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		
24.04.26	(AM)	Hamburgesa.	800AM	C	C	C	C	A	NA.	18	—	Leidy	C	27.04.26	NA.	Leidy.
24.04.26	(AM)	Avena	800AM	C	C	C	C	A	NA.	18	—	Leidy	C	27.04.26	4 °C	Leidy
24.04.26	A	Arroz mixto	1150AM	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	Leidy	C	27.04.26	75 °C	Leidy
24.04.26	A	Jugo.	1140AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	27.04.26	4 °C	Leidy
24.04.26	A	maduro.	1150AM	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	Leidy	C	27.04.26	70 °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 363

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		
27-04-26	AM	Huevo	800am	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	Leidy	C	30.04.26	73 °C	Leidy
27 04 26	AM	Galletas	800am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	30.04.26	NA	Leidy
27 04 26	AM	Avena	800am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	30.04.26	4 °C	Leidy
27 04 26	AM	Naranja	800am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	30.04.26	NA	Leidy
27 04 26	A	Arroz	1150am	C	C	C	C	A	87 °C	18	—	Leidy	C	30.04.26	73 °C	Leidy
27 04 26	A	Lentejas	1140am	C	C	C	C	A	86 °C	18	—	Leidy	C	30.04.26	75 °C	Leidy
27 04 26	A	Torta	1150am	C	C	C	C	A	81 °C	18	—	Leidy	C	30.04.26	70 °C	Leidy
27 04 26	A	Patacon	1120am	C	C	C	C	A	80 °C	18	—	Leidy	C	30.04.26	75 °C	Leidy
27 04 26	A	Jugo	100am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	30.04.26	4 °C	Leidy
27 04 26	A	Ensalada	100am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	30.04.26	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 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		
28.04.26	1Am	Yogurt	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	01.05.26	4 °C	leidy
28.04.26	1Am	Queso	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	01.05.26	2 °C	leidy
28.04.26	1Am	cereales	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	01.05.26	NA	leidy
28.04.26	1Am	fruta	800AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	01.05.26	2 °C	leidy
28.04.26	A	Arroz	1150AM	C	C	C	C	A	80 °C	18	—	leidy	C	01.05.26	85 °C	leidy
28.04.26	A	Sopa	1140AM	C	C	C	C	A	87 °C	18	—	leidy	C	01.05.26	85 °C	leidy
28.04.26	A	Huevo	1120AM	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	leidy	C	01.05.26	80 °C	leidy
28.04.26	A	yuka	1135AM	C	C	C	C	A	80 °C	18	—	leidy	C	01.05.26	82 °C	leidy
28.04.26	A	Jugo	1100AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	01.05.26	4 °C	leidy
28.04.26	A	Ensalada	100AM	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	01.05.26	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 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		
29.04.26	IAm	Arroz.	800am	C	C	C	C	A	83 °C	18.	—	leidy	C	02.05.26	72 °C	leidy
29.04.26	CAm	Carne.	800am	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	leidy	C	02.05.26	77 °C	leidy
29.04.26	IAm	Chocolate.	800am	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	leidy	C	02.05.26	73 °C	leidy
29.04.26	A	Arroz.	950am	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	leidy	C	02.05.26	72 °C	leidy
29.04.26	A	Crema.	1130am	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	leidy	C	02.05.26	72 °C	leidy
29.04.26	A	Pollo.	1120am	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	leidy	C	02.05.26	75 °C	leidy
29.04.26	A	Ensalada.	1100am	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	02.05.26	2 °C	leidy
29.04.26	A	Papitas criolla	1150am	C	C	C	C	A	88 °C	18	—	leidy	C	02.05.26	78 °C	leidy
29.04.26	A	Jugo.	1100am	C	C	C	C	A	NA	18	—	leidy	C	02.05.26	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 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: 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		
30 04 26	CAM	Arroz con leche	800am	C	C	C	C	A	85 °C	18	—	Leidy	C	03 05 26	75 °C	Leidy
30 04 26	CAM	Queso	800am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	03 05 26	2 °C	Leidy
30 04 26	A	Arroz	800am	C	C	C	C	A	87 °C	18	—	Leidy	C	03 05 26	70 °C	Leidy
30 04 26	A	Papa	1150am	C	C	C	C	A	83 °C	18	—	Leidy	C	03 05 26	72 °C	Leidy
30 04 26	A	Carne	1130am	C	C	C	C	A	82 °C	18	—	Leidy	C	03 05 26	70 °C	Leidy
30 04 26	A	Ensalada	100am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	03 05 26	2 °C	Leidy
30 04 26	A	Jugo	100am	C	C	C	C	A	NA	18	—	Leidy	C	03 05 26	4 °C	

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: