Abril

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 Ua Auxiliadora

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		
08-04-26	CAM	ARROZ leche	8:00	C	C	C	C	A	98	152	—	Viviana	C	11-04-26	67	Cumbia
08-04-26	A	Sopa	10'00	C	C	C	C	A	95	321	—	Cumbia	C	11-04-26	66	Cumbia
08-04-26	A	arroz	10:05	C	C	C	C	A	93	321	—	Isabel	C	11-04-26	63	Cumbia
08-04-26	A	ensalada	10:10	C	C	C	C	A	—	321	—	Yuli	C	11-04-26	4	Cumbia
08-04-26	A	limonada	10:15	C	C	C	C	A	—	321	—	Viviana	C	11-04-26	4	Cumbia
08-04-26	A	platano	10:20	C	C	C	C	A	92	321	—	Cumbia	C	11-04-26	64	Cumbia
08-04-26	A	carne	10:25	C	C	C	C	A	90	321	—	Isabel	C	11-04-26	63	Cumbia
08-04-26	CPM	ARROZ leche	2:00	C	C	C	C	A	98	152	—	Yuli	C	11-04-26	67	Cumbia

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

Abril

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: Maria auxiliadora

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	cam	Yogurt	8:40	C	C	C	C	A	-4	152	—	Viviana	C	12-04-26	2	Viviana
09-04-26	cam	Fruta	8:41	C	C	C	C	A	4	152	—	Viviana	C	12-04-26	2	Viviana
09-04-26	cam	Queso	8:42	C	C	C	C	A	4	152	—	Viviana	C	12-04-26	2	Viviana
09-04-26	cam	cereal	8:43	C	C	C	C	A	NA	152	—	Viviana	C	12-04-26	NA	Viviana
09-04-26	A	arroz	11:40	C	C	C	C	A	80.0	321	—	Yuli	C	12-04-26	70.0	Viviana
09-04-26	A	carne C	11:41	C	C	C	C	A	70.0	321	—	Isabel	C	12-04-26	69.0	Viviana
09-04-26	A	papas chep	11:42	C	C	C	C	A	80.0	321	—	cenobia	C	12-04-26	49.0	Viviana
09-04-26	A	sorbete	11:43	C	C	C	C	A	—	321	—	cenobia	C	12-04-26	4	Viviana
09-04-26	cpm	Yogurt	3:00	C	C	C	C	A	4	152	—	Isabel	C	12-04-26	2	Viviana
09-04-26	cpm	Fruta	3:01	C	C	C	C	A	4	152	—	Viviana	C	12-04-26	3	Viviana
09-04-26	cam	Queso	3:02	C	C	C	C	A	4	152	—	Viviana	C	12-04-26	2	Viviana
09-04-26	cpm	cereal	3:03	C	C	C	C	A	NA	152	—	cenobia	C	12-04-26	NA	Viviana

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

Abril

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 María auxiliadora

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	cam	carne cerdo	8:40	C	C	C	C	A	90.0	157	—	Isabel	C	13-04-26	80.0	Viviana V
10-04-26	cam	arepa	8:41	C	C	C	C	A	70.0	157	—	cenobia	C	13-04-26	65.0	Viviana V
10-04-26	cam	chocolate	8:42	C	C	C	C	A	90.0	157	—	Viviana	C	13-04-26	80.0	Viviana V
10-04-26	cam	Galletas	8:43	C	C	C	C	A	NA	157	—	Viviana	C	13-04-26	NA	Viviana V
10-04-26	A	Sudado pollo	11:40	C	C	C	C	A	80.0	321	—	Isabel	C	13-04-26	70.0	Viviana V
10-04-26	A	platano	11:41	C	C	C	C	A	70.0	321	—	Viviana	C	13-04-26	68.0	Viviana V
10-04-26	A	arroz	11:42	C	C	C	C	A	80.0	321	—	Isabel	C	13-04-26	70.0	Viviana V
10-04-26	A	ensalada	11:43	C	C	C	C	A	4	321	—	Yoli	C	13-04-26	2	Viviana V
10-04-26	A	sorbete	11:44	C	C	C	C	A	4	321	—	cenobia	C	13-04-26	2	Viviana V
10-04-26	cpm	carne cerdo	3:00	C	C	C	C	A	90.0	157	—	Isabel	C	13-04-26	70.0	Viviana V
10-04-26	cpm	arepa	3:01	C	C	C	C	A	90	157	—	cenobia	C	13-04-26	60.0	Viviana V
10-04-26	cpm	chocolate	3:02	C	C	C	C	A	90.0	157	—	Viviana	C	13-04-26	80.0	Viviana V
10-04-26	cpm	Galletas	3:03	C	C	C	C	A	NA	157	—	Viviana	C	13-04-26	NA	Viviana V

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:

Abril

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 N auxiliadora

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	avena	9:0	C	C	C	C	A	840	151	—	Viviana	C	16-04-26	80.0	Viviana
13-04-26	CAM	Huevo	8:0	C	C	C	C	A	8:41	151	—	Isabel	C	16-04-26	60.0	Viviana
13-04-26	CAM	Pan tajado	NA	C	C	C	C	A	8:42	151	—	Viviana	C	16-04-26	NA	Viviana
13-04-26	A	sopa	11:40	C	C	C	C	A	900	327	—	cerebra	C	16-04-26	800	Viviana
13-04-26	A	arroz	11:41	C	C	C	C	A	700	327	—	cerebra	C	16-04-26	680	Viviana
13-04-26	A	Torta atun	11:42	C	C	C	C	A	600	327	—	Isabel	C	16-04-26	55.0	Viviana
13-04-26	A	Pure	11:43	C	C	C	C	A	600	327	—	Viviana	C	16-04-26	55.0	Viviana
13-04-26	A	ensalada	11:44	C	C	C	C	A	4	327	—	xuli	C	16-04-26	2	Viviana
13-04-26	A	Jugo Guayaba	11:45	C	C	C	C	A	4	327	—	Isabel	C	16-04-26	2	Viviana
13-04-26	CPM	avena	3:00	C	C	C	C	A	90.0	151	—	Viviana	C	16-04-26	700	Viviana
13-04-26	CPM	Huevo	3:01	C	C	C	C	A	80.0	151	—	Isabel	C	16-04-26	60.0	Viviana
13-04-26	CPM	pan Tajado	3:02	C	C	C	C	A	NA	151	—	Viviana	C	16-04-26	NA	Viviana

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: JS

Abril

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 MA Auxiliadora

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	ARROZ	8:00	C	C	C	C	A	95	152	—	Carolina	C	18-04-26	67	Carolina M
15-04-26	CAM	carne	8:05	C	C	C	C	A	93	152	—	Yuli	C	18-04-26	66	Carolina M
15-04-26	A	ARROZ	10:00	C	C	C	C	A	94	321	—	Viviana	C	18-04-26	65	Carolina M
15-04-26	A	papa	10:05	C	C	C	C	A	92	321	—	Isabel	C	18-04-26	64	Carolina M
15-04-26	A	pollo	11:00	C	C	C	C	A	91	321	—	Carolina	C	18-04-26	64	Carolina M
15-04-26	A	Ensalada	10:30	C	C	C	C	A	—	321	—	Yuli	C	18-04-26	64	Carolina M
15-04-26	A	Jugo	10:40	C	C	C	C	A	—	321	—	Viviana	C	18-04-26	64	Carolina M
15-04-26	CPM	ARROZ	2:00	C	C	C	C	A	95	152	—	Isabel	C	18-04-26	67	Carolina M
15-04-26	CPM	carne	2:10	C	C	C	C	A	93	152	—	Yuli	C	18-04-26	66	Carolina M

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme

Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frias, 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: JS

Abril

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: Ha auxiliadora

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	Fruta	8:40	C	C	C	C	A	NA	151	—	Isabel	C	17-04-26	2	Viviana V
14-04-26	CAM	cereal	8:41	C	C	C	C	A	NA	151	—	Viviana	C	17-04-26	2	Viviana V
14-04-26	CAM	queso	8:42	C	C	C	C	A	NA	151	—	Isabel	C	17-04-26	2	Viviana V
14-04-26	CAM	yogurt	8:43	C	C	C	C	A	NA	151	—	Viviana	C	17-04-26	2	Viviana V
14-04-26	A	crema zanahoria	11:40	C	C	C	C	A	90.0	321	—	yuli	C	17-04-26	80.0	Viviana V
14-04-26	A	arroz	11:41	C	C	C	C	A	80.0	321	—	yuli	C	17-04-26	70.0	Viviana V
14-04-26	A	carne	11:42	C	C	C	C	A	70.0	321	—	cerveza	C	17-04-26	60.0	Viviana V
14-04-26	A	yuca	11:43	C	C	C	C	A	70.0	321	—	cerveza	C	17-04-26	60.0	Viviana V
14-04-26	A	ensalada	11:44	C	C	C	C	A	NA	321	—	Viviana	C	17-04-26	2	Viviana V
14-04-26	A	jugo	11:45	C	C	C	C	A	NA	321	—	Isabel	C	17-04-26	2	Viviana V
14-04-26	CPM	Fruta	3:00	C	C	C	C	A	NA	151	—	Isabel	C	17-04-26	2	Viviana V
14-04-26	CPM	cereal	3:01	C	C	C	C	A	NA	151	—	Viviana	C	17-04-26	2	Viviana V
14-04-26	CPM	queso	3:02	C	C	C	C	A	NA	151	—	Isabel	C	17-04-26	2	Viviana V
14-04-26	CPM	yogurt	3:03	C	C	C	C	A	NA	151	—	Viviana	C	17-04-26	2	Viviana V
	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: ASB

Abril

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: MA Auxiliadora

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	Mango	8:00													
16.04.26	CAM	Arepa	8:10	C	C	C	C	A	90	152	—	Claudia	C	19.04.26	67	Claudia
16.04.26	CAM	Queso	8:20	C	C	C	C	A	—	152	—	Yuli	C	19.04.26	4	Claudia
16.04.26	CAM	Chocolate	8:30	C	C	C	C	A	92	152	—	Viviana	C	19.04.26	66	Claudia
16.04.26	A	Arroz	10:00	C	C	C	C	A	93	321	—	Isabel	C	19.04.26	63	Claudia
16.04.26	A	Torta	10:10	C	C	C	C	A	93	321	—	Claudia	C	19.04.26	64	Claudia
16.04.26	A	Pollo	10:20	C	C	C	C	A	91	321	—	Yuli	C	19.04.26	67	Claudia
16.04.26	A	ensalada	10:30	C	C	C	C	A	—	321	—	Viviana	C	19.04.26	4	Claudia
16.04.26	A	Jugo	11:00	C	C	C	C	A	—	321	—	Isabel	C	19.04.26	4	Claudia
16.04.26	CPM	Chocolate	11:10	C	C	C	C	A	91	321	—	Claudia	C	19.04.26	67	Claudia
16.04.26	CPM	Queso	11:20	C	C	C	C	A	—	152	—	Yuli	C	19.04.26	4	Claudia
16.04.26	CPM	Mango	11:15	C	C	C	C	A	—	152	—	Viviana	C	19.04.26	4	Claudia
16.04.26	CPM	Arepa	2:30	C	C	C	C	A	91	152	—	Isabel	C	19.04.26	66	Claudia

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: JS

Abril

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: La candelaria

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	com	chocolate	8:40	C	C	C	C	A	90.0	152	—	Viviana	C	20.04.26	70.0	Viviana V
17-04-26	com	pollo	8:41	C	C	C	C	A	80.0	152	—	cerava	C	2004-26	60.0	Viviana V
17-04-26	com	arepa	8:42	C	C	C	C	A	50.0	152	—	cerobia	C	20.04.26	49.0	Viviana V
17-04-26	com	pantajado	8:43	C	C	C	C	A	NA	152	—	Viviana	C	2004.26	NA	Viviana V
17-04-26	A	frijoles	11:40	C	C	C	C	A	90.0	321	—	Viviana	C	20.04.26	80.0	Viviana V
17-04-26	A	arroz	11:41	C	C	C	C	A	80.0	321	—	cerobia	C	20.04.26	70.0	Viviana V
17-04-26	A	carne	11:42	C	C	C	C	A	70.0	321	—	cerobia	C	20.04.26	68.0	Viviana V
17-04-26	A	ensalada	11:43	C	C	C	C	A	NA	321	—	yli	C	20.04.26	2	Viviana V
17-04-26	A	mazamorra	11:44	C	C	C	C	A	97.0	321	—	Isabel	C	20.04.26	90.0	Viviana V
17-04-26	cpm	chocolate	3:00	C	C	C	C	A	90.0	152	—	Viviana	C	20.04.26	70.0	Viviana V
17-04-26	cpm	pollo	3:01	C	C	C	C	A	80.0	152	—	cerobia	C	20.04.26	60.0	Viviana V
17-04-26	cpm	arepa	3:02	C	C	C	C	A	90.0	152	—	Isabel	C	20.04.26	48.0	Viviana V
17-04-26	cpm	pan tajado	3:03	C	C	C	C	A	NA	152	—	yuli	C	20.04.26	NA	Viviana V

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:

Abril

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: La Auxiliadora

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	CAM	ARROZ	8:00	C	C	C	C	A	95	152	—	Viviana	C	23-4-26	67	Camacho
20-4-26	CAM	Huevo	8:10	C	C	C	C	A	93	152	—	Yuli	C	23-4-26	66	Camacho
20-4-26	CAM	Chocolate	8:15	C	C	C	C	A	92	152	—	Camacho	C	23-4-26	63	Camacho
20-4-26	A	pasta	6:00	C	C	C	C	A	91	321	—	Isabel	C	23-4-26	64	camacho
20-4-26	A	Jugo	10:05	C	C	C	C	A	—	321	—	Viviana	C	23-4-26	4	Camacho
20-4-26	A	Ensalada	11:00	C	C	C	C	A	—	321	—	yuli	C	23-4-26	4	Camacho
20-4-26	A	Sopa	11:05	C	C	C	C	A	95	321	—	Camacho	C	23-4-26	65	Camacho
20-4-26	CPM	ARROZ	11:10	C	C	C	C	A	93	152	—	Isabel	C	23-4-26	63	Camacho
20-4-26	CPM	Huevo	11:15	C	C	C	C	A	92	152	—	Viviana	C	23-4-26	64	Camacho
20-4-26	CPM	Chocolate	2:30	C	C	C	C	A	91	152	—	yuli	C	23-4-26	62	Camacho

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

Abril

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 Ma Auxiliadora

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	CAM	Colada	8:00	C	C	C	C	A	96	152	—	Anabel	C	24-4-26	67	Anabel
21-04-26	CAM	Queso	8:10	C	C	C	C	A	—	152	—	Viviana	C	24-4-26	4	Anabel
21-04-26	CAM	Tostada	8:15	C	C	C	C	A	AMB	152	—	Isabel	C	24-4-26	AMB	Anabel
21-04-26	A	Sopa	10:00	C	C	C	C	A	95	321	—	Yuli	C	24-4-26	66	Anabel
21-04-26	A	arroz	10:05	C	C	C	C	A	94	321	—	Anabel	C	24-4-26	65	Anabel
21-04-26	A	Huevo	10:10	C	C	C	C	A	93	321	—	Anabel	C	24-4-26	66	Anabel
21-04-26	A	ensalada	10:30	C	C	C	C	A	92	321	—	Yuli	C	24-4-26	4	Anabel
21-04-26	A	papa	10:40	C	C	C	C	A	95	321	—	Isabel	C	24-4-26	67	Anabel
21-04-26	A	Jugo	10:45	C	C	C	C	A	—	321	—	Anabel	C	24-4-26	4	Anabel
21-04-26	CPM	Bebida	10:50	C	C	C	C	A	96	152	—	Viviana	C	24-4-26	66	Anabel
21-04-26	CPM	Queso	2:00	C	C	C	C	A	—	152	—	Isabel	C	24-4-26	4	Anabel
21-04-26	CPM	tostada	2:10	C	C	C	C	A	AMB	152	—	Anabel	C	24-4-26	AMB	Anabel

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: JSD