AM	C	C	C	C	A	89 °C	20	—	leidy	C	29.03.26	75 °C	leidy
26 03 26	A	Arroz.	1150AM	C	C	C	C	A	93 °C	20	—	leidy	C	29.03.26	76 °C	leidy
26.03 26	A	Pollo.	1130AM	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	leidy	C	29.03.26	70 °C	leidy
26.03 26	A	Crema	1150AM	C	C	C	C	A	80 °C	20	—	leidy	C	29.03.26	72 °C	leidy
26.03 26	A	Papitas.	1120AM	C	C	C	C	A	83 °C	20	—	leidy	C	29.03.26	75 °C	leidy
26.03.26	A	Ensalada	1100AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	29.03.26	2 °C	leidy
26.03.26	A	Jugo	1100AM	C	C	C	C	A	NA	20	—	leidy	C	29.03.26	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