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		
20-04-26	Alimentos, Empaques	A peracetico	40 ml	40 ml	—	X	80 ppm	DmA
20-04-26	Ambient	Amonio	5 ml	1 lt	—	X	300 PPM	DmA
20-04-26	Superficie	Amonio	160 ml	40 lt	—	X	500 PPM	DmA
20-04-26	lavado, menaje	lavaloza	300 ml	20 lt	X	—	N.A	DmA
20-04-26	Baños, pisos, Canecas	Hipoclorito	800 ml	10 lt	—	X	2000 PM	DmA
21-04-26	Alimentos Empaques	A. peracetico	40 ml	40 ml	—	X	80 PPM	DmA
21-04-26	Ambient	Amonio	5 ml	1 lt	—	X	300 PPM	DmA
21-04-26	Superficie	Amonio	160 ml	40 lt	—	X	500 PPM	DmA
21-04-26	lavado menaje	lavaloza	300 ml	20 lt	X	—	N.A	DmA
21-04-26	Baños, pisos, Can	Hipoclorito	800 ml	10 lt	—	X	2000 PM	DmA
22-04-26	Alimentos, Empaques	A. peracetico	40 ml	40 ml	—	X	80 PPM	DmA
22-04-26	Ambientes	Amonio	5 ml	1 lt	—	X	300 PPM	DmA
22-04-26	Superficie	Amonio	160 ml	40 lt	—	X	500 PPM	DmA
22-04-26	lavado, menaje	lavaloza	300 ml	20 lt	X	—	N.A	DmA
22-04-26	Baños, Pisos, Canec	Hipoclorito	800 ml	10 lt	—	X	2000 PM	DmA
23-04-26	Alimento, Empaques	A. peracetico	40 ml	40 ml	—	X	80 PPM	DmA
23-04-26	Ambiente	Amonio	5 ml	1 lt	—	X	300 PPM	DmA
23-04-26	Superficie	Amonio	160 ml	40 lt	—	X	500 PPM	DmA
23-04-26	lavado, menaje	lavaloza	300 ml	20 lt	X	—	N.A	DmA
23-04-26	Baños, Pisos, Canec	Hipoclorito	800 ml	10 lt	—	X	2000 PM	DmA

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		
24-04-26	Alimentos Empaques	A. Peracetico	40 ml	40 ml	–	X	80 ppm	Dmt
24-04-26	Ambiente	Amonio	10 ml	1 lt	–	X	600 ppm	Dmt
24-04-26	Superficie	Amonio	400 ml	40 lt	–	X	600 ppm	Dmt
24-04-26	lavado, menaje	lavaloza	800 ml	10 lt	X	–	N.A	Dmt
24-04-26	Baños, Pisos, Canecas	Amonio	200 ml	20 lt	–	X	600 ppm	Dmt.
27-04-26	Alimentos Empaques	A. Peracetico	40 ml	40 ml	–	X	80 ppm	Dmt
27-04-26	Ambientes	Amonio	5 ml	1 lt	–	X	300 ppm	Dmt
27-04-26	Superficie	Amonio	160 ml	40 lt	–	X	500 ppm	Dmt
27-04-26	lavado, menaje	lavaloza	300 ml	20 lt	X	–	N.A	Dmt
27-04-26	Baños, Pisos, Canecas	Hipoclorito	800 ml	10 lt	–	X	2000 pm	Dmt
28-04-26	Alimentos, Empaques	A. peracetico	40 ml	40 ml	–	X	80 ppm	Dmt
28-04-26	Ambiente	Amonio	5 ml	1 lt	–	X	300 ppm	Dmt
28-04-26	Superficie	Amonio	160 ml	40 lt	–	X	500 ppm	Dmt
28-04-26	lavado, menaje	lavaloza	300 ml	20 lt	X	–	NA	Dmt
28-04-26	Baños, Pisos, Canecas	Hipoclorito	800 ml	10 lt	–	X	2000 pm	Dmt
29-04-26	Alimentos, Empaques	A. peracetico	40 ml	40 ml	–	X	80 ppm	Dmt
29-04-26	Ambiente	Amonio	5 ml	1 lt	–	X	300 ppm	Dmt
29-04-26	Superficie	Amonio	160 ml	40 lt	–	X	500 ppm	Dmt
29-04-26	lavado, menaje	lavaloza	300 ml	20 lt	X	–	N.A	Dmt
29-04-26	Baños, Pisos, Canecas	Hipoclorito	800 ml	10 lt	–	X	2000 pm	Dmt.

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		
30-04-26	Alimentos, Empaque	A. Peracetico	40 ml	40 ml	–	X	80 ppm	Adis
30-04-26	Ambiente	Amonio	10 ml	1 lt	–	X	600 ppm	Adis
30-04-26	Superficie	Amonio	400 ml	40 lt	–	X	600 ppm	Adis
30-04-26	lavado menaje	lavaloza	800 ml	10 lt	X	–	N.A	Adis
30-04-26	Baños, PBOS, Cuellos	Amonio	200 ml	20 lt	–	X	600 PPM	Adis

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.

Alimentos Aprender · NUTRI SER COLOMBIA	**FORMATO CONTROL DE AGUA MENSUAL**	VERSION: 04 FECHA: ENERO 2026

OPERACIÓN	Concejo Abril

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
06-04-26	6:00	5	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
07-04-26	6:03	1	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
08-04-26	6:00	2	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
09-04-26	6:00	3	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
10-04-26	6:04	4	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
13-04-26	6:00	5	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
14-04-26	6:00	1	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
16-04-26	6:00	2	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
17-04-26	6:03	3	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
20-04-26	6:00	4	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
21-04-26	6:05	5	C	0.6	6.8	Adis	JSb
22-04-26	6:00	1	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
23-04-26	6:06	2	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
24-04-26	6:00	3	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
27-04-26	6:01	4	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
28-04-26	6:00	5	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
29-04-26	6:05	1	C	0.6	6.8	Adisu	JSb
30-04-26	6:06	2	C	0.6	6.8	Adisu	JSb

OBSERVACIONES:

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 Abril

Nombre de la Institución Educativa concejo

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		
7-4-26	AM	Arroz	8:00	C	C	C	C	A	92°C	314	—	adis	—	10.4.26	89°C	Sandra
7-4-26	AM	Huevo	8:00	C	C	C	C	A	90°C	314	—	adis	—	10.4.26	87°C	Sandra
7-4-26	AM	galleta	8:10	C	C	C	C	A	NA	314	—	adis	—	10.4.26	NA	Sandra
7-4-26	AM	Piña	8:00	C	C	C	C	A	NA	314	—	Sandra	—	10.4.26	-4°C	Sandra
7-4-26	AM	aguapanela	8:10	C	C	C	C	A	93°C	314	—	Sandra	—	10.4.26	90°C	Sandra
7-4-26	AL	spaguettis	11:00	C	C	C	C	A	90°C	345	—	Sandra	—	10.4.26	87°C	Sandra
7-4-26	AL	Atún.	11:00	C	C	C	C	A	NA	345	—	gloria	—	10.4.26	NA	Sandra
7-4-26	AL	Pure Criolla	10:50	C	C	C	C	A	88°C	345	—	Sandra	—	10.4.26	85°C	Sandra
7-4-26	AL	Pepino-tomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	10.4.26	-4°C	Sandra
7-4-26	AL	Sorbete mango	11:10	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	10.4.26	-4°C	Sandra
7-4-26	CPM	Huevo	4:00	C	C	C	C	A	90°C	105	—	Diana	—	10.4.26	89°C	Sandra
7-4-26	CPM	Arroz	4:10	C	C	C	C	A	89°C	105	—	gloria	—	10.4.26	87°C	Sandra
7-4-26	CPM	galleta	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	10.4.26	NA	Sandra
7-4-26	CPM	Piña	4:20	C	C	C	C	A	-4°C	105	—	gloria	—	10.4.26	-4°C	Sandra
7-4-26	CPM	aguapanela	4:15	C	C	C	C	A	90°C	105	—	Sandra	—	10.4.26	90°C	Sandra

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 | Educación de calidad | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: Consejo

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		
8-4-26	AM	Arroz leche	8:00	C	C	C	C	A	90°C	314	—	Sandra	—	11-4-26	89°C	Sandra
8-4-26	AM	Queso	8:10	C	C	C	C	A	NA	314	—	Sandra	—	11-4-26	-4°C	Sandra
8-4-26	AL	Lentejas	11:00	C	C	C	C	A	93°C	345	—	adis	—	11-4-26	90°C	Sandra
8-4-26	AL	Arroz	11:00	C	C	C	C	A	90°C	345	—	gloria	—	11-4-26	87°C	Sandra
8-4-26	AL	monedas mad	11:10	C	C	C	C	A	89°C	345	—	gloria	—	11-4-26	80°C	Sandra
8-4-26	AL	Res.	11:00	C	C	C	C	A	93°C	345	—	adis	—	11-4-26	90°C	Sandra
8-4-26	AL	tomate-mang	11:10	C	C	C	C	A	NA	345	—	Sandra	—	11-4-26	-4°C	Sandra
8-4-26	AL	Limonada	11:15	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	11-4-26	-4°C	Sandra
8-4-26	CPM	Arroz leche	4:20	C	C	C	C	A	90°C	105	—	Sandra	—	11-4-26	85°C	Sandra
8-4-26	CPM	Queso	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	11-4-26	-4°C	Sandra
9-4-26	AM	Cereal	8:10	C	C	C	C	A	NA	314	—	adis	—	12-4-26	NA	Sandra
9-4-26	AM	Queso	8:00	C	C	C	C	A	NA	314	—	adis	—	12-4-26	-4°C	Sandra
9-4-26	AM	Fruta	8:00	C	C	C	C	A	NA	314	—	adis	—	12 4 26	-4°C	Sandra
9-4-26	AM	Yogurt.	8:10	C	C	C	C	A	NA	314	—	Sandra	—	12 4 26	-4°C	Sandra
9-4-26	AM															

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 | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: Concejo

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		
9-4-26	AL	Cerdo zang	11:00	C	C	C	C	A	90C	345	—	Sandra	—	12-4-26	89°C	Sandra
9-4-26	AL	Arroz Mixto	11:00	C	C	C	C	A	90C	345	—	Sandra	—	12-4-26	87°C	Sandra
9-4-26	AL	papas Chisp.	11:10	C	C	C	C	A	93°C	345	—	Sandra	—	12-4-26	85C	Sandra
9-4-26	AL	Sorbete ban.	11:15	C	C	C	C	A	NA	345	—	Jorana	—	12-4-26	-4°C	Sandra
9-4-26	CPM	Cereal	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	gloria	—	12-4-26	NA	Sandra
9-4-26	CPM	Yogurt	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	12-4-26	-4°C	Sandra
9-4-26	CPM	Queso	4:15	C	C	C	C	A	NA	105	—	gloria	—	12-4-26	-4°C	Sandra
9-4-26	CPM	Fruta	4:10	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	12-4-26	-4°C	Sandra
10-4-26	AM	chocolate	8:00	C	C	C	C	A	92C	314	—	adis	—	13-4-26	89°C	Sandra
10-4-26	AM	Cerdo	7:50	C	C	C	C	A	90C	314	—	adis	—	13-4-26	85C	Sandra
10-4-26	AM	galleta	8:00	C	C	C	C	A	NA	314	—	Sandra	—	13-4-26	NA	Sandra
10-4-26	AM	Arepa	8:00	C	C	C	C	A	85°C	314	—	Sandra	—	13-4-26	80C	Sandra
10-4-26	AL	Sudado pollo	11:00	C	C	C	C	A	92°C	345	—	adis	—	13-4-26	90°C	Sandra
10-4-26	AL	ensalada dulce	11:15	C	C	C	C	A	NA	345	—	Sandra	—	13-4-26	NA	Sandra
10-4-26	AL	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	A	90°C	345	—	adis	—	13-4-26	89°C	Sandra

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: [illegible]

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

ABRIL

Nombre de la Institución Educativa Concejo

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		
13-4-26	CPM	Huevo	9:20	C	C	C	C	A	89°C	105	—	Diana	—	16-9-26	80°C	Sandra
13-4-26	CPM	Pan	9:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	gloria	—	16-4-26	NA	Sandra
13-4-26	CPM	avena	9:00	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	16-4-26	70C	Sandra
14-4-26	AM	Cereal	8:00	C	C	C	C	A	NA	314	—	Sandra	—	16-4-26	NA	Sandra
14-4-26	AM	queso	8:10	C	C	C	C	A	NA	314	—	gloria	—	14-4-26	4°C	Sandra
14-4-26	AM	yogurt	8:00	C	C	C	C	A	NA	314	—	Sandra	—	4°C	4°C	Sandra
14-4-26	AM	fruta	8:00	C	C	C	C	A	NA	314	—	Sandra	—	4°C	4°C	Sandra
14-4-26	AL	Crema zanah	11:00	C	C	C	C	A	93°C	345	—	Bety	—	17-4-26	90°C	Sandra
14-4-26	AL	Arroz espina	11:10	C	C	C	C	A	90°C	345	—	aclis	—	17-4-26	88°C	Sandra
14-4-26	AL	Cerdo	11:00	C	C	C	C	A	90C	345	—	aclis	—	17-4-26	88C	Sandra
14-4-26	AL	yuca guarda	10:50	C	C	C	C	A	89°C	345	—	Bety	—	17-4-26	89°C	Sandra
14-4-26	AL	tomate-zana	11:00	C	C	C	C	A	NA	345	—	Sandi	—	17-4-26	4°C	Sandra
14-4-26	AL	Jugo-tomate	11:10	C	C	C	C	A	NA	345	—	gloria	—	17-4-26	4°C	Sandra

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 | Ministerio de Educación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

ABRIC

Nombre de la Institución Educativa Concejo

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		
14-4-26	CPM	Cereal	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	gloria	—	17-4-26	NA	Sandra
14-4-26	CPM	queso	4:15	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	17-4-26	-4°C	Sandra
14-4-26	CPM	yogurt	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	gloria	—	17-4-26	-4°C	Sandra
14-4-26	CPM	Frutey	4:00	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	17-4-26	-4°C	Sandra
16-4-26	AM	Arepa choad	8:06	C	C	C	C	A	90°C	314	—	Sandra	—	19-4-26	86°C	Sandra
16-4-26	AM	queso	7:50	C	C	C	C	A	NA	314	—	Sandra	—	19-4-26	-4°C	Sandra
16-4-26	AM	agua panela C.	8:10	C	C	C	C	A	93°C	314	—	Sandra	—	19-4-26	90°C	Sandra
16-4-26	AM	Mango	8:00	C	C	C	C	A	NA	314	—	gloria	—	19-4-26	-4°C	Sandra
16-4-26	AL	Arroz Cangel	11:00	C	C	C	C	A	92°C	345	—	adis	—	19-4-26	89°C	Sandra
16-4-26	AL	pollo	11:05	C	C	C	C	A	90°C	345	—	adis	—	19-4-26	87°C	Sandra
16-4-26	AL	torta ahuya	11:10	C	C	C	C	A	89°C	345	—	Bety	—	19-4-26	88°C	Sandra
16-4-26	AL	tomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	19-4-26	-4°C	Sandra
16-4-26	AL	Jugo Piña	11:15	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	19-4-26	-4°C	Sandra

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 | Mejor cuidado | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: Concejo

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		
16-4-26	CPM	arepa choco	4:20	C	C	C	C	A	80°C	105	—	gloria	—	19-4-26	80°C	Sandra
16-4-26	CPM	queso	4:00	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	19-4-26	4°C	Sandra
16-4-26	CPM	arepa panel.	4:10	C	C	C	C	A	90°C	105	—	gloria	—	19-4-26	90°C	Sandra
16-4-26	CPM	mango	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	19-4-26	4°C	Sandra
17-4-26	AM	Arepa	8:00	C	C	C	C	A	80°C	314	—	Bety	—	20-4-26	79°C	Sandra
17-4-26	AM	huevo	8:05	C	C	C	C	A	89°C	314	—	aclis	—	20-4-26	80°C	Sandra
17-4-26	AM	chocolate	8:00	C	C	C	C	A	92°C	314	—	aclis	—	20-4-26	81°C	Sandra
17-4-26	AM	jugo tay	8:00	C	C	C	C	A	NA	314	—	Bety	—	20-4-26	N/A	Sandra
17-4-26	AL	frijoles	11:00	C	C	C	C	A	93°C	345	—	Sandra	—	20-4-26	89°C	Sandra
17-4-26	AL	Arroz	11:10	C	C	C	C	A	90°C	345	—	Sandra	—	20-4-26	85°C	Sandra
17-4-26	AL	Cerdo	11:00	C	C	C	C	A	92°C	345	—	Sandra	—	20-4-26	89°C	Sandra
17-4-26	AL	tomate-man.	11:15	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	20-4-26	-4°C	Sandra
17-4-26	AL	mazamorra	11:00	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	20-4-26	-4°C	Sandra

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