Alcaldía de Bucaramanga · Alimentos para Aprender · La educación es de todos · NUTRISER COLOMBIA	VERSIÓN: 02	
	FECHA: JUNIO 2022	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Nombre del servicio de alimentación: Normalización Abril

Fecha (dd/mm/aaaa)	Tipo de residuo sólido: Organico Aprovechable	No Aprovechable	Aprovechable	Peligroso	Disposición final dentro de la institucion	Tipo de aprovechamiento	Nombre responsable disposicion
29 4 26	X	X	X	NA	Canecas RS	Interaseo	Kate
29 4 26	NA	NA	NA	X	Biodigestor Aceite Usado	Domici.	Kate.
30 4 26	X	X	X	NA	Canecas RS	Interaseo	Kate
30 4 26	NA	NA	NA	X	Biodigestor Aceite Usado	Domici	Kate

OBSERVACIONES:

El Tipo de aprovechamiento depende de cada Institucion educativa

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

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Mª Mediadora

ABRIL

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y retirado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
6 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
7 4 26	Valerin	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
8 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
9 4 26	Kale	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
10 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
11 4 26	Valerin	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
12 4 26	Valerin	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
13 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
14 4 26	Kale	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
15 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
16 4 26	Valerin	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
16 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
17 4 26	Kale	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Valerin
20 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale
20 4 26	Kale	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kale

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: ST

Alcaldía de Sabanata | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Ministerio de Educación | NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Mª medadora Abril

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas: si, jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas: si, jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Atuendo correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
21 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
21 4 26	Kalerin	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
22 4 26	Kate	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
22 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
23 4 26	Kate	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
23 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
24-4-26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Sandra
27 4 26	Kate	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
27 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
27 4 26	Milena	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
28 4 26	Kate	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
28 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
29 4 26	Kate	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
29 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
29 4 26	Dayana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
30 4 26	Kate	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate
30 4 26	Sandra	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Kate

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Juan Sbo

Alimentos para Aprender — La educación es de todos — Ministerio de Educación — NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO DE 2022

ASPERSION DE AMBIENTE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: Mº Mediadora Abril MES: 04 AÑO: 2026

DÍA	ÁREAS: área producción			área distribuc			Bodega			Kotauran			baño																											RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO (NOMBRE Y APELLIDO)
	ASPERSIONES																																							
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
1																																								
2																																								
3																																								
4																																								
5																																								
6	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
7	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
8	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
9	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
10	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Katerin
11																																								
12																																								
13	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Katerin
14	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
15	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
16	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Katerin
17	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Sandra
18																																								
19																																								
20	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Katerin
21	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Sandra
22	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Katerin
23	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Katerin
24	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Sandra
25																																								
26																																								
27	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
28	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
29	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
30	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C																									Kate
31																																								

VERIFICADO POR (NOMBRE COMPLETO): Juan Sotis

OBSERVACIONES GENERALES: En las casillas de áreas coloque cada una de las zonas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.

En las casillas de aspersiones coloque según el día y la aspersión realizada C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica

NUTRISER COLOMBIA	VERSION: 02	
	FECHA: JUNIO 2022	

FORMATO INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

Servicio de alimentación: Mo mediadora ABRIL

Detalles del control de plagas

FECHA DE REVISION			SE EVIDENCIA PRESENCIA DE						NOMBRE DE QUIEN DILIGENCIA	AREA DONDE SE EVDENCIA LA PLAGA	ACCION CORRECTIVA	SE REALIZA EL REPORTE
			ROEDORES		INSECTOS RASTREROS		VOLADORES					
DIA	MES	AÑO	SI	No	SI	No	SI	No				SI / NO
6	4	26	—	x	—	+	—	x	Kate	NA	NA	NO
7	4	26	—	+	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
10	4	26	—	+	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
11	4	26	—	x	—	+	—	x	Kate	NA	NA	NO
12	4	26	—	+	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
13	4	26	—	x	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
14	4	26	—	x	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
15	4	26	—	x	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
16	4	26	—	+	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
17	4	26	—	x	—	x	—	x	Sandra	NA	NA	NO
20	4	26	—	x	—	x	—	x	Katerin	NA	NA	NO
21	4	26	—	x	—	x	—	x	Sandra	NA	NA	NO
22	4	26	—	x	—	x	—	x	Katerin	NA	NA	NO
23	4	26	—	x	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
24	4	26	—	x	—	x	—	x	Sandra	NA	NA	NO
27	4	26	—	x	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
28	4	26	—	x	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
29	4	26	—	x	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO
30	4	26	—	+	—	x	—	x	Kate	NA	NA	NO

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO:	Sandra B.
VERIFICADOR:	Juan Sebastian 603
OBSERVACIONES:	

Alcaldía de Sabaneta · Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · NUTRI SER COLOMBIA	VERSION: 03	
	FECHA: AGOSTO 2022	

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Ma Mediadora

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		
7-4-26	CAM	Agua panela leche	7:45	C	C	C	C	A	95	135		Sandra	C	10-4-26	78	Sandra
7-4-26	CAM	Galletas	7:45	C	C	C	C	A	NA	135		Kate	C	10-4-26	NA	Sandra
7-4-26	CAM	Arroz	7:45	C	C	C	C	A	90	135		Sandra	C	10-4-26	70	Sandra
7-4-26	CAM	huevo	7:45	C	C	C	C	A	85	135		Kate	C	10-4-26	70	Sandra
7-4-26	CAM	piña	7:45	C	C	C	C	A	NA	135		Kate	C	10-4-26	3.2	Sandra
7-4-26	A	pastas	11:15	C	C	C	C	A	90	160		S. Kate	C	10.4-26	85	Sandra
7-4-26	A	pure papa criolla	11:15	C	C	C	C	A	95	160		Kate	C	10.4-26	85	Sandra
7-4-26	A	ensalada	11:15	C	C	C	C	A	NA	160		Sandra	C	10.4-26	3.2	Sandra
7-4-26	A	Pan	11:15	C	C	C	C	A	NA	160		Sandra	C	10.4-26	NA	Sandra
7-4-26	A	Sorbete Mango	11:15	C	C	C	C	A	NA	160		Sandra	C	10.4-26	3.2	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:

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 mediadora

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		
8 4 26	CAM	arroz con leche	7:30	C	C	C	C	A	92	135		Kate	C	12.4.26	75	Kate
8 4 26	CAM	cuajada	7:30	C	C	C	C	A	3-2	135		Kate	C	12 4 26	3 6	Kate
8 4 26	A	lentejas	11:15	C	C	C	C	A	93	160		Sandra	C	12 4 26	78	Kate
8 4 26	A	arroz	11 15	C	C	C	C	A	90	160		Sandra	C	12 4 26	68	Kate
8 4 26	A	platano	11 15	C	C	C	C	A	90	160		Kate	C	12 4 26	65	Kate
8 4 26	A	ensalada	11:15	C	C	C	C	A	NA	160		Kate	C	12 4 26	3-2	Kate
8 4 26	A	tes	11.15	C	C	C	C	A	93	160		Kate	C	12 4 26	68	Kate
8 4 26	A	limonada	11-15	C	C	C	C	A	NA	160		Sandra	C	12 4 26	3-5	Kate
8 4 26	CPM	arroz con leche	2.15	C	C	C	C	A	93	135		Kate	C	12 4 26	69	Kate
8 4 26	CPM	cuajada	2.15	C	C	C	C	A	3-2	135		Kate	C	12 4 26	3-8.	Kate

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 Mº mediadora

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		
9 4 26	CAM	Fruta	7.30	C	C	C	C		NA	135		Kate	C	12 4 26	3.2	Kate
9 4 26	CAM	Yogur	730	C	C	C	C		3.2	135		Kate	C	12 4 26	3.4	Kate
9 4 26	CAM	Cereal	730	C	C	C	C		NA	135		Kate	C	12 4 26	NA	Kate
9 4 26	CAM	Cuajada	7.30	C	C	C	C		3.4	135		Kate	C	12 4 26	3.6	Kate
9 4 26	A	arrosverduras	11.30	C	C	C	C		92	160		Sandra	C	12 4 26	68	Kate
9 4 26	A	Cerdo	11.30	C	C	C	C		93	160		Sandra	C	12 4 26	70	Kate
9 4 26	A	tajadas papa	11.30	C	C	C	C		90	160		Kate	C	12 4 26	70	Kate
9 4 26	A	Sorbet banano	11.30	C	C	C	C		NA	160		Sandra	C	12 4 26	3.8	Kate
9 4 26	CPM	Fruta	1.15	C	C	C	C		NA	135		Kate	C	12 4 26	NA	Kate
9 4 26	CPM	Yogur	2.15	C	C	C	C		3.2	135		Kate	C	12 4 26	3.2	Kate
9 4 26	CPM	Cereal	2.15	C	C	C	C		NA	135		Kate	C	12 4 26	NA	Kate
9 4 26	CPM	Cuajada	2.15	C	C	C	C		3.4	135		Kate	C	12 4 26	3.4	Kate

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: dSG

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 Mediadora

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		
13-4-26	Am	chocolate	7:50	C	C	C	C	A	90	135		Kate	C	16-4-26	80	Sandra
13-4-26	Am	Carne cerdo	7:50	C	C	C	C	A	85	135		Kate	C	16-4-26	75	Sandra
13-4-26	Am	Arepa	7:50	C	C	C	C	A	75	135		Kate	C	16-4-26	65	Sandra
13-4-26	Am	Galletas	7:50	C	C	C	C	A	NA	135		Kate	C	16-4-26	NA	Sandra
13-4-26	pm	Arroz	11:15	C	C	C	C	A	90	160		Sandra	C	16-4-26	85	Sandra
13-4-26	pm	pollo	11:15	C	C	C	C	A	85	160		Sandra	C	16-4-26	75	Sandra
13-4-26	pm	papa	11:15	C	C	C	C	A	85	160		Sandra	C	16-4-26	75	Sandra
13-4-26	pm	platano	11:15	C	C	C	C	A	87	160		Sandra	C	16-4-26	70	Sandra
13-4-26	pm	Sorbete	11:15	C	C	C	C	A	NA	160		Kate	C	16-4-26	3.4	Sandra
13-4-26	pm	Ensalada	11:15	C	C	C	C	A	NA	160		Kate	C	16-4-26	3.2	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: JSB

Alcaldía de Sabanalarga — 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 Mediadora

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		
14-4-26	Am	Fruta	7:40	c	c	c	c	A	NA	129		Kate	c	17-4-26	3.4	Sandra
14-4-26	Am	yogurt	7:40	c	c	c	c	A	3.2	129		Kate	c	17-4-26	3.1	Sandra
14-4-26	Am	Queso	7:40	c	c	c	c	A	3.4	129		Kate	c	17-4-26	3.2	Sandra
14-4-26	Am	cereal	7:40	c	c	c	c	A	NA	129		Kate	c	17-4-26	NA	Sandra
14-4-26	pm	Arroz con espinaca	11:10	c	c	c	c	A	95	159		Sandra	c	17-4-26	85	Sandra
14-4-26	pm	crema sopa	11:10	c	c	c	c	A	95	159		Sandra	c	17-4-26	85	Sandra
14-4-26	pm	Ensalada	11:10	c	c	c	c	A	NA	159		Kate	c	17-4-26	3.2	Sandra
14-4-26	pm	carne cerdo	11:10	c	c	c	c	A	95	159		Sandra	c	17-4-26	80	Sandra
4-4-26	pm	yuca	11:10	c	c	c	c	A	85	159		Sandra	c	17-4-26	75	Sandra
14-4-26	pm	jugo tomate	11:10	c	c	c	c	A	NA	159		Sandra	c	17-4-26	3.4	Sandra
14-4-26	cpm	fruta	2:15	c	c	c	c	A	NA	129		Kate	c	17-4-26	3.1	Sandra
14-4-26	cpm	Queso	2:15	c	c	c	c	A	3.2	129		Kate	c	17-4-26	3.1	Sandra
14-4-26	cpm	yogurt	2:15	c	c	c	c	A	3.4	129		Kate	c	17-4-26	3.2	Sandra
14-4-26	cpm	cereal	2:15	c	c	c	c	A	NA	129		Kate	c	17-4-26	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: ASG