Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | NUTRI SER 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		
10-4-26	CAM	Guiso de pollo	1100	C	C	C	C	A	84°	58k	—	marcela	C	13-04-26	81	marcela
10-4-26	CAM	Arroz blanco	1100	C	C	C	C	A	82°	58k	—	catalina	C	13-04-26	79	marcela
10-4-26	CAM	Papa y platano	1100	C	C	C	C	A	68°	58k	—	sindi	C	13-04-26	68	marcela
10-4-26	CAM	ensalada de col	1100	C	C	C	C	A	NA	58k	—	ros	C	13-04-26	4	marcela
10-4-26	CAM	sorbete de naranja	1100	C	C	C	C	A	NA	58k	—	catalina	C	13-04-26	4	marcela
10-4-26	A	encocrate con leche	800	C	C	C	C	A	84°	43k	—	sindi	C	13-04-26	81	marcela
10-4-26	A	pasta de cerdo	800	C	C	C	C	A	82°	43k	—	elisa	C	13-04-26	74	marcela
10-4-26	A	arepa maiz	800	C	C	C	C	A	68°	43k	—	mateo	C	13-04-26	68	marcela
10-4-26	A	ganchada de cerdo	800	C	C	C	C	A	NA	43k	—	ros	C	13-04-26	NA	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 | Ministerio de Educación Nacional | 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		
13-04-26	CAM	pan tajado	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Marcela	C	16-04-26	Amb	Diana
13-04-26	CAM	Huevo Revuelto	8:00	C	C	C	C	A	81°	436	—	Marcela	C	16-04-26	79°	Diana
13-04-26	CAM	Avena	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Marcela	C	16-04-26	Amb	Diana
13-04-26	A	Sopa de Arveja	11:00	C	C	C	C	A	84°	584	—	Diana-Karo	C	16-04-26	81°	Diana
13-04-26	A	Arroz	11:00	C	C	C	C	A	82°	584	—	Carolina	C	16-04-26	79°	Diana
13-04-26	A	Torta de Atun	11:00	C	C	C	C	A	68.1°	584	—	Cindy	C	16-04-26	66°	Diana
13-04-26	A	Pure de Platano	11:00	C	C	C	C	A	86°	584	—	Karen	C	16-04-26	84°	Diana
13-04-26	A	Ensalada de Brocoli	11:00	C	C	C	C	A	81.1	584	—	Elizabeth	C	16-04-26	79°	Diana
13-04-26	A	Jugo de Guayaba	11:00	C	C	C	C	A	NA	584	—	Marcela	C	16-04-26	4°	Diana

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 | Alimentación | 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		
14-04-26	CAM	Queso	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Diana	C	17-04-26	4°	Diana
14-04-26	CAM	Fruta	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Todas	C	17-04-26	4°	Diana
14-04-26	CAM	Yogurt	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Diana	C	17-04-26	4°	Diana
14-04-26	CAM	Cereal	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Diana	C	17-04-26	NA	Diana
14-04-26	A	Crema Zanah.	11:00	C	C	C	C	A	82.3	584	—	Marcela	C	17-04-26	80.1	Diana
14-04-26	A	Arroz Espinaca	11:00	C	C	C	C	A	97.3	584	—	Carolina	C	17-04-26	93.6	Diana
14-04-26	A	Cerdo Sofrito	11:00	C	C	C	C	A	85.2	584	—	Karen	C	17-04-26	83	Diana
14-04-26	A	Yuca guisada	11:00	C	C	C	C	A	81	584	—	Elizabeth	C	17-04-26	79	Diana
14-04-26	A	Jugo Tomate A.	11:00	C	C	C	C	A	NA	584	—	Kass	C	17-04-26	4	Diana
14-04-26	A	Ensalada Zanahoria	11:00	C	C	C	C	A	NA	584	—	Cindy	C	17-04-26	4	Diana

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		
15-04-26	CAM	Carne de cerdo guisada	8:00	C	C	C	C	A	85.8	300	—	Karen	C	18-04-26	84°	Diana
15-04-26	CAM	Arroz	8:00	C	C	C	C	A	81,3	300	—	Elizabeth	C	18-04-26	79°	Diana
15-04-26	CAM	Chocolate	8:00	C	C	C	C	A	81.0	300	—	Karen	C	18-04-26	79°	Diana
15-04-26	A	Arroz con Tomate	11:00	C	C	C	C	A	84°	300	—	Marcela	C	18-04-26	82°	Diana
15-04-26	A	pollo con Zanah.	11:00	C	C	C	C	A	83°	300	—	Diana	C	18-04-26	81°	Diana
15-04-26	A	Pure de papa	11:00	C	C	C	C	A	81°	300	—	Cindy	C	18-04-26	79°	Diana
15-04-26	A	Ensalada	11:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marcela	C	18-04-26	4°	Diana
15-04-26	A	Jugo de Mango	11:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Diana	C	18-04-26	4°	Diana

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

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		
16-04-26	CAM	Arepa chocolo	8:00	C	C	C	C	A	83°	436	—	Ross	C	19-04-26	81°	Diana
16-04-26	CAM	Agua panela	8:00	C	C	C	C	A	81°	436	—	Ross	C	19-04-26	80°	Diana
16-04-26	CAM	Queso	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Karen	C	19-04-26	4°	Diana
16-04-26	CAM	Mango	8:00	C	C	C	C	A	NA	436	—	Cindy	C	19-04-26	4°	Diana
16-04-26	A	Arroz caballo A.	11:00	C	C	C	C	A	82°	584	—	Diana	C	19-04-26	80°	Diana
16-04-26	A	Pollo guisado	11:00	C	C	C	C	A	84°3	584	—	Elizabeth	C	19-04-26	81°	Diana
16-04-26	A	Torta Ahuyama	11:00	C	C	C	C	A	83	584	—	Carolina	C	19-04-26	81°	Diana
16-04-26	A	Tomate Papaya	11:00	C	C	C	C	A	NA	594	—	Marcela	C	19-04-26	4°	Diana
16-04-26	A	Jugo piña	11:00	C	C	C	C	A	NA	594	—	Marcela	C	19-04-26	4°	Diana

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	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		
17-04-26	C	chocolate	8:00	C	C	C	C	A	81°	452	—	Marcela	C	20-04-26	79°	Diana
17-04-26	C	Fajitas de pollo	8:00	C	C	C	C	A	83°	452	—	Elizabeth	C	20-04-26	81°	Diana
17-04-26	C	Arepa	8:00	C	C	C	C	A	81°	452	—	Diana	C	20-04-26	79°	Diana
17-04-26	C	Galleta	8:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Elizabeth	C	20-04-26	Amb	Diana
17-04-26	A	Frijoles	11:00	C	C	C	C	A	83°	600	—	Diana	C	20-04-26	81°	Diana
17-04-26	A	Carne Cerdo Sofr.	11:00	C	C	C	C	A	82°	600	—	Marcela	C	20-04-26	80°	Diana
17-04-26	A	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	A	81°	600	—	Carolina	C	20-04-26	79°	Diana
17-04-26	A	Ensalada	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Carolina	C	20-04-26	4°	Diana
17-04-26	A	Mazamorra	11:00	C	C	C	C	A	84°	600	—	Cindy	C	20-04-26	84°	Diana
17-04-26	A	Mango cubos	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Ross	C	20-04-26	4°	Diana

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	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		
20/4/26	Com	Carne Cerdo Guisado	8:00	C	C	C	C	A	87°	452	—	ROSS	C	23/4/26	85°	Carolina
20/4/26	Com	chocolate leche	8:00	C	C	C	C	A	89°	452	—	ROSS	C	23/4/26	86°	Carolina
20/4/26	Com	Arroz Blanco	8:00	C	C	C	C	A	91.3°	452	—	Elizabeth	C	23/4/26	84°	Carolina
20/4/26	A/m	pollo sofrito	11:00	C	C	C	C	A	90°	600	—	Carolina	C	23/4/26	89°	Carolina
20/4/26	A/m	Arroz rojo	11:00	C	C	C	C	A	92°	600	—	Carolina	C	23/4/26	87°	Carolina
20/4/26	A/m	Pure papa	11:00	C	C	C	C	A	83°	600	—	Cindy	C	23/4/26	81°	Carolina
20/4/26	A/m	Repollo-Zanahoria-Leche	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Marce	C	23/4/26	4°	Carolina
20/4/26	A/m	Jugo Mango	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Carolina	C	23/4/26	4°	Carolina

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	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		
21/4/26	Com	Colada	8:00	C	C	C	C	A	91°	452	—	Cindy	C	24/4/26	86°	Carolina
21/4/26	Com	Tostada	9:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Cindy	C	24/4/26	NA	Carolina
21/4/26	Com	Queso	9:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Ross	C	24/4/26	4°	Carolina
21/4/26	Com	Banano	8:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Marcela	C	24/4/26	NA	Carolina
21/4/26	A	Sopa Garbanzo	11:00	C	C	C	C	A	93°	600	—	Ross	C	24/4/26	89°	Carolina
21/4/26	A	Huevo Cocinado	11:00	C	C	C	C	A	82°	600	—	Marcela	C	24/4/26	81°	Carolina
21/4/26	A	papa chorreada	11:00	C	C	C	C	A	82.6°	600	—	Carolina	C	24/4/26	80°	Carolina
21/4/26	A	Repollo zanahoria	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Diana	C	24/4/26	4	Carolina
21/4/26	A	Limonada	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Diana	C	24/4/26	4	Carolina

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	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		
22/4/26	Com	Chocolate Leche	8:00	C	C	C	C	A	89°	452	—	Elizabet	C	25/4/26	87°	Carolina
22/4/26	Com	Carne Res Guisada	8:00	C	C	C	C	A	86°	452	—	Diana	C	25/4/26	84°	Carolina
22/4/26	Com	Platano Maduro	8:00	C	C	C	C	A	85°	452	—	Ross	C	25/4/26	81°	Carolina
22/4/26	A	Carne Cerdo	11:00	C	C	C	C	A	87°	600	—	Carolina	C	25/4/26	85°	Carolina
22/4/26	A	Arroz Verduras	11:00	C	C	C	C	A	92.3°	600	—	Carolina	C	25/4/26	90°	Carolina
22/4/26	A	Monedas platano	11:00	C	C	C	C	A	86°	600	—	Elizabet	C	25/4/26	84°	Carolina
22/4/26	A	Sorbete Mora	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Marcela	C	25/4/26	4	Carolina

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: Andrea

13.05

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	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		
23/4/26	com	yogurs	8:00	C	C	C	C	A	NA	150	—	Carolina	C	26/4/26	4°	Carolina
23/4/26	com	Cereal	8:00	C	C	C	C	A	NA	150	—	Cindy	C	26/4/26	NA	Carolina
23/4/26	com	Papaya-mango Banano	8:00	C	C	C	C	A	NA	150	—	Diana	C	26/4/26	4°	Carolina
23/4/26	com	Queso Rallado	8:00	C	C	C	C	A	NA	150	—	Carolina	C	26/4/26	4°	Carolina
23/4/26	A/m	Pasta larga	11:00	C	C	C	C	A	89°	150	—	Carolina	C	26/4/26	87°	Carolina
23/4/26	A/m	Pollo	11:00	C	C	C	C	A	90°	150	—	Diana	C	26/4/26	86°	Carolina
23/4/26	A/m	Torta Zanahoria	11:00	C	C	C	C	A	86°	150	—	Cindy	C	26/4/26	84°	Carolina
23/4/26	A/m	Zanahoria, tarde Limón	11:00	C	C	C	C	A	NA	150	—	Diana	C	26/4/26	4°	Carolina
23/4/26	A/m	Jugo Mango	11:00	C	C	C	C	A	NA	150	—	Carolina	C	26/4/26	4°	Carolina

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: