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		
22-04-26	com	chocolate	8:40	C	C	C	C	A	90.0	151	—	Viviana	C	25-04-26	70.0	Cenobia
22-04-26	com	carne	8:41	C	C	C	C	A	80.0	151	—	Isabel	C	25-04-26	60.0	cenobia
22-04-26	com	platano	8:42	C	C	C	C	A	80.0	151	—	Yuli	C	25-04-26	60.0	cenobia
22-04-26	A	arroz mixto	11:40	C	C	C	C	A	80.0	351	—	Isabel	C	28-04-26	70.0	cenobia
22-04-26	A	tajadas	11:41	C	C	C	C	A	70.0	351	—	cenobia	C	28-04-26	65.0	cenobia
22-04-26	A	carne	11:42	C	C	C	C	A	80.0	351	—	cenobia	C	28-04-26	70.0	cenobia
22-04-26	A	sorbete	11:43	C	C	C	C	A	NA	351	—	Viviana	C	28-04-26	4	cenobia
22-04-26	cpm	chocolate	3:00	C	C	C	C	A	90.0	151	—	Viviana	C	28-04-26	60.0	cenobia
22-04-26	cpm	carne	3:01	C	C	C	C	A	80.0	151	—	Isabel	C	28-04-26	70.0	cenobia
22-04-26	cpm	platano	3:02	C	C	C	C	A	80.0	151	—	Yuli	C	28-04-26	55.0	cenobia

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 | Alimentación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Normalista Superior

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	com	Fruta	8:40	C	C	C	C	A	NA	152	—	Viviana	C	26-04-26	2	Viviana
23-04-26	com	yogurt	8:41	C	C	C	C	A	NA	152	—	Yuli	C	26-04-26	2	Viviana
23-04-26	com	queso	8:42	C	C	C	C	A	NA	152	—	Isabel	C	26-04-26	2	Viviana
23-04-26	com	cereal	8:43	C	C	C	C	A	NA	152	—	cenobia	C	26-04-26	NA	Vivian
23-04-26	A	pasta	11:40	C	C	C	C	A	80.0	351	—	yuli	C	26-04-26	70.0	Viviana
23-04-26	A	Torta	11:41	C	C	C	C	A	70.0	351	—	cenobia	C	26-04-26	60.0	Viviana
23-04-26	A	ensalada	11:42	C	C	C	C	A	NA	351	—	Isabel	C	26-04-26	2	Viviana
23-04-26	A	queso	11:43	C	C	C	C	A	NA	351	—	Viviana	C	26-04-26	2	Viviana
23-04-26	cpm	Fruta	3:00	C	C	C	C	A	NA	152	—	Viviana	C	26-04-26	2	Viviana
23-04-26	cpm	yogurt	3:01	C	C	C	C	A	NA	152	—	yuli	C	26-04-26	2	Viviana
23-04-26	cpm	queso	3:02	C	C	C	C	A	NA	152	—	Isabel	C	26-04-26	2	Viviana
23-04-26	cpm	cereal	3:03	C	C	C	C	A	NA	152	—	cenobia	C	26-04-26	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:

Abril

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Alimentación | 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		
24-04-26	rom	Carne pollo	8:40	C	C	C	C	A	90.0	152	—	cenobia	C	27-04-26	80.0	Viviana V
24-04-26	rom	arepa	8:41	C	C	C	C	A	70.0	152	—	cenobia	C	27-04-26	60.0	Viviana V
24-04-26	rom	avena	8:42	C	C	C	C	A	90.0	152	—	Viviana	C	27-04-26	80.0	Viviana V
24-04-26	A	Frijoles	11:40	C	C	C	C	A	90.0	321	—	Cenobia	C	27-04-26	70.0	Viviana V
24-04-26	A	arroz	11:41	C	C	C	C	A	90.0	321	—	Isabel	C	27-04-26	70.0	Viviana V
24-04-26	A	carne	11:42	C	C	C	C	A	90.0	321	—	cenobia	C	27-04-26	70.0	Viviana V
24-04-26	A	papa criolla	11:43	C	C	C	C	A	70.0	321	—	Viviana	C	27-04-26	60.0	Viviana V
24-04-26	A	ensalada	11:44	C	C	C	C	A	NA	321	—	yuli	C	27-04-26	4	Viviana V
24-04-26	A	jugo	11:45	C	C	C	C	A	NA	321	—	Isabel	C	27-04-26	4	Viviana V
24-04-26	cpm	carne pollo	3:00	C	C	C	C	A	90.0	152	—	cenobia	C	27-04-26	80.0	Viviana V
24-04-26	cpm	arepa	3:01	C	C	C	C	A	70.0	152	—	Isabel	C	27-04-26	60.0	Viviana V
24-04-26	cpm	avena	3:02	C	C	C	C	A	90.0	152	—	Viviana	C	27-04-26	80.0	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: JSG

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 Nº 9 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		
27-04-26	com	avena	8:40	C	C	C	C	A	80.0	152	—	Viviana	C	30-04-26	60.0	Viviana V
27-04-26	com	Huevo	8:41	C	C	C	C	A	80.0	152	—	cenobia	C	30-04-26	60.0	Viviana V
27-04-26	com	Galletas	8:42	C	C	C	C	A	NA	152	—	yuli	C	30-04-26	NA	Viviana V
27-04-26	com	Naranja	8:43	C	C	C	C	A	NA	152	—	Isabel	C	30-04-26	2	Viviana V
27-04-26	A	sopalentejas	11:40	C	C	C	C	A	90.0	321	—	cenobia	C	30-04-26	80.0	Viviana V
27-04-26	A	arroz	11:41	C	C	C	C	A	80.0	321	—	cenobia	C	30-04-26	60.0	Viviana V
27-04-26	A	Tortas atun	11:42	C	C	C	C	A	70.0	321	—	Isabel	C	30-04-26	55.0	Viviana V
27-04-26	A	ensalada	11:43	C	C	C	C	A	60.0	321	—	yuli	C	30-04-26	59.0	Viviana V
27-04-26	A	Patacon	11:44	C	C	C	C	A	NA	321	—	Viviana	C	30-04-26	2	Viviana V
27-04-26	A	jugo	11:45	C	C	C	C	A	NA	321	—	Isabel	C	30-04-26	2	Viviana V
27-04-26	cpm	avena	3:00	C	C	C	C	A	80.0	152	—	Viviana	C	30-04-26	60.0	Viviana V
27-04-26	cpm	Huevo	3:01	C	C	C	C	A	80.0	152	—	cenobia	C	30-04-26	60.0	Viviana V
27-04-26	cpm	Galletas	3:02	C	C	C	C	A	NA	152	—	yuli	C	30-04-26	NA	Viviana V
27-04-26	cpm	Naranja	3:04	C	C	C	C	A	NA	152	—	Viviana	C	30-04-26	2	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: 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: 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		
28-04-26	AM	Fruta	8:00	C	C	C	C	A	—	152	—	Cumbia	C	1-05-26	4	Cumbia
28.04.26	AM	Yogurt	8:05	C	C	C	C	A	—	152	—	Isabel	C	1-05-26	4	Cumbia
28.04.26	AM	Queso	8:10	C	C	C	C	A	—	152	—	Cumbia	C	1-05-26	4	Cumbia
28.04.26	AM	Cereal	8:15	C	C	C	C	A	—	152	—	Isabel	C	1-05-26	AMb	Cumbia
28-04-26	AM	Sopa	10:00	C	C	C	C	A	95	321	—	Cumbia	C	1-05-26	67	Cumbia
28.04.26	A	Arroz	10:05	C	C	C	C	A	93	321	—	Isabel	C	1-05-26	65	Cumbia
28.04.26	A	Pollo	10:10	C	C	C	C	A	90	321	—	Cumbia	C	1-05-26	64	Cumbia
28.04.26	A	Jugo	10:20	C	C	C	C	A	—	321	—	Isabel	C	1-05-26	63	Cumbia
28.04.26	A	Ensalada	10:30	C	C	C	C	A	—	321	—	Cumbia	C	1-05-26	4	Cumbia
28.04.26	A	Yuca	10:40	C	C	C	C	A	92	321	—	Isabel	C	1-05-26	4	Cumbia
28.04.26	am	Fruta	2.00	C	C	C	C	A	—	152	—	Cumbia	C	1-05-26	64	Cumbia
28.04.26	PM	Yogurt	2:10	C	C	C	C	A	—	152	—	Isabel	C	1-05-26	4	Cumbia
28.04.26	PM	Queso	2:15	C	C	C	C	A	—	152	—	Cumbia	C	1-05-26	4	Cumbia
28.04.26	PM	Cereal	2:20	C	C	C	C	A	—	152	—	Isabel	C	1-05-26	4	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: JSP

Abril

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mi Educación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: La Ayudadora

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	CAM	Fruta	8:00	C	C	C	C	A	—	152	—	Yuly	C	2-5-26	4	Cenobia
29-04-26	CAM	Yogurt	8:05	C	C	C	C	A	—	152	—	Cenobia	C	2-5-26	4	Cenobia
29.04.26	CAM	Cereal	8:10	C	C	C	C	A	—	152	—	Yuly	C	2-5-26	AMb	Cenobia
29.04.26	CAM	Queso	8:15	C	C	C	C	A	—	152	—	Cenobia	C	2-5-26	4	Cenobia
29.04.26	A	Yuca	10:00	C	C	C	C	A	95	321	—	Yuly	C	2-5-26	67	Cenobia
29.04.26	A	Sopa	10:05	C	C	C	C	A	93	321	—	Cenobia	C	2-5-26	66	Cenobia
29.04.26	A	Arroz	10:10	C	C	C	C	A	92	321	—	Cenobia	C	2-5-26	65	Cenobia
29.04.26	A	Huevo	10:15	C	C	C	C	A	90	321	—	Yuly	C	2-5-26	63	Cenobia
29.04.26	A	ensalada	10:20	C	C	C	C	A	—	321	—	Yuly	C	2-5-26	4	Cenobia
29.04.26	A	Salsa	10:00	C	C	C	C	A	—	321	—	Cenobia	C	2-5-26	4	Cenobia
29.04.26	CPM	fruta	2:10	C	C	C	C	A	—	152	—	Yuly	C	2-5-26	4	Cenobia
29.04.26	CPM	Yogurt	2:20	C	C	C	C	A	—	152	—	Yuly	C	2-5-26	4	Cenobia
29-04-26	CPM	Cereal	2:30	C	C	C	C	A	—	152	—	Cenobia	C	2-5-26	AMb	Cenobia
29.04.26	CPM	Queso	3:00	C	C	C	C	A	—	152	—	Yuly	C	2-5-26	4	Cenobia

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: CSR

Abril

Alcaldía de Bucaramanga | 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		
30-04-26	com	Amburguesa	8:40	C	C	C	C	A	95.0	152	—	cenobia	C	03-05-26	80.0	Viviana
30-04-26	com	papas chisp	8:41	C	C	C	C	A	80.0	152	—	Viviana	C	03-05-26	70.0	Viviana
30-04-26	com	jugo piña	8:42	C	C	C	C	A	NA	152	—	yuli	C	03-05-26	2	Viviana
30-04-26	A	arroz	11:40	C	C	C	C	A	80.0	351	—	cenobia	C	03-05-26	70.0	Viviana
30-04-26	A	carne	11:41	C	C	C	C	A	90.0	351	—	Isabel	C	03-05-26	80.0	Viviana
30-04-26	A	papa chorriada	11:42	C	C	C	C	A	90.0	351	—	Viviana	C	03-05-26	80.0	Viviana
30-04-26	A	ensalada	11:43	C	C	C	C	A	NA	351	—	yuli	C	03-05-26	2	Viviana
30-04-26	A	sorbete B.	11:44	C	C	C	C	A	NA	351	—	Dora	C	03-05-26	2	Viviana
30-04-26	cpm	amburguesa	3:00	C	C	C	C	A	95.0	152	—	cenobia	C	03-05-26	70.0	Viviana
30-04-26	cpm	papas chisp	3:01	C	C	C	C	A	80.0	152	—	Viviana	C	03-05-26	60.0	Viviana
30-04-26	cpm	jugo	3:02	C	C	C	C	A	NA	152	—	Isabel	C	03-05-26	2	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: JSY