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		
15 4 26	CAM	arroz	7.30	C	C	C	C	A	90	25		Kate	C	18 4 26	70	Kate
15 4 26	CAM	chocolate	7.30	C	C	C	C	A	91	25		Kate	C	18 4 26	68	Kate
15 4 26	CAM	cerdo	7.30	C	C	C	C	A	89	25		Kate	C	18 4 26	69	Kate
15 4 26	A	arroz	11.30	C	C	C	C	A	90	25		Kate	C	18 4 26	71	Kate
15 4 26	A	pure	11.30	C	C	C	C	A	93	25		Kate	C	18 4 26	66	Kate
15 4 26	A	pollo	11.30	C	C	C	C	A	90	25		Kate	C	18 4 26	70	Kate
15 4 26	A	ensalada	11.30	C	C	C	C	A	NA	25		Kate	C	18 4 26	34	Kate
15 4 26	A	jugo	11.30	C	C	C	C	A	NA	25		Kate	C	18 4 26	32	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: JSB

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		
16-4-26	Am	Aguapanela leche	7:40	C	C	C	C	A	90	129		Kate	C	19-4-26	80	Sandra
16-4-26	Am	Queso	7:40	C	C	C	C	A	3.2	129		Kate	C	19-4-26	2.8	Sandra
16-4-26	Am	Arepa chocolo	7:40	C	C	C	C	A	75	129		Kate	C	19-4-26	65	Sandra
16-4-26	pm	Mango picado	7:40	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	19-4-26	NA	Sandra
16-4-26	pm	Arroz cabello Angel	11:10	C	C	C	C	A	85	159		Sandra	C	19-4-26	75	Sandra
16-4-26	pm	pollo	11:10	C	C	C	C	A	85	159		Sandra	C	19-4-26	70	Sandra
16-4-26	pm	torta de Ahuyama	11:10	C	C	C	C	A	80	159		Sandra	C	19-4-26	65	Sandra
16-4-26	pm	tomate	11:10	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	19-4-26	3.2	Sandra
16-4-26	pm	jugo de piña	11:10	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	19-4-26	3.4	Sandra
16-4-26	cpm	Aguapanela leche	2:15	C	C	C	C	A	95	129		Kate	C	19-4-26	80	Sandra
16-4-26	cpm	Queso	2:15	C	C	C	C	A	3.2	129		Sandra	C	19-4-26	3.2	Sandra
16-4-26	cpm	Arepa chocolo	2:15	C	C	C	C	A	70	129		Sandra	C	19-4-26	60	Sandra
16-4-26	cpm	Mango picado	2:15	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	19-4-26	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: dss

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 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		
17.426	CAM	arepa	7:30	C	C	C	C	A	90	129		Kate	C	20.426	73	Kate
17 426	CAM	pollo	7:30	C	C	C	C	A	92	129		Kate	C	20 426	68	Kate
17 426	CAM	chocolate	7:30	C	C	C	C	A	93	129		Kate	C	20 426	70	Kate
17 426	CAM	Galleta	7:30	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	20 426	NA	Kate
17 426	A	Arroz	11.30	C	C	C	C	A	92	159		Sandra	C	20 426	65	Kate
17 426	A	Frijoles	11:30	C	C	C	C	A	91	159		mile	C	20 426	67	Kate
17 426	A	Cerdo	11:30	C	C	C	C	A	82	159		Sandra	C	20 426	69	Kate
17 426	A	ensalada	11.30	C	C	C	C	A	NA	159		mile	C	20 426	NA	Kate
17 426	A	mazamorra	11.30	C	C	C	C	A	91 NA	159		Sandra	C	20 426	3.4	Kate
17 426	CAM	arepa	2.10	C	C	C	C	A	92	129		Sandra	C	20 426	70	Kate
17 426	CAM	pollo	2.10	C	C	C	C	A	91	129		Kate	C	20 426	72	Kate
17 426	CAM	chocolate	2.10	C	C	C	C	A	92	129		Kate	C	20 426	73	Kate
17 426	CAM	Galleta	2.10	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	20 426	75	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:

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		
20-4-26	Am	Chocolate	7:45	C	C	C	C	A	90	129		Kate	C	23.4-26	80	Sandra
20-4-26	Am	Arroz	7:45	C	C	C	C	A	95	129		Sandra	C	23.4.26	80	Sandra
20-4-26	Am	cerdo	7:45	C	C	C	C	A	90	129		Kate	C	23.4.26	85	Sandra
20-4-26	cpm	Arroz	11:15	C	C	C	C	A	95	159		Sandra	C	23.4-26	85	Sandra
20-4-26	cpm	papa	11:15	C	C	C	C	A	85	159		Kate	C	23.4-26	75	Sandra
20-4-26	cpm	pollo	11:15	C	C	C	C	A	90	159		Kate	C	23.4.26	70	Sandra
20-4-26	cpm	ensalada	11:15	C	C	C	C	A	NA	159		Sandra	C	23.4-26	3.2	Sandra
20-4-26	cpm	yugo	11:15	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	23.4-26	3.4	Sandra
20-4-26		Arroz	2:15	C	C	C	C	A	85	129		Sandra	C	23.4.26	70	Sandra
20-4-26		Chocolate	2:15	C	C	C	C	A	90	129		Kate	C	23.4-26	85	Sandra
20-4-26		Carne cerdo	2:15	C	C	C	C	A	85	129		Kate	C	23.4.26	75	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 Nº 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		
21.4 26	CAM	colada	7.30	C	C	C	C	A	92	129		Kate	C	24 4 26	75	Kate
21 4 26	CAM	cuajada	7.30	C	C	C	C	A	3.2	129		Kate	C	24 4 26	3.2	Kate
21 4 26	CAM	tostada	7.30	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	24 4 26	NA	Kate
21 4 26	CAM	banano	7.30	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	24 4 26	NA	Kate
21 4 26	A	Arroz	11.30	C	C	C	C	A	90	159		Kate	C	24 4 26	76	Kate
21 4 26	A	papa morada	11.30	C	C	C	C	A	88	159		Sandra	C	24 4 26	73	Kate
21 4 26	A	ensalada	11.30	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	24 4 26	3.4	Kate
21 4 26	A	Huevo	11.30	C	C	C	C	A	88	159		Kate	C	24 4 26	68	Kate
21 4 26	A	limonada	11.30	C	C	C	C	A	NA	159		Sandra	C	24 4 26	3.6	Kate
21 4 26	A	Sopa barbanzo	11.30	C	C	C	C	A	92	159		Sandra	C	24 4 26	70	Kate
21 4 26	CPM	colada	2.10	C	C	C	C	A	91	129		Sandra	C	24 4 26	72	Kate
21 4 26	CPM	cuajada	2.10	C	C	C	C	A	3.3	129		Sandra	C	24 4 26	3.2	Kate
21 4 26	CPM	tostada	2.10	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	24 4 26	NA	Kate
21 4 26	CPM	banano	2.10	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	24 4 26	NA	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: [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 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		
22-4-26	Am	Fruta	7:45	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	25-4-26	3.2	Sandra
22-4-26	Am	cereal	7:45	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	25-4-26	NA	Sandra
22-4-26	Am	yogurt	7:45	C	C	C	C	A	3.4	129		Kate	C	25-4-26	3.4	Sandra
22-4-26	Am	Queso	7:45	C	C	C	C	A	3.4	129		Kate	C	25-4-26	3.1	Sandra
22-4-26	pm	Pasta y pan	11:10	C	C	C	C	A	85	159		Sandra Kate	C	25-4-26	75	Sandra
22-4-26	Pm	torta	11:10	C	C	C	C	A	75	159		Sandra	C	25 4 26	65	Sandra
22-4-26	pm	jugo	11:10	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	25-4-26	3.2	Sandra
22-4-26	pm	Ensalada	11:10	C	C	C	C	A	NA	159		Sandra	C	25-4-26	3.1	Sandra
22-4-26	Pm	Fruta	2:10	C	C	C	C	A	NA	129		Kate	C	25-4-26	3.1	Sandra
22-4-26	pm	cereal	2:10	C	C	C	C	A	NA	129		Sandra	C	25.4-26	NA	Sandra
22-4-26	pm	yogurt	2:10	C	C	C	C	A	3.2	129		Kate	C	25-4-26	3.4	Sandra
22.4-26	pm	Queso	2:10	C	C	C	C	A	3.2	129		Kate	C	25.4.26	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: JSL

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: 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		
23-4-26	Am	Carne Res	7:45	C	C	C	C	A	90	129		Kate	C	26-4-26	80	Sandra
23-4-26	Am	Chocolate	7:45	C	C	C	C	A	95	129		Kate	C	26-4-26	85	Sandra
23-4-26	Am	Maduro	7:45	C	C	C	C	A	85	129		Sandra	C	26-4-26	75	Sandra
23-4-26	pm	Arroz Mixto	11:10	C	C	C	C	A	90	159		Sandra	C	26-4-26	80	Sandra
23-4-26	pm	Carne cerdo	11:10	C	C	C	C	A	95	159		Kate	C	26-4-26	85	Sandra
23-4-26	pm	Maduro	11:10	C	C	C	C	A	85	159		Kate	C	26-4-26	80	Sandra
23-4-26	pm	Sorbete Mora	11:10	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	26-4-26	3.2	Sandra
23-4-26	pm	Maduro	2:10	C	C	C	C	A	85	129		Kate	C	26-4-26	75	Sandra
23-4-26	pm	Carne Res	2:10	C	C	C	C	A	90	129		Sandra	C	26-4-26	80	Sandra
23-4-26	pm	Chocolate	2:10	C	C	C	C	A	95	129		Sandra	C	26-4-26	85	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: ASB

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		
27.4.26	CAM	Pollo	7.30	C	C	C	C	A	90.0	729		Kathe	C	30426	85.1	Kathe
27 4 26	CAM	arepa	7.30	C	C	C	C	A	70.3	729		Kathe	C	30426	60.0	Kathe
27 4 26	CAM	avena	730	C	C	C	C	A	4	729		Kathe	C	30426	4	Kathe
27 4 26	A	Frijoles	11.30	C	C	C	C	A	93.1	759		Sandra	C	30426	80.0	Kathe
27 4 26	A	arroz	11.30	C	C	C	C	A	91.1	759		Kathe	C	30426	83.1	Kathe
27 4 26	A	papa criolla	11.30	C	C	C	C	A	92.1	759		Sandra	C	30426	81.1	Kathe
27 4 26	A	ensalada	11.30	C	C	C	C	A	NN	759		Kathe	C	30426	NN	Kathe
27 4 26	A	Jugo	11.30	C	C	C	C	A	90	759		Sandra	C	30426	81.0	Kathe
27 4 26	A	jugo Guanabana	11.30	C	C	C	C	A	4	759		Kathe	C	30426	4	Kathe
27 4 26	Cpm	pollo	1.50	C	C	C	C	A	90.2	729		Sandra	C	30426	83.2	Kathe
27 4 26	Cpm	avena	1.50	C	C	C	C	A	4	729		Kathe	C	30426	4	Kathe
27 4 26	Cpm	arepa	1.50	C	C	C	C	A	70.0	729		Sandra	C	30426	67.0	Kathe

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		
28.4.26	Am	Ensalada Frutas	7:50	c	c	c	c	A	NA	129		Kate	c	1.5.26	3.4	Sandra
28.4.26	Am	Queso	7:50	c	c	c	c	A	3.1	129		Kate	c	1.5.26	3.2	Sandra
28.4.26	Am	Yogurt	7:50	c	c	c	c	A	3.2	129		Kate	c	1.5.26	3.4	Sandra
28.4.26	Am	cereal	7:50	c	c	c	c	A	NA	129		Kate	c	1.5.26	NA	Sandra
28.4.26	pm	Sopa Guineo	11:15	c	c	c	c	A	90	159		Sandra	c	1.5.26	80	Sandra
28.4.26	pm	Arroz	11:15	c	c	c	c	A	85	159		Sandra	c	1.5.26	75	Sandra
28.4.26	pm	Ensalada	11:15	c	c	c	c	A	NA	159		Sandra	c	1.5.26	3.1	Sandra
28.4.26	pm	Jugo	11:15	c	c	c	c	A	NA	159		Kate	c	1.5.26	3.3	Sandra
28.4.26	pm	Huevo	11:15	c	c	c	c	A	80	159		Kate	c	1.5.26	70	Sandra
28 4 26	CPM	Ensalada Fruta	2:15	c	c	c	c	A	NA	129		Sandra	c	1.5.26	3.1	Sandra
28 4 26	CPM	queso	2:15	c	c	c	c	A	3.2	129		Kate	c	1.5.26	3.1	Sandra
28 4 26	CPM	Yogur	2:15	c	c	c	c	A	3.4	129		Sandra	c	1.5.26	3.4	Sandra
28 4 26	CPM	cereal	2:15	c	c	c	c	A	NA	129		Kate	c	1.5.26	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: JSG

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		
29.4.26	Am	Pan	7:50	C	C	C	C	A	NA	90		Sandra	C	2 5 26	NA	Kate
29.4.26	Am	tomate	7:50	C	C	C	C	A	NA	90		Kate	C	2 5 26	NA	Kate
29.4.26	Am	lechuga	7:50	C	C	C	C	A	NA	90		Kate	C	2 5 26	NA	Kate
29.4.26	Am	carne	7:50	C	C	C	C	A	90	90		Sandra	C	2 5 26	78	Kate
29.4.26	Am	jugo Mora	11:15	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	2 5 26	3.2	Kate
29.4.26	pm	Crema zanahoria	11:15	C	C	C	C	A	90	159		Sandra	C	2 5 26	68	Kate
29.4.26	PM	pollo	11:15	C	C	C	C	A	95	159		Kate	C	2 5 26	70	Kate
29.4.26	pm	Arroz cabello A	11:15	C	C	C	C	A	80	159		Sandra	C	2 5 26	72	Kate
29.4.26	pm	tomate	11:15	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	2 5 26	NA	Kate
29.4.26	pm	jugo Mora	11:15	C	C	C	C	A	NA	159		Sandra	C	2 5 26	3.4	Kate
29.4.26	pm	pan	2:30	C	C	C	C	A	NA	257		Sandra	C	2 5 26	NA	Kate
29.4.26	pm	tomate	2:30	C	C	C	C	A	NA	257		Kate	C	2 5 26	NA	Kate
29.4.26	pm	lechuga	2:30	C	C	C	C	A	NA	257		Kate	C	2 5 26	NA	Kate
29.4.26	pm	carne	2:30	C	C	C	C	A	80	257		Sandra	C	2 5 26	70	Kate
29.4.26	pm	jugo Piña	2:30	C	C	C	C	A	NA	257		Sandra	C	2 5 26	3.5	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: JJ

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mi Ciudad Cómo · 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		
30.4.26	AM	Arroz con leche	7:50	C	C	C	C	A	90	129		Kate	C	3.5.26	85	Kate
30.4.26	AM	QUESO	7:50	C	C	C	C	A	3.1	129		Kate	C	3.5.26	3.1	Kate
30.4.26	Pm	Arroz espinaca	11:15	C	C	C	C	A	95	159		Sandra	C	3.5.26	85	Sandra
30.4.26	Pm	carne RES	11:15	C	C	C	C	A	85	159		Sandra	C	3.5.26	75	Sandra
30.4.26	Pm	papa chorriada	11:15	C	C	C	C	A	80	159		Sandra	C	3.5.26	70	Sandra
30.4.26	pm	Ensalada piña	11:15	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	3.5.26	3.1	Sandra
30.4.26	pm	jugo banano	11:15	C	C	C	C	A	NA	159		Kate	C	3.5.26	3.4	Sandra
				C												
30.4.26	pm	Arroz con leche	2:15	C	C	C	C	A	70	129		Kate	C	3.5.26	65	Kate
30.4.26	pm	QUESO	2:15	C	C	C	C	A	NA	129		Sandra	C	3.5.26	3.4	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: ASL