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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Adelaida MES: Abril AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: Cong 02.

RESPONSABLE:

DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
°C	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM
HORA	Semana de Receso					9:00 3:00	6:00 3:30	6:00 3:30	6:00 3:30	6:00 3:30			6:00 3:30	6:00 3:30	6:00 3:30	6:00 3:30	6:00 3:30			6:30 3:30	6:30 3:30	6:30 3:30	6:30 3:30				6:00 3:30	6:00 3:30	6:00 3:30	6:00 4:00	
-25																															
-24																															
-23																															
-22																															
-21																															
-20																															
-19																														X	
-18					X								X	X	X	X	X			X		X	X				X	X	X		
-17								X					X	X	X	X	X			X	X	X	X				X		X		
-16									X	X	X																			X	
-15																															
-14																															
-13																															
-12																															
-11																															
-10																															
-9																															
-8																															
-7																															
-6																															
-5																															
-4																															
-3																															
-2																															
-1																															
0																															

VERIFICADO POR: Andrea

TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 °C

OBSERVACIONES:

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Adelaida MES: Abril. AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: Cong 01.

RESPONSABLE: _____

DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
°C	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM	AM / PM
HORA	Semana de Receso.					9:30 / 2:30	[illegible] / 1:00	6:00 / 2:30	6:00 / 2:00	3:30 / 1:00	3:30		6:00 / 3:30	6:00 / 3:28	6:28 / 3:20	6:00 / 3:30	6:00 / 3:30			6:30 / 3:30	6:00 / 3:20	6:30 / 3:30	6:30 / 3:30	6:30 / 3:30			6:00 / 5:30	6:30 / 4:00	1:00 / 3:30	6:00 / 4:00		
-25																															
-24																															
-23																															
-22																															
-21																															
-20																															
-19																															
-18						X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X		
-17																															
-16																															
-15																															
-14																															
-13																															
-12																															
-11																															
-10																															
-9																															
-8																															
-7																															
-6																															
-5																															
-4																															
-3																															
-2																															
-1																															
0																															

VERIFICADO POR: Andrea

TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 °C

OBSERVACIONES:

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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

PROGRAMACIÓN Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LA L&D

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: ADELAIDA

MES: ABRIL AÑO: 2026

SEGUNDA QUINCENA

SUPERFICIE / EQUIPO / UTENSILIO	día 16		día 17		día 18		día 19		día 20		día 21		día 22		día 23		día 24		día 25		día 26		día 27		día 28		día 29		día 30		día 31	
	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E
DIARIO																																
ALIMENTOS Y EMPAQUE DE ALIMENTOS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
MENAJE - UTENSILIOS DE COCINA	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
UTENSILIOS DE ASEO	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
ESTUFAS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
LICUADORAS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
MESONES	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
MESAS Y SILLAS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
PISOS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
DRENAJES Y POZUELOS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
BASCULAS, TERMOMETROS Y GRAMERAS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
CANASTILLAS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
RECIPIENTES DE RESIDUOS SOLIDOS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
SUICHES	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
PROCESADOR DE ALIMENTOS	X	C	X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C					X	C	C	X	X	C				
																	X						X	C	C	X	X	C				
SEMANAL																																
PAREDES, EXTRACTORES, PUERTAS, VENTANAS, LAMPARAS			X	C													X	C									X	C				
BAÑOS			X	C													X	C									X	C				
EQUIPOS DE FRIO			X	C													X	C									X	C				
EXTINTOR - BOTIQUIN			X	C													X	C									X	C				
DOSIS DE CHOQUE			X	C													X	C									X	C				
LIMPIEZA PROFUNDA			X	C													X	C									X	C				
																											X	C				
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Diana		Diana						Carol		Carol		Carol		Carol		Carol						Marcer				Marcer					
VERIFICADOR L&D	Andrés		Andrés						Andrés		Andrés		Andrés		Andrés		Andrés						Andrés				Andrés					

P: Programado ; E: Ejecutado.

*Marcar con una X el día que se programa la limpieza y desinfección, cuando se realice la L&D se escribe C (Cumple) o NC (No cumple) . Para el caso de NC en el espacio de observaciones debe quedar con fecha explicación clara de la No conformidad. *En el campo de Observaciones, referenciar los días en que se realiza Rotación o Choque.

OBSERVACIONES: Dosis de choque: 17, 24 y 29

Alcaldía de Sabaneta · Aprender · NUTRISER COLOMBIA	FORMATO CONTROL DE AGUA	VERSION: 04 FECHA: ENERO 2026

OPERACIÓN	ADELAIDA

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

FECHA DDMMAAAA	HORA	PUNTO DE AGUA	Verificación organoléptica (color, olor, sabor) C/NC	CL 0.3 A 2.0 g/ml	pH 6.5 a 9	NOMBRE COLABORADOR	NOMBRE VERIFICADOR
7/4/26	6:00	2	C	0.3	7.1	Marcela	Andre
8/4/26	6.00	4	C	0.3	7.0	marcela	Andre
9/4/26	6.00	4	C	0.4	7.0	marcela	Andre
10-4-26	6.00	5	C	0.3.	7.1	marcela	Andre
13-04-26	6:00	4	C	0.4.	7.0	Diana	Andre
14-04-26	6:00	5	C	0.3	7.1	Diana	Andre
15-04-26	6:00	2	C	0.4	7.0	Diana	Andre
16-04-26	6:00	2	C	0.3	7.0	Diana	Andre
17-04-26	6:00	5	C	0.4	7.1	Diana	Andre
20/04/26	6:00	6	C	0.3	7.3	Carolina	Andre
21/04/26	6:20	2	C	0.4	7.0	Carolina	Andre
22/04/26	6:00	4	C	0.3	7.1	Carolina	Andre
23/04/26	6:20	5	C	0.4	7.0	Carolina	Andre
24/4/26	6:00	6	C	0.3	7.3	Carolina	Andre
27-4-26	6-00	2	C	0.3.	7.1	marcela	Andre
28-4-26	6.00	2	C	0,3	7.0	marcela	Andre
29-4-26	6:00	4	C	0.3	7.1	marcela	Andre

OBSERVACIONES:

VERSION: 02	
FECHA: JUNIO 2022	

FORMATO INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

Servicio de alimentación: ADELAIDA

Detalles del control de plagas

FECHA DE REVISION			SE EVIDENCIA PRESENCIA DE						NOMBRE DE QUIEN DILIGENCIA	AREA DONDE SE EVDENCIA LA PLAGA	ACCION CORRECTIVA	SE REALIZA EL REPORTE
			ROEDORES		INSECTOS RASTREROS		VOLADORES					SI / NO
DIA	MES	AÑO	SI	No	SI	No	SI	No				
7	4	26	—	X	—	X	—	X	Carolina	NA	NA	NO
8	4	26	—	X	—	X	—	X	Marcela	NA	NA	NO
9	4	26	—	X	—	X	—	X	marcela	NA	NA	NO
10	4	26	—	X	—	X	—	X	marcela.	NA	NA	NO
13	04	26	—	X	—	X	—	X	Diana	NA	NA	NO
14	04	26	—	X	—	X	—	X	Diana	NA	NA	NO
15	04	26	—	X	—	X	—	X	Diana	NA	NA	NO
16	04	26	—	X	—	X	—	X	Diana	NA	NA	NO
17	04	26	—	X	—	X	—	X	Diana	NA	NA	NO
20	04	26	—	X	—	X	—	X	Carolina	NA	NA	NO
21	04	26	—	X	—	X	—	X	Carolina	NA	NA	NO
22	04	26	—	X	—	X	—	X	Carolina	NA	NA	NO
23	04	26	—	X	—	X	—	X	Carolina	NA	NA	NO.
24	04	26	—	X	—	X	—	X	Carolina	NA	NA	NO.
24	04	26	—	X	—	X	—	X	marcela.	NA	NA	NO
28	04	26	—	X	—	X	—	X	marcela	NA	NA	NO
29.	04	26	—	X	—	X	—	X	marcela.	NA	NA	NO

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO:	Marcela
VERIFICADOR:	
OBSERVACIONES:	

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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO DE 2022

ASPERSION DE AMBIENTE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: Adelaida MES: ABRIL AÑO: 2026.

DÍA	ÁREAS: Producción			Bodega			Baño			Comedor			Nestier			Oriana			Zona Frio			Cuarto Aseo															RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO (NOMBRE Y APELLIDO)
	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																																					
3																																					
4																																					
5																																					
6																																					
7	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													marcela
8	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													marcela
9	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													marcela
10	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													marcela
11																																					
12																																					
13	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Diana
14	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Diana
15	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Diana
16	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Diana
17	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Diana
18																																					
19																																					
20	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Carolina
21	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Carolina.
22	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Carolina.
23	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Carolina
24	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													Carolina
25																																					
26																																					
27	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													marcela
28	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													marcela
29	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C													marcela
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 | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Adelaida correa.

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		
29.04.26	cam	arroz con leche	8:00Am	C	C	C	C	A	89°C	452	—	elizabet	C	02.04.26	86°C	Cindy Franco
29.04.26	cam	queso	8.00Am	C	C	C	C	A	-4.	452	—	elizabet	C	02.04.26	4	Cindy Franco
29.04.26	A	carne molida.	11:00Am	C	C	C	C	A	80°C	600	—	Diana	C	02.04.26	78°C	Cindy Franco
29.04.26	A	arroz espinaca	11:00Am	C	C	C	C	A	99°C	600	—	cardina	C	02.04.26	88°C	Cindy Franco
29.04.26	A	papas (Hornada	11:00Am	C	C	C	C	A	78°C	600	—	cindy F	C	02.04.26	75°C	Cindy Franco
29.04.26	A	piña repollo-zaha.	11:00Am	C	C	C	C	A	NA	600	—	ross	C	02.04.26	4	Cindy Franco
29.04.26	A	sorbete banano	11:00Am	C	C	C	C	A	NA	600	—	cindy F	C	02.04.26	4	Cindy 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.

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: [signature]

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa ADELAIDA.

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		
7/04/26	com	Huevo Hogao	8:00	C	C	C	C	A	89°	436	—	Carolina	C	10/4/26	84°	Carolina
7/04/26	com	Galleta soda	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Elizca	C	10/4/26	NA°	Carolina
7/04/26	com	Agua panela con leche	8:00	C	C	C	C	A	90.1°	436	—	Elizca	C	10/4/26	87°	Carolina
7/04/26	com	piña	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Carolina	C	10/4/26	NA	Carolina
7/04/26	com	Arroz blanco	8:00						89.3	436	—	Elizca	C	10/4/26	86°	Carolina
7/04/26	A/m	Espaguéti	11:00	C	C	C	C	A	92°	984	—	ROSS	C	10/4/26	86°	Marcela
7/04/26	A/m	Pure papa criolla	11:00	C	C	C	C	A	86°	984	—	Diana	C	10/4/26	81°	Marcela
7/04/26	A/m	Pepino-Mango	11:00	C	C	C	C	A	NA	984	—	Marcela	C	10/4/26	4°	Marcela
7/04/26	A/m	Pan	11:00	C	C	C	C	A	NA	984	—	Cindy	C	10/4/26	NA	Marcela
7/04/26	A/m	Sorbete Mango	11:00	C	C	C	C	A	NA	984	—	Carolina	C	10/4/26	4°	Marcela

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: Adelaida

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción T(°C)	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia						Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
8-4-26	Comp	Arroz con leche	8:00	C	C	C	C	A	86.7	436	—	Marcela	C	11-4-26	84.2	Marcela
8-4-26	Comp	Queso en tajadas	8:00	C	C	C	C	A	4.1	436	—	Marcela	C	11-4-26	3.4	Marcela
8-4-26	Alm	Sopa de lentejas	11:00	C	C	C	C	A	85.1	584	—	marcela	C	11-4-26	79.1	marcela
8-4-26	Alm	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	A	95.1	584	—	marcela	C	11-4-26	87.1	marcela
8-4-26	Alm	Carne res desmechada	11:00	C	C	C	C	A	94.2	584	—	marcela	C	11-4-26	84°	marcela
8-4-26	Alm	Horados de platano	11:00	C	C	C	C	A	87.2	584	—	marcela	C	11-4-26	83°	marcela
8-4-26	Alm	Ensalada fresca	11:00	C	C	C	C	A	NA	584	—	marcela	C	11-4-26	4	marcela
8-4-26	Alm	limonada.	11:00	C	C	C	C	A	NA	584	—	marcela	C	11-4-26	4	marcela

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 Adelaida Correa

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		
9-04-26	CAM	Bebida lactea	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	marcela	C	12-04-26	4	marcela
9-04-26	CAM	queso. cuadro	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	marcela	C	12-04-26	4	marcela
9-04-26	CAM	cereal. en sobres	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	marcela	C	12-04-26	NA	marcela
9-04-26	A	carne. sero	11 am	C	C	C	C	A	84°	584	—	carolyman	C	12-04-26	81°	marcela
9-04-26	A	Arroz. mixto	11 am	C	C	C	C	A	82°	584	—	roz	C	12-04-26	79°	marcela
9-04-26	A	papas chs	11 am	C	C	C	C	A	86°	584	—	sindi	C	12-04-26	66	marcela
9-04-26	A	verduras	11 am	C	C	C	C	A	68°	584	—	elisa.	C	12-04-26	84°	marcela
9-04-26	A	sorbete banano	11 am	C	C	C	C	A	NA	584	—	marcela	C	12-04-26	4	marcela

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: