Alcaldía de Sabanata — 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: 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		
170426	cam	arepa de maiz	800	C	C	C	C	A	80.7	176	-	Anabel	C	200426	78.4	Anabel
170426	cam	pollo	900	C	C	C	C	A	88.7	176	-	Leidy	C	200426	84.1	Anabel
170426	cam	chocolate	800	C	C	C	C	A	89.4	176	-	Anabel	C	200426	85.0	Anabel
170426	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	88.4	344	-	Anabel	C	200426	84.3	Anabel
170426	A	Frijoles	1130	C	C	C	C	A	99.0	344	-	Liliana	C	200426	95.0	Anabel
170426	A	mazamorra	1130	C	C	C	C	A	85.0	344	-	Liliana	C	200426	80.1	Anabel
170426	A	carne cerdo	1130	C	C	C	C	A	88.5	344	-	Anabel	C	200426	95.0	Anabel
170426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	-	Lina	C	200426	4	Anabel
170426	cpm	arepa de maiz	330	C	C	C	C	A	89.1	204	-	Liliana	C	200426	78.4	Anabel
170426	cpm	pollo	330	C	C	C	C	A	88.7	204	-	Anabel	C	200426	84.1	Anabel
170426	cpm	chocolate	330	C	C	C	C	A	89.4	204	-	Lina	C	200426	85.0	Anabel
170426																

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

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 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		
200426	cam	chocolate	800	C	C	C	C	A	88.8	176	—	Anabel	C	230426	85.6	Anabel
200426	cam	arroz	800	C	C	C	C	A	87.1	176	—	Anabel	C	230426	80.0	Anabel
200426	cam	carne cerdo	800	C	C	C	C	A	89.2	176	—	Anabel	C	230426	86.1	Anabel
200426	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	94.8	344	—	Anabel	C	230426	90.3	Anabel
200426	A	pollo	1130	C	C	C	C	A	87.6	344	—	Anabel	C	230426	82.4	Anabel
200426	A	pure papa	1130	C	C	C	C	A	92.8	344	—	Liner	C	230426	89.6	Anabel
200426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Sandra	C	260426	4°	Anabel
200426	A	jugo Mango	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Liliana	C	260426	4°	Anabel
200426	CPM	chocolate	330	C	C	C	C		88.8	204	—	Anabel	C	230426	85.6	Anabel
200426	CPM	arroz	330	C	C	C	C		87.1	204	—	Anabel	C	230426	80.0	Anabel
200426	CPM	carne cerdo	330	C	C	C	C		89.2	204	—	Anabel	C	230426	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: Anabel

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 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		
21-04-26	CAM	colada	800	C	C	C	C	A	89.2	176	—	Anabel	C	24-04-26	84.2	Anabel
21 04 26	CAM	cuajada	800	C	C	C	C	A	ITA	176	—	Anabel	C	24-04-26	4°	Anabel
21 04 26	CAM	tostada.	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Anabel	C	24 04 26	NA	Anabel.
21 04 26	CAM	banano	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Anabel	C	24 04 26	TA	Anabel.
21 04 26	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	88.8	344	—	Anabel	C	24 04 26	85.0	Anabel
21 04 26	A	sopa barbarco	1130	C	C	C	C	A	89.4	344	—	Liliana	C	24 04 26	83.6	Anabel
21 04 26	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Karen	C	24 04 26	4°	Anabel
21 04 26	A	huevo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Anabel	C	24 04 26	NA	Anabel
21 04 26	A	Limonada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Karen	C	24 04 26	4°	Anabel.
21 04 26	A	papachorriada	1130	C	C	C	C	A	84.5	344	—	Lina.	C	24 04 26	80.5	Anabel
21 04 26	CPM	Colada	330	C	C	C	C	A	86.2	204	—	Anabel	C	24 04 26	84.2	Anabel
21 04 26	CPM	cuajada	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	Liliana	C	24 04 26	4°	Anabel.
21 04 26	CPM	tostada.	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	Anabel	C	24 04 26	NA	Anabel.
21 04 26	CPM	banano	330	C	C	C	C	A	TA	204	—	Liliana	C	24 04 26	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

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		
220426	cam	carne Res	800	C	C	C	C	A	87.2	176	—	Anabel	C	250426	82.0	Anabel
220426	cam	Platano Madur	800	C	C	C	C	A	93.3	176	—	Lina	C	250426	90.0	Anabel
250426	cam	chocolate	800	C	C	C	C	A	90.1	176	—	Anabel	C	250426	85.1	Anabel
220426	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	80.7	344	—	Anabel	C	250426	99.4	Anabel
220426	A	Verduras	1130	C	C	C	C	A	85.4	344	—	Lilian	C	250426	89.1	Anabel
220426	A	carnecerda	1130	C	C	C	C	A	90.6	344	—	Anabel	C	250426	85.0	Anabel
220426	A	Moned. Maduro	1130	C	C	C	C	A	93.3	344	—	leidy	C	250426	89.1	Anabel
220426	A	sorbete mora	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	leidy	C	250426	4°	Anabel
	1															
220426	cpm	carne Res	1330	C	C	C	C	A	87.2	204	—	Anabel	C	250426	82.0	Anabel
220426	cpm	platano Madu	330	C	C	C	C	A	93.3	204	—	Lina	C	250426	90.0	Anabel
220426	cpm	chocolate	330	C	C	C	C	A	90.1	204	—	Anabel	C	250426	85.1	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 | 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		
230426	cam	Fruta	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Leidy	C	2/0426	TA	Anabel
230426	cam	cuajada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	2/0426	4°	Anabel
230426	cam	cereal	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	2/0426	NA	Anabel
230426	cam	yogur	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	2/0426	4°	Anabel.
230426	A	espaguetis	1130	C	C	C	C	A	81.6	344	—	Anabel	C	260426	80.0	Anabel
230426	A	pollo	1130	C	C	C	C	A	82.2	344	—	Anabel	C	260426	80.1	Anabel
230426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	leidy	C	260426	4°	Anabel
230426	A	jugo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	lina	C	260426	4°	Anabel
230426	A	tortas ahuya	1130	C	C	C	C	A	93.0	344	—	Anabel	C	260426	90.0	Anabel
230426	cpm	fruta	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	lina	C	260426	TA	Anabel
230426	cpm	cuajada	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	leidy	C	260426	4°	Anabel
230426	cpm	cereal	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	Lilian	C	260426	NA	Anabel.
230426	cpm	yogur	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	leidy	C	260426	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 | 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		
240426	CAM	Pollo	800	C	C	C	C	A	85.1	176	—	Anabel	C	270426	80.0	Anabel
240426	CAM	arepa	800	C	C	C	C	A	80.4	176	—	Anabel	C	270426	78.1	Anabel
240426	CAM	Avena	800	C	C	C	C	A	96.6	176	—	Anabel	C	270426	90.1	Anabel
240426	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	88.4	344	—	Anabel	C	270426	82.4	Anabel
240426	A	Frijoles	1130	C	C	C	C	A	87.5	344	—	Liliana	C	270426	83.1	Anabel
240426	A	carne	1130	C	C	C	C	A	89.4	344	—	Anabel	C	270426	85.4	Anabel
240426	A	papacriolla	1130	C	C	C	C	A	87.1	344	—	Lina	C	270426	84.3	Anabel
240426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	leidy	C	270426	4°	Anabel
240426	A	Jugo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Lina	C	270426	4°	Anabel
240426	CPM	pollo	330	C	C	C	C	A	85.1	204	—	Anabel	C	270426	80.0	Anabel
240426	CAM	arepa	330	C	C	C	C	A	80.4	204	—	Liliana	C	270426	78.1	Anabel
240426	CAM	Avena	330	C	C	C	C	A	96.6	204	—	Lina		270426	90.1	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 | 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		
270426	cam	Huevo Revuelto	800	C	C	C	C	A	81.4	176	—	Liliana	C	300426	78.4	Anabel
270426	cam	papacon ahogado	800	C	C	C	C	A	85.6	176	—	Lina	C	300426	80.3	Anabel
270426	cam	Avena	800	C	C	C	C	A	90.0	176	—	Anabel	C	300426	85.0	Anabel
270426	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	84.8	344	—	Anabel	C	300426	80.2	Anabel
270426	A	lentejas	1130	C	C	C	C	A	87.0	344	—	lina	C	300426	83.4	Anabel
270426	A	torta Atún	1130	C	C	C	C	A	89.9	344	—	Anabel	C	300426	85.6	Anabel
270426	A	patacón	1130	C	C	C	C	A	87.3	344	—	leidy	C	300426	80.4	Anabel
270426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	lina	C	300426	4°	Anabel
270426	A	jugo tomate A	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Liliana	C	300426	4°	Anabel
270426	cpm	Huevo Revuelto	330	C	C	C	C	A	81.4	204	—	Anabel	C	300426	78.4	Anabel
270426	cpm	papacon ahogado	330	C	C	C	C	A	85.6	204	—	Anabel	C	300426	80.3	Anabel
270426	cpm	Avena.	330	C	C	C	C	A	90.0	204	—	Anabel	C	300426	85.0	Anabel
270426																

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 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 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		
280426	CAM	Fruta	8:00	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	01-05-26	TA	Anabel
280426	CAM	cereal	8:00	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	010526	NA	Anabel
280426	CAM	yogur	8:00	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	010526	4°	Anabel
280426	CAM	cuajada	8:00	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	010526	4°	Anabel
																Anabel
280426	A	sopa de guineo	1130	C	C	C	C	A	88.0	344	—	liliana	C	010526	85.4	Anabel
280426	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	86.0	344	—	anabel	C	010526	82.3	Anabel
280426	A	yuca frita	1130	C	C	C	C	A	91.0	344	—	Anabel	C	010526	85.5	Anabel
280426	A	huevo cocinado	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Anabel	C	011 26	NA	Anabel
280426	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	leidy	C	010526	4°	Anabel
280426	A	Sorbete grapa	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	lina	C	010526	4°	Anabel
280426	CPM	Fruta	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	leidy	C	010526	TA	Anabel
280426	CPM	cereal	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	lina	C	010526	NA	Anabel
280426	CPM	yogur	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	leidy	C	010526	4°	Anabel
280426	CPM	cuajada	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	lina	C	010526	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		
300426	cam	arroz con leche	800	C	C	C	C	A	81.4	196	—	Anabel	C	030526	78.4	Anabel.
300426	cam	cuajada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Anabel	C	030526	4°	Anabel.
300426	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	91.6	344	—	anabel	C	030526	85.4	anabel
300426	A	papa chorriada	1130	C	C	C	C	A	82.4	344	—	lina	C	030526	77.0	anabel
300426	A	carne molida	1130	C	C	C	C	A	90.1	344	—	Anabel	C	030526	82.1	anabel
300426	A	ensalada dulce	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	liliana	C	030526	4°	anabel
300426	A	Sorbete.	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	lina	C	030526	4°	anabel
300426	cpm	arroz con leche	330	C	C	C	C	A	81.4	202	—	Anabel	C	030526	78.4	Anabel
300426	cpm	cuajada.	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	liliana	C	030526	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:

NUTRI SER COLOMBIA	EJECUCIÓN DE PAUSAS ACTIVAS	VERSIÓN: 02
		FECHA: ENERO 2022

Programa: PRESBITERO

MES ABRIL AÑO 2026

NOMBRE COMPLETO	DESCRIPCIÓN PAUSA ACTIVA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Arabel Cardona	Estiramiento						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Lina Velez	Estiramiento						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Leidy Cano	Estiramiento							X	X	X	X			X	X		X	X					X	X	X			X	X	X	f	
Melissa Roman	Estiramiento							X	X	X	X			X							—	—	—	—				—	—		—	
Liliana Mora	estiramiento	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—	X	X	—	—	X	X	X	X	X			X	X	X	f	