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		
09.04.26	AM	Yogurt	800am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	11.04.26	2 °C	Leidy
09.04.26	AM	Queso	800am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	11.04.26	2 °C	Leidy
09.04.26	AM	Fruta	800am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	11.04.26	2 °C	Leidy
09.04.26	AM	Cereales	800am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	11.04.26	NA	Leidy
09.04.26	A	Carne	1130am	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	Leidy	C	11.04.26	81 °C	Leidy
09.04.26	A	Arroz con lentejas	1120am	C	C	C	C	A	88 °C	18	—	Leidy	C	11.04.26	77 °C	Leidy
09.04.26	A	Papitas	1130am	C	C	C	C	A	81 °C	18	—	Leidy	C	11.04.26	70 °C	Leidy
09.04.26	A	Jugo	1150am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	11.04.26	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: Jun Sosa

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: Comidas

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		
10.04.26	AM	Arepa.	800AM	C	C	C	C	A	80 °C	18	—	leidy	C	13.04.26	72 °C	leidy
10.04.26	AM	Chocolate.	800AM	C	C	C	C	A	88 °C	18	—	leidy	C	13.04.26	75 °C	leidy
10.04.26	AM	Carne.	800AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	leidy	C	13.04.26	70 °C	leidy
10.04.26	AM	Galletas.	800AM	C	C	C	C	A	NA.	18	—	leidy	C	13.04.26	NA	leidy
10.04.26	A	Pollo.	1150AM	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	leidy	C	13.04.26	73 °C	leidy
10.04.26	A	Arroz.	1150AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	leidy	C	13.04.26	75 °C	leidy
10.04.26	A	Platano M.	1150AM	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	leidy	C	13.04.26	90 °C	leidy
10.04.26	A	Papa.	1120AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	leidy	C	13.04.26	72 °C	leidy
10.04.26	A	Ensalada.	1100AM	C	C	C	C	A	2 °C	18	—	leidy	C	13.04.26	2 °C	leidy
10.04.26	A	Jugo	100AM	C	C	C	C	A	4 °C	18	—	leidy	C	13.04.26	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: [illegible] 563

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		
13.04.26	CAM	Huevo.	800AM	C	C	C	C	A	80 °C	18	—	leidy	C	16.04.26	70 °C	leidy
13.04.26	CAM	Pantajado	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	16.04.26	NA	leidy
13.04.26	CAM	Avena.	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	16.04.26	2 °C	leidy
13.04.26	A	Sopa.	1150 AM	C	C	C	C	A	80 °C	18	—	leidy	C	16.04.26	80 °C	leidy
13.04.26	A	Arroz.	1150AM	C	C	C	C	A	80 °C	18	—	leidy	C	16.04.26	78 °C	leidy
13.04.26	A	Torta.	1140AM	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	leidy	C	16.04.26	73 °C	leidy
13.04.26	A	Pure-platano	1130AM	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	leidy	C	16.04.26	70 °C	leidy
13.04.26	A	Ensalada.	1100AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	16.04.26	2 °C	leidy
13.04.26	A	Jugo	1150AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	16.04.26	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: Juan Sáez

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 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		
14.04.26	CAM	Yogort	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	leidy
14.04.26	CAM	Queso	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	leidy
14.04.26	CAM	Cereales	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	leidy
14.04.26	CAM	fruta	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	leidy
14.04.26	A	Arroz	1140AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	leidy
14.04.26	A	Sopa	1150AM	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	leidy
14.04.26	A	Yuka	1150AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	leidy
14.04.26	A	Carne	1130AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	leidy
14.04.26	A	Ensalada	1150AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	leidy
14.04.26	A	Jugo	100AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	17,04,26	17,04,26	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: Juan S.B.B

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		
15.04.26	AM	Arepa Chocolo	8:00am	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	leidy	C	18.04.26	73 °C	leidy
15.04.26	AM	Arepa panela le	8:00am	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	leidy	C	18.04.26	72 °C	leidy
15.04.26	AM	Queso	8:00am	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	18.04.26	2 °C	leidy
15.04.26	AM	Mango	8:00am	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	18.04.26	NA	leidy
15.04.26	P	Arroz	11:50am	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	leidy	C	18.04.26	72 °C	leidy
15.04.26	A	Pollo	11:30am	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	leidy	C	18.04.26	75 °C	leidy
15.04.26	A	Tomate	11:20am	C	C	C	C	A	81 °C	18	—	leidy	C	18.04.26	73 °C	leidy
15.04.26	A	Torta	12:00pm	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	leidy	C	18.04.26	73 °C	leidy
15.04.26	A	Jugo	1:00pm	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	18.04.26	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: Juan SGB

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		
17.04.26	AM	Carne.	8:00am	C	C	C	C	A	82 °C	18	——	leidy	C	20.04.26	70 °C	leidy
17.04.26	AM	Arepa.	8:00am	C	C	C	C	A	85 °C	18	——	leidy	C	20.04.26	70 °C	leidy
17.04.26	AM	Chocolate.	8:00am	C	C	C	C	A	86 °C	18	——	leidy	C	20.04.26	73 °C	leidy
17.04.26	AM	Galletas.	8:00am	C	C	C	C	A	NA	18	——	leidy	C	20.04.26	NA	leidy
17.04.26	A	Arroz	11:50am	C	C	C	C	A	82 °C	18	——	leidy	C	20.04.26	75 °C	leidy
17.04.26	A	frijoles	11:50am	C	C	C	C	A	88 °C	18	——	leidy	C	20.04.26	70 °C	leidy
17.04.26	A	carne.	11:50am	C	C	C	C	A	85 °C	18	——	leidy	C	20.04.26	77 °C	leidy
17.04.26	A	Maramora.	11:50am	C	C	C	C	A	88 °C	18	——	leidy	C	20.04.26	75 °C	leidy
17.04.26	A	Ensalada.	11:00am	C	C	C	C	A	NA	18	——	leidy	C	20.04.26	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: Ana Isa

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: Comunas

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		
20.04.26	CAM	Arroz.	8:00 AM	C	C	C	C	A	85 °C	48	—	Leidy	C	23.04.26	70 °C	Leidy.
20.04.26	CAM	Carne.	8:00 AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	Leidy	C	23.04.26	75 °C	Leidy
20.04.26	CAM	Chocolate.	8:00 AM	C	C	C	C	A	88 °C	18	—	Leidy	C	23.04.26	73 °C	Leidy
20.04.26	A	Arroz.	11:50 AM	C	C	C	C	A	87 °C	18	—	Leidy	C	23.04.26	75 °C	Leidy
20.04.26	A	Papa.	11:30 AM	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	Leidy	C	23.04.26	77 °C	Leidy
20.04.26	A	Pollo.	11:00 AM	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	Leidy	C	23.04.26	72 °C	Leidy
20.04.26	A	Ensalada.	11:0 AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	23.04.26	2 °C	Leidy
20.04.26	A	Jugo	10:0 AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy.	C	23.04.26	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: Yuri Sáez

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		
21.04.26	AM	colada.	800am	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	Leidy	C	24.04.26	75 °C	Leidy
21.04.26	AM	Tostadas.	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	24.04.26	NA	Leidy
21.04.26	AM	Queso.	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	24.04.26	2 °C	Leidy
21.04.26	A	Arroz.	1150AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	Leidy	C	24.04.26	85 °C	Leidy
21.04.26	A	Papa.	1130AM	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	Leidy	C	24.04.26	90 °C	Leidy
21.04.26	A	Huevo.	1140AM	C	C	C	C	A	80 °C	18	—	Leidy	C	24.04.26	70 °C	Leidy
21.04.26	A	Sopa.	1150AM	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	Leidy	C	24.04.26	75 °C	Leidy
21.04.26	A	Jugo.	1100AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	24.04.26	7 °C	Leidy.
21.04.26	A	ensalada.	1100AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	24.04.26	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: Yuri Soto

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 lomitas.

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		
22.04.26	1Am	Yogurt.	800Am	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	25.04.26	4 °C	leidy.
22.04.26	1Am	Cereales.	800Am	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy.	C	25.04.26	NA.	leidy
22.04.26	1Am	Queso.	800Am	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	25.04.26	2 °C	leidy
22.04.26	A	Pastas.	1150Am	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	leidy	C	25.04.26	73 °C	leidy.
22.04.26	A	Pollo.	1140Am	C	C	C	C	A	80 °C	18	—	leidy	C	25.04.26	70 °C	leidy.
22.04.26	A	Torta.	1130Am	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	leidy	C	25.04.26	72 °C	leidy.
22.04.26	A	Ensalada.	1100Am	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	25.04.26	NA.	leidy.
22.04.26	A	Jugo	1100Am	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	25.04.26	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: [signature]

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: 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		
23.04.26	AM	Chocolate	800AM	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	Leidy	C	26.04.26	71 °C	Leidy
23.04.26	AM	Carne	800AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	Leidy	C	26.04.26	75 °C	Leidy
23.04.26	AM	Madura	800AM	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	Leidy	C	26.04.26	77 °C	Leidy
23.04.26	A	Arroz	1100AM	C	C	C	C	A	81 °C	18	—	Leidy	C	26.04.26	73 °C	Leidy
23.04.26	A	Frijole	1150AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	Leidy	C	26.04.26	71 °C	Leidy
23.04.26	A	Carne	1150AM	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	Leidy	C	26.04.26	75 °C	Leidy
23.04.26	A	Madura	1150AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	Leidy	C	26.04.26	73 °C	Leidy
23.04.26	A	Jugo	100AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	26.04.26	4 °C	Leidy
23.04.26	A	Ensalada	100AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	26.04.26	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: Juan Sig