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

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa: PRESBITERO

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 ajenos	Ausencia de maquillaje	Aditado 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 las mismas	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en orden	
24/04/26	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
24/04/26	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
24/04/26	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
24/04/26	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
27/04/26	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
27/04/26	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
27/04/26	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
27/04/26	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
28/04/26	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
28/04/26	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
28/04/26	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
28/04/26	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa PRESBITERO

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 del 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 orden	
29/04/26	Anabel Cardona	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Anabel
29/04/26	Lina Vélez	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Anabel
29/04/26	Liliana Mora	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Anabel
29/04/26	Leidy Cano	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Anabel
30/04/26	Anabel Cardona	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Anabel
30/04/26	Liliana Mora	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Anabel
30/04/26	Lina Vélez	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Anabel
30/04/26	Leidy Cano	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Anabel

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Andrés

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa PRESBITERO

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Prodúcción	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		
070426	Cam	arroz	800	C	C	C	C	A	81.4	158	—	Arabel	C	10-04-26	79.4	Arabel
070426	Cam	Huevo Revuelto	800	C	C	C	C	A	86.8	158	—	Arabel	C	100426	80.1	Arabel
070426	Cam	agua panela leche	800	C	C	C	C	A	84.9	158	—	Arabel	C	100426	81.3	Arabel
07-0426	A	espaguetis	1130	C	C	C	C	A	85.4	318	—	Arabel	C	100426	80.4	Arabel
070426	A	Atún	1130	C	C	C	C	A	—	318	—	leidy	C	100426	NA	Arabel
070426	A	pure	1130	C	C	C	C	A	—	318	—	Melissa	C	100426	NA	Arabel
070426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	—	318	—	Lina	C	100426	4°	Arabel
070426	A	sorbete de mango	1130	C	C	C	C	A	—	318	—	leidy	C	100426	4°	Arabel
070426	cpm	arroz	330	C	C	C	C	A	81.4	201	—	Arabel	C	100426	79.4	Arabel
070426	cpm	Huevo Revuelto	330	C	C	C	C	A	86.8	201	—	Arabel	C	100426	80.1	Arabel
070426	cpm	agua panela leche	330	C	C	C	C	A	84.9	201	—	Arabel	C	100426	81.3	Arabel

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 | Ministerio de Educación Nacional | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa PRESBITERO

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 con leche	800	C	C	C	C	A	90.4	176	—	Arabel	C	110426	85.4	Arabel
08-04-26	CAM	Cuajada	800	C	C	C	C	A	—	176	—	Arabel	C	110426	4°	Arabel
080426	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	84.5	344	—	Arabel	C	110426	80.1	Arabel
080426	A	lentejas	1130	C	C	C	C	A	91.2	344	—	Melissa	C	110426	86.4	Arabel
080426	A	carne desmech	1130	C	C	C	C	A	88.5	344	—	Arabel	C	110426	85.3	Arabel
080426	A	Albondigas Pbt	1130	C	C	C	C	A	83.6	344	—	Leidy	C	110426	80.0	Arabel
080426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	—	344	—	Lina	C	110426	4°	Arabel
080426	A	limonada	1130	C	C	C	C	A	—	344	—	Melissa	C	110426	4°	Arabel
080426	CPM	arroz con leche	330	C	C	C	C	A	90.4	204	—	Arabel	C	110426	85.4	Arabel
080426	CPM	Cuajada	330	C	C	C	C	A	—	204	—	Arabel	C	110426	4°	Arabel

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 | Mingobierno | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa PRESBITERO

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		
090426	cam	fruta	800	C	C	C	C	A	—	176	—	Ina	C	120426	TA	Anabel
090426	cam	yogur	800	C	C	C	C	A	—	176	—	leidy	C	120426	4°	Anabel
090426	cam	cereal	800	C	C	C	C	A	—	176	—	leidy	C	120426	NA	Anabel
090426	cam	cuajada	800	C	C	C	C	A	—	176	—	leidy	C	120426	4°	Anabel.
090426	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	86.4	344	—	Anabel	C	120426	82.4	Anabel
090426	A	Verduras	1130	C	C	C	C	A	87.3	344	—	Anabel	C	120426	84.0	Anabel
090426	A	carne	1130	C	C	C	C	A	89.4	344	—	Anabel	C	120426	85.1	Anabel
090426	A	sorbete	1130	C	C	C	C	A	—	344	—	Ina	C	120426	4°	Anabel
090426	A	papas chips	1130	C	C	C	C	A	82.4	344	—	Melss	C	120426	80.0	Anabel
090426	cpm	fruta	330	C	C	C	C	A	—	204	—	leidy	C	120426	TA	Anabel
090426	cpm	yogur	330	C	C	C	C	A	—	204	—	Melss	C	120426	4°	Anabel
090426	cpm	cereal	330	C	C	C	C	A	—	204	—	Melss	C	120426	NA	Anabel
090426	cpm	cuajada	330	C	C	C	C	A	—	204	—	Anabel	C	120426	4°	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:

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 PRESBITERO

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	arepa	800	C	C	C	C	A	95.4	176	—	Anabel	C	130426	80.0	Anabel
100426	CAM	carne de cerdo	800	C	C	C	C	A	90.3	176	—	Anabel	C	130426	85.4	Anabel
100426	CAM	chocolate	800	C	C	C	C	A	88.1	176	—	Anabel	C	130426	83.6	Anabel
100426	CAM	galletas	800	C	C	C	C	A	—		—	leidy	C	130426	NA	Anabel
100426	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	85.2	344	—	Anabel	C	130426	80.1	Anabel
100426	A	Sudado	1130	C	C	C	C	A	84.0	344	—	leidy	C	130426	80.0	Anabel
10-04-26	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	4°	344	—	Lina	C	130426	4°	Anabel
10-04-26	A	pollo	1130	C	C	C	C	A	96.0	344	—	Anabel	C	130426	90.0	Anabel
10-04-26	A	Sorbete Guaya.	1130	C	C	C	C	A	4°	344	—	Melissa	C	130426	4°	Anabel
100426	CPM	arepa	330	C	C	C	C	A	85.4	204	—	leidy	C	130426	80.0	Anabel
10-04-26	CPM	Carne cerdo	330	C	C	C	C	A	90.3	204	—	Anabel	C	130426	85.4	Anabel
10-04-26	CPM	chocolate	330	C	C	C	C	A	88.1	204	—	Melissa	C	130426	83.6	Anabel
10-04-26	CPM	galletas	330	C	C	C	C	A	—	204	—	Lina	C	130426	NA	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:

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

VERSIÓN: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Presbitero

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		
130426	cam	Huevo Revuelto	800	C	C	C	C	A	86.4	176	—	Melis	C	160426	82.4	Anabel
130426	cam	Pan tajado	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Anabel	C	160426	NA	Anabel
130426	cam	Avena	800	C	C	C	C	A	91.7	176	—	Anabel	C	160426	86.1	Anabel
13-04-26	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	86.2	344	—	Anabel	C	160426	81.2	Anabel
13-04-26	A	Sopa de Alverja	1130	C	C	C	C	A	88.9	344	—	Lina	C	160426	84.3	Anabel
13-04-26	A	torta Atún	1130	C	C	C	C	A	84.9	344	—	Anabel	C	160426	80.2	Anabel
13-04-26	A	pure platano M	1130	C	C	C	C	A	80.6	344	—	leidy	C	160426	77.4	Anabel
13-04-26	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	80.1	344	—	Melissa	C	160426	76.6	Anabel
13-04-26	A	jugo de guayaba	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Lina	C	160426	4°	Anabel
130426	cpm	Huevo Revuelto	330	C	C	C	C	A	86.4	204	—	Anabel	C	160426	82.4	Anabel
130426	cpm	Pan tajado	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	Lina	C	160426	NA	Anabel
130426	cpm	Avena	330	C	C	C	C	A	91.7	204	—	Lina	C	160426	86.1	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:

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa PRESBITERO.

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		
14-0426	cam	Fruta	800	C	C	C	C	A	TA	176	—	lina	C	170426	TA	Anabel
140426	cam	cuajada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	170426	4°	Anabel
140426	cam	yogur	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	170426	4°	Anabel
140426	cam	Cereal	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	170426	NA	Anabel
140426	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	91.9	344	—	Anabel	C	170426	86.4	Anabel
140426	A	crema zanahor	1130	C	C	C	C	A	98.1	344	—	Anabel	C	170426	90.1	Anabel
140426	A	carne cerdo	1130	C	C	C	C	A	88.0	344	—	Anabel	C	170426	85.3	Anabel
140426	A	yuca	1130	C	C	C	C	A	83.4	344	—	Liliana	C	170426	80.0	Anabel
140426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	lina	C	170426	4°	Anabel
140426	A	jugo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	leidy	C	170426	4°	Anabel.
140426	cpm	Fruta	330	C	C	C	C	A	TA	204	—	lina	C	170426	TA	Anabel
140426	cpm	cuajada	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	leidy	C	170426	4°	Anabel
140426	cpm	yogur	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	lina	C	170426	4°	Anabel
140426	cpm	cereal	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	Liliana	C	170426	NA	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:

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 PRESBITERO

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		
150426	cam	carne cerdo	800	C	C	C	C	A	82.5	80	—	Anabel	C.	180426	80.0	Anabel
150426	cam	arroz	800	C	C	C	C	A	84.8	80	—	Anabel	C	180426	81.1	Anabel
150426	cam	chocolate	800	C	C	C	C	A	91.6	80	—	lina	C	180426	85.4	Anabel
150426	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	89.2	80	—	Anabel	C	180426	85.0	Anabel
150426	A	pollo	1130	C	C	C	C	A	92.1	80	—	Anabel	C	180426	90.0	Anabel
150426	A	pure	1130	C	C	C	C	A	80.4	80	—	lina	C	180426	78.4	Anabel
150426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	80	—	lina	C	180426	4°	Anabel
150426	A	jugo	1130	C	C	C	C	A	NA	80	—	Anabel	C	180426	4°	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: [signature]

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa PRESBITERO.

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		
160426	CAM	arepa chocolo	8:00	C	C	C	C	A	89.1	176	—	Anabel	C	190426	85.0	Anabel
160426	CAM	wayada	8:00	C	C	C	C	A	NA	176	—	Anabel	C	190426	4°	Anabel
160426	CAM	agua panela	8:00	C	C	C	C	A	96.1	176	—	Lina	C	190426	90.0	Anabel
160426	CAM	Mango	8:00	C	C	C	C	A	NA	176	—	Lina	C	190426	TA	Anabel
160426	A	Arroz	11:30	C	C	C	C	A	91.8	344	—	Anabel	C	190426	85.4	Anabel
160426	A	torta ahuya	11:30	C	C	C	C	A	88.5	344	—	Anabel	C	190426	83.1	Anabel
160426	A	Pollo	11:30	C	C	C	C	A	82.2	344	—	Anabel	C	190426	79.8	Anabel
160426	A	ensalada	11:30	C	C	C	C	A	4°	344	—	Lina	C	190426	4°	Anabel
160426	A	jugo piña	11:30	C	C	C	C	A	4°	344	—	Leidy	C	190426	4°	Anabel
160426	CPM	arepa choco	3:30	C	C	C	C	A	89.1	204	—	Lina	C	190426	85.0	Anabel
160426	CPM	wayada	3:30	C	C	C	C	A	NA	204	—	Leidy	C	190426	4°	Anabel
160426	CPM	agua panela	3:30	C	C	C	C	A	96.1	204	—	Liliana	C	190426	90.0	Anabel
160426	CPM	Mango	3:30	C	C	C	C	A	NA	204	—	Anabel	C	190426	TA	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: Anabel