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 (ANEXO)

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		
17-4-26	CPM	Arepa	4:00	C	C	C	C	A	87°C	314	—	gloria	—	20-4-26	80°C	Sandra
17-4-26	CPM	Huevo	4:10	C	C	C	C	A	90°C	314	—	Diana	—	20-4-26	86°C	Sandra
17-4-26	CPM	chocolate	4:20	C	C	C	C	A	92°C	314	—	Diana	—	20-4-26	90°C	Sandra
17-4-26	CPM	Pantajado	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	gloria	—	20-4-26	NA	Sandra
20-4-26	AM	Arroz	8:00	C	C	C	C	A	89°C	314	—	Sandra	—	23-4-26	88°C	Sandra
20-4-26	AM	Cerdo	8:10	C	C	C	C	A	90°C	314	—	Sandra	—	23-4-26	89°C	Sandra
20-4-26	AM	chocolate	8:00	C	C	C	C	A	92°C	314	—	Sandra	—	23-4-26	90°C	Sandra
20-4-26	AL	Pollo	10:10	C	C	C	C	A	90°C	345	—	aidis	—	23-4-26	88°C	Sandra
20-4-26	AL	Arroz Pimen	11:00	C	C	C	C	A	93°C	345	—	Bety	—	23-4-26	89°C	Sandra
20-4-26	AL	Pure Papa	11:00	C	C	C	C	A	90°C	345	—	aidis	—	23-4-26	85°C	Sandra
20-4-26	AL	tomate R.Z.	11:10	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	23-4-26	-4°C	Sandra
20-4-26	AL	Jugo mango	11:15	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	23-4-26	-4°C	Sandra
20-4-26	CPM	Arroz	4:00	C	C	C	C	A	85°C	105	—	Diana	—	23-4-26	80°C	Sandra
20-4-26	CPM	Cerdo	4:20	C	C	C	C	A	90°C	105	—	Sandra	—	23-4-26	88°C	Sandra
20-4-26	CPM	Chocolate	4:20	C	C	C	C	A	92°C	105	—	gloria	—	23-4-26	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: 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		
21-4-26	AM	colada	7:50	C	C	C	C	A	92°C	315	—	adis	—	24-4-26	90°C	Sandra
21-4-26	AM	tostada	8:15	C	C	C	C	A	NA	315	—	Bety	—	24-4-26	NA	Sandra
21-4-26	AM	queso	8:00	C	C	C	C	A	NA	315	—	adis	—	24-4-26	-4°C	Sandra
21-4-26	AM	Banano	8:10	C	C	C	C	A	NA	315	—	Bety	—	24-4-26	NA	Sandra
21-4-26	AL	garbanzos	11:00	C	C	C	C	A	93°C	345	—	Sandra	—	24-4-26	90°C	Sandra
21-4-26	AL	arroz	10:50	C	C	C	C	A	90°C	345	—	Sandra	—	24-4-26	88°C	Sandra
21-4-26	AL	papa chorri	11:00	C	C	C	C	A	89°C	345	—	Sandra	—	24-4-26	86°C	Sandra
21-4-26	AL	Huevo Cocd.	10:45	C	C	C	C	A	90°C	345	—	Sandra	—	24-4-26	88°C	Sandra
21-4-26	AL	R. Z. pina	11:00	C	C	C	C	A	NA	345	—	[illegible]	—	24-4-26	-4°C	Sandra
21-4-26	CPM	Colada	4:10	C	C	C	C	A	90°C	105	—	adis	—	24-4-26	85°C	Sandra
21-4-26	CPM	tostado	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	24-4-26	NA	Sandra
21-4-26	CPM	queso	4:00	C	C	C	C	A	NA	105	—	gloria	—	24-4-26	-4°C	Sandra
21-4-26	CPM	banano	4:25	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	24-4-26	NA	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: JSL

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | 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		
22-4-26	AM	Maduro	8:00	C	C	C	C	A	90°C	315	—	Sandra	—	25-4-26	85°C	Sandra
22-4-26	AM	Res desmech.	7:50	C	C	C	C	A	89°C	315	—	Sandra	—	25-4-26	87°C	Sandra
22-4-26	AM	chocolate	8:00	C	C	C	C	A	93°C	315	—	Sandra	-	25-4-26	89°C	Sandra
22-4-26	AL	Arroz mixto	11:00	C	C	C	C	A	90°C	345	—	adis	—	25-4-26	88°C	Sandra
22-4-26	AL	maduro	11:10	C	C	C	C	A	93°C	345	—	Bety	—	25-4-26	90°C	Sandra
22-4-26	AL	Cerdo	10:50	C	C	C	C	A	90°C	345	—	adis	—	25-4-26	89°C	Sandra
22-4-26	AL	Sorbete Mora	11:15	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	-	25-4-26	-4°C	Sandra
22-4-26	CPM	Maduro	4:20	C	C	C	C	A	90°C	105	—	gloria	—	25-4-26	89°C	Sandra
22-4-26	CPM	Res	4:00	C	C	C	C	A	92°C	105	—	Diana	—	25-4-26	89°C	Sandra
22-4-26	CPM	Chocolate	4:15	C	C	C	C	A	90°C	105	—	gloria	—	25-4-26	85°C	Sandra
23-4-26	AM	Cereal	8:10	C	C	C	C	A	NA	315	—	adis	—	26-4-26	NA	Sandra
23-4-26	AM	Queso	8:00	C	C	C	C	A	NA	315	—	Bety	—	26-4-26	-4°C	Sandra
23-4-26	AM	yogurt	8:00	C	C	C	C	A	NA	315	—	adis	—	26-4-26	-4°C	Sandra
23-4-26	AM	fruta	8:15	C	C	C	C	A	NA	315	—	Bety	—	26-4-26	-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: 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 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		
23-4-26	AL	Spaguetty P.	10:50	C	C	C	C	A	88°C	345	—	Sandra	—	26-4-26	80°C.	Sandra
23-4-26	AL	tortas zanah	11:00	C	C	C	C	A	90°C	345	—	Sandra	—	26-4-26	85°C	Sandra
23-4-26	AL	tomate zan	11:10	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	26-4-26	-4°C	Sandra
23-4-26	AL	Mango	11:00	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	26-4-26	-4°C	Sandra
																Sandra
27-4-26	AM	Huevo	7:50	C	C	C	C	A	89°C	315	—	adis	—	30-4-26	87°C	Sandra
27-4-26	AM	papa	8:00	C	C	C	C	A	87C	315	—	Bety	—	30-4-26	85C	Sandra
27-4-26	AM	galleta	8:10	C	C	C	C	A	NA	315	—	adis	—	30426	NA	Sandra
27-4-26	AM	naranja	8:00	C	C	C	C	A	NA	315	—	Bety	—	30-4-26	NA	Sandra
27-4-26	AM	avena	8:05	C	C	C	C	A	90C	315	—	adis	—	30-4-26	80C	Sandra
27-4-26	AL	lentejas	10:50	C	C	C	C	A	93°C	345	—	Sandra	—	30-4-26	94°C	Sandra
27-4-26	AL	arroz	11:00	C	C	C	C	A	90°C	345	—	Sandra	—	30-4-26	90°C	Sandra
27-4-26	AL	Platanitos	11:00	C	C	C	C	A	89°C	345	—	Sandra	—	30-4-26	80C	Sandra
27-4-26	AL	torta Atun	11:20	C	C	C	C	A	89°C	345	—	Gloria	—	30-4-26	86C	Sandra
27-4-26	AL	lecho-tom-zan	11:00	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	30-4-26	-4°C	Sandra
27-4-26	AL	Jugo tomate A	10:50	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	30-4-26	-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: JSO

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 Concejo — ABRIL

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		
28-4-26	AM	Cereal	8:00	C	C	C	C	A	NA	315	—	Sandra	—	1-5-26	NA	Sandra
28-4-26	AM	Queso	7:50	C	C	C	C	A	NA	315	—	gloria	—	1-5-26	-4°C	Sandra
28-4-26	AM	Yogurt	8:00	C	C	C	C	A	NA	315	—	Sandra	—	1-5-26	-4°C	Sandra
28-4-26	AM	Fruta	8:00	C	C	C	C	A	NA	315	—	Sandra	—	1-5-26	-4°C	Sandra
28-4-26	AL	Sopa guineo	10:50	C	C	C	C	A	93°C	345	—	adis	—	1-5-26	90°C	Sandra
28-4-26	AL	Arroz	11:00	C	C	C	C	A	90°C	345	—	adis	—	1-5-26	87°C	Sandra
28-4-26	AL	yuca fruta	11:00	C	C	C	C	A	90°C	345	—	Bety	—	1-5-26	55°C	Sandra
28-4-26	AL	Huevo Cocin.	10:50	C	C	C	C	A	92°C	345	—	Bety	—	1-5-26	-4°C	Sandra
28-4-26	AL	Pepino-toma	11:10	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—	1-5-26	-4°C	Sandra
28-4-26	AL	Sorbete guay.	11:00	C	C	C	C	A	NA	345	—	Diana	—			
28-4-26	CPM	Cereal	4:20	C	C	C	C	A	NA	105	—	gloria	—	1-5-26	NA	Sandra
28-4-26	CPM	Queso	4:10	C	C	C	C	A	NA	105	—	gloria	—	1-5-26	-4°C	Sandra
28-4-26	CPM	Yogurt	4:00	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	1-5-26	-4°C	Sandra
28-4-26	CPM	Fruta	4:00	C	C	C	C	A	NA	105	—	Diana	—	1-5-26	-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: 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

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		
30-04-26	Cpm	carne verduras	4:15	C	C	C	C	A	91°C	705	—	Adis	C	3-04-26	71°C	Adis Velez
3004-26	Cpm	Chocolate	4:10	C	C	C	C	A	92°C	705	-	Daniana	C	3-04-26	70°C	Adis velez
30-04-26	Cpm	Arroz	4:00	C	C	C	C	A	90°C	705	-	Adis	C	3-04-26	73°C	Adis velez

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: