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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta 39

Nombre de la Institución Educativa Primaria 31

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 04 26	CAM	Pina Picada	8:00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	09 4 26	3 C	Lesbis Seño
7 04 26	CAM	Panela con leche	8:05	C	C	C	C	C	99	156	—	Adriana	C	09 4 26	72	Lesbis Seño
7 04 26	CAM	Galleta de soda	8:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	09 4 26	NA C	Lesbis Seño
7 04 26	CAM	Huevos con hogao	8:07	C	C	C	C	C	90	156	—	Dora	C	09 4 26	70 C	Lesbis Seño
7 04 26	CAM	ARROZ blanco	8:08	C	C	C	C	C	90	156	—	Leonela	C	09 4 26	71 C	Lesbis Seño
7 4 26	AI	ESPAGUETIS	1059	C	C	C	C	C	80	334	—	Adriana	C	09 4 26	70 C	Lesbis Seño
7 4 26	AI	ATUN	1100	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	9 4 26	NA C	Lesbis Seño
7 4 26	AI	Pan	1105	C	C	C	C	C	NA	334	—	Tatiana	C	9 4 26	NA C	Lesbis Seño
7 4 26	AI	Pure de Papacon	1106	C	C	C	C	C	91	334	—	Leonela	C	9 4 26	70 C	Lesbis Seño
7 4 26	AI	Sorbete de Mango	1107	C	C	C	C	C	NA	334	—	Tatiana	C	9 4 26	3 C	Lesbis Seño
7 4 26	AI	Ensalada de Pepino con T	1108	C	C	C	C	C	NA	334	—	Leonela	C	9 4 26	3 C	Lesbis Seño
7 4 26	CPM	Pina Picada	2:00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	9 4 26	3 C	Lesbis Seño
7 4 26	CPM	Panela con leche	2:05	C	C	C	C	C	99	156	—	Tatiana	C	9 4 26	72 C	Lesbis Seño
7 4 26	CPM	Galleta de soda	2:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	Leonela	C	9 4 26	11A C	Lesbis Seño
7 4 26	CPM	Huevos con hogao	2:07	C	C	C	C	C	90	156	—	Adriana	C	9 4 26	70 C	Lesbis Seño
7 4 26	CPM	ARROZ blanco	2:07	C	C	C	C	C	90	156	—	Leonela	C	9 4 26	71 C	Lesbis Seño

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: Muy buen Sabor y presentación del plato

Acciones correctivas:

Verificado por: Elana María Varón P

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta 40

Nombre de la Institución Educativa: Primitivo

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		
3 4 26	CAM	Arroz de leche	8:00	C	C	C	C	C	95	156	—	Adriana	C	10426	72	Lesbis Seño
3 4 26	CAM	Queso	8:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	10426	3 C	Lesbis Seño
8 4 26	AL	Sopa de lenteja	1059	C	C	C	C	C	99	334	—	Adriana	C	10426	70 C	Lesbis Seño
8 4 26	AL	Arroz blanco	1100	C	C	C	C	C	90	334	—	Adriana	C	10426	71 C	Lesbis Seño
8 4 26	AL	Platano maduro	1105	C	C	C	C	C	95	334	—	Tatiana	C	10426	72 C	Lesbis Seño
8 4 26	AL	Ensalada YT	1106	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	10426	3 C	Lesbis Seño
8 4 26	AL	Limonada	1107	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	10426	3 C	Lesbis Seño
8 4 26	AL	Carne de res Molida	1108	C	C	C	C	C	90	334	—	Ronald	C	10426	72 C	Lesbis Seño
3 4 26	CPM	Arroz de leche	2:00	C	C	C	C	C	95	156	—	Adriana	C	10426	72	Lesbis Seño
8 4 26	CPM	Queso	2:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	10426	3 C	Lesbis Seño

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: Excelente trato y buen sabor

Acciones correctivas:

Verificado por: Elena María Farfán

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta 41

Nombre de la Institución Educativa Primitivo

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	cereal	8:00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	11 4 26	NA	leshis Seño
9 4 26	CAM	ques	8 05	C	C	C	C	C	NA	156	—	TATIANA	C	11 4 26	3 C	leshis Seño
9 4 26	CAM	Yogur	8 06	C	C	C	C	C	NA	156	—	TATIANA	C	11 4 26	3 C	leshis Seño
9 4 26	CAM	ensalada de Frutas	8 09	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	11 4 26	3 C	leshis Seño
9 4 26	AI	Arroz MIXTO	10:59	C	C	C	C	C	95	334	—	Adriana	C	11 4 26	71	leshis Seño
9 4 26	AI	Papa chiz	11 00	C	C	C	C	C	99	334	—	leonela	C	11 4 26	70	leshis Seño
9 4 26	AI	sorbete de banano	11:00	C	C	C	C	C	NA	334	—	leonela	C	11 4 26	3 C	leshis Seño
9 4 26	CPM	Cereal	2:00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Adriana	C	11 4 26	NA	leshis Seño
9 4 26	CPM	queso	2:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	11 4 26	3 C	leshis Seño
9 4 26	CPM	Yogur	2:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	11 4 26	3 C	leshis Seño
9 4 26	CPM	ens de Frutas	2:07	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	11 4 26	3 C	leshis Seño

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: Buena presentación del plato y Sabor

Acciones correctivas:

Verificado por: Elena Maria Varón

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuto 42

Nombre de la Institución Educativa Primavera

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		
10.4.26	CAM	Carne de res Frita	8:00	C	C	C	C	C	95	156	—	leonela	C	120426	72 C	leshy Saño
10 4 26	CAM	Arepa	8:05	C	C	C	C	C	90	156	—	Dora	C	12426	70 C	leshy Saño
10 4 26	CAM	chocolate con leche	8:06	C	C	C	C	C	99	156	—	Adriana	C	12426	73 C	leshy Saño
10 4 26	AI	Arroz blanco	10:59	C	C	C	C	C	90	334	—	Adriana	C	12426	70 C	leshy Saño
10 4 26	AI	Pollo sudado Pechuga	11:00	C	C	C	C	C	92	334	—	Tatiana	C	12426	73 C	leshy Saño
10 4 26	AI	en Repollo 2 Piña	11:05	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	12426	3 C	leshy Saño
10 4 26	AI	Sopa de Yuca con L	11:06	C	C	C	C	C	NA	334	—	Tatiana	C	12426	8 C	leshy Saño
10 4 26	CPM	carne de res Frita	2:00	C	C	C	C	C	95	156	—	Dora	C	12426	72 C	leshy Saño
10 4 26	CPM	Arepa	2:05	C	C	C	C	C	90	156	—	Tatiana	C	12426	70 C	leshy Saño
10 4 26	CPM	chocolate con leche	2:06	C	C	C	C	C	99	156	—	leonela	C	12426	70 C	leshy Saño

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: Excelente presentacion y Sabor

Acciones correctivas:

Verificado por: Elena Maria Varon M

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta 43

Nombre de la Institución Educativa Primitivo

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	CAM	Huevo con bofiao	8:00	C	C	C	C	C	90	156	—	Leonela	C	15 4 26	70	Iesbis Seño.
13 4 26	CAM	Arroz blanco	805	C	C	C	C	C	95	156	—	Adriana	C	15 4 26	71 C	Iesbis Seño
13 4 26	CAM	Avena con leche	806	C	C	C	C	C	NA	156	—	Adriana	C	15 4 26	NA C	Iesbis Seño
13 4 26	CAM	Pan Tajado	807	C	C	C	C	C	NA	156	—	Leonela	C	15 4 26	NA C	Iesbis Seño
13 4 26	AL	Arroz blanco	1059	C	C	C	C	C	90	334	—	Adriana	C	15 4 26	72 C	Iesbis Seño
13 4 26	AL	Sopa de Albenda	1100	C	C	C	C	C	99	334	—	Tatiana	C	15 4 26	73 C	Iesbis Seño
13 4 26	AL	Endebrao 2 P	1105	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	15 4 26	71 C	Iesbis Seño
13 4 26	AL	Pure de Maduro	1106	C	C	C	C	C	80	334	—	Leonela	C	15 4 26	3 C	Iesbis Seño
13 4 26	AL	Jugo de Guayaba	1107	C	C	C	C	C	NA	334	—	Tatiana	C	15 4 26	71 C	Iesbis Seño
13 4 26	AL	Tortilla de Atun	1108	C	C	C	C	C	99	334	—	Dora	C	15 4 26	70	Iesbis Seño
13 4 26	CPM	Huevo con bofiao	2:00	C	C	C	C	C	95	156	—	Tatiana	C	15 4 26	71	Iesbis Seño
13 4 26	CPM	Arroz blanco	2:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	Adriana	C	15 4 26	NA	Iesbis Seño
13 4 26	CPM	Avena con leche	2:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	Leonela	C	15 4 26	NA	Iesbis Seño
13 4 26	CPM	Pan Tajado	2:07	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	15 4 26	72	Iesbis Seño

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: Buen Sabor y presentación

Acciones correctivas:

Verificado por: Elena M. Varon

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

Minuto 43

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Primitivo

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	CAM	Yogur	8 00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	16 4 26	3C	lesbis seno.
14 4 26	CAM	Cereal	8 05	C	C	C	C	C	NA	156	—	TatiANA	C	16 4 26	NA	lesbis seno
14 4 26	CAM	Cuajada	8 06	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	16 4 26	NA	lesbis seño
14 4 26	CAM	En de frutas	8 07	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	16 4 26	3C	lesbis seño
14 4 26	AI	Arroz de espinaca	10 59	C	C	C	C	C	90	334	—	Adriana	C	16 4 26	80	lesbis seño
14 4 26	AL	carne de res frita	11 00	C	C	C	C	C	99	334	—	Dora	C	16 4 26	72	lesbis seño
14 4 26	AI	Yuca con bagao	11 05	C	C	C	C	C	87	334	—	leonela	C	16 4 26	71	lesbis seño
14 4 26	AI	En de 2 con Tomate	11 05	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	16 4 26	3C	lesbis seño
14 4 26	AI	crema de zonahoria	11 06	C	C	C	C	C	82	334	—	leonela	C	16 4 26	70	lesbis seño
14 4 26	AI	Jugo de T de Arbol	11 07	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	16 4 26	3C	lesbis seño
14 4 26	CAP	Yogur	2:00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Adriana	C	16 4 26	3C	lesbis seño
14 4 26	CPM	cereal	2:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	16 4 26	NA	lesbis seño
14 4 26	CPM	Cuajada	2:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	leonela	C	16 4 26	NA	lesbis seño
14 4 26	CPM	En de frutas	2:07	C	C	C	C	C	3C	156	—	TatiANA	C	16 4 26	3C	lesbis seño

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: Buen trato por parte de las manipuladoras y buen sabor.

Acciones correctivas:

Verificado por: Eliana María Parán

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta 8

Nombre de la Institución Educativa Primitivo

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	CAM	Arepa chocolo	8:00	C	C	C	C	C	81	156	—	Tatiana	C	22 4 26	70 C	leshis sena
20 4 26	CAM	Cuajada	805	C	C	C	C	C	NA	156	—	TATIANA	C	22 4 26	3 C	leshis sena
20 4 26	CAM	Panela con leche	806	C	C	C	C	C	96	156	—	Adriana	C	22 4 26	72 C	leshis seña
20 4 26	AL	Arroz con caballo de A	1059	C	C	C	C	C	90	334	—	Adriana	C	22 4 26	70 C	leshis señ
20 4 26	AI	Jugo de Piña	11 00	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	22 4 26	3 C	leshis Seño
20 4 26	AI	Tortilla de Zanahoria	11 05	C	C	C	C	C	99	334	—	Ronela	C	22 4 26	80 C	leshis seño
20 4 26	AI	Ensde Tomate	11 06	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	22 4 26	3 C	leshis seño
20 4 26	AI	Pollo Guisado	1107	C	C	C	C	C	95	334	—	Adriana	C	22 4 26	70	leshis seño
20 4 26	CPM	Arepa de chocolo	200	C	C	C	C	C	81	156	—	Leonelo	C	22 4 26	72 C	leshis seno
20 4 26	CPM	Cuajada	205	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	22 4 26	3 C	leshis seño
20 4 26	CPM	Panela con leche	206	C	C	C	C	C	96	156	—	Dora	C	22 4 26	72 C	leshis seño

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 | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta 10

Nombre de la Institución Educativa Primitivo

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		
22426	CAM	Yogurt	8:00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	24426	3C	lesbis seño
22426	CAM	ensalada	8:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	24426	3C	lesbis Seño
22426	CAM	en de frutas	8:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	leonela	C	24426	3C	leshis Seño
22426	CAM	cereal	8:07	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	24426	NA	leshis Seño
22426	AI	espaguettys	1059	C	C	C	C	C	80	334	—	Adriana	C	24426	70	lesbis seño
22426	AI	Pollo guisado	1100	C	C	C	C	C	91	334	—	Dora	C	24426	72	leshis seño
22426	AI	Tortade zanahoria	1105	C	C	C	C	C	94	334	—	Dora	C	24426	71	leshis seño
22426	AI	Jugo de guayaba	1106	C	C	C	C	C	NA	334	—	leonela	C	24426	3C	leshis seño
22426	AI	En de z con Tomate	1107	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	24426	3C	leshis seño
22426	CPM	Yogurt	2:00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Adriana	C	24426	3C	leshis seño
22426	CPM	ensalada	2:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	24426	3C	leshis seño
22426	CPM	en de frutas	2:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	24426	3C	leshis seño
22426	CPM	Cereal	2:07	C	C	C	C	C	NA	156	—	leonela	C	24426	NA	leshis seño

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: JSR

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

Minuta 9

Nombre de la Institución Educativa Primitivo

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	carne de c guisada	8:00	C	C	C	C	C	90	156	—	Adriana	C	23 4 26	71 C	lesbis Señ
21 4 26	CAM	Arroz blanco	8:05	C	C	C	C	C	92	156	—	Adriana	C	23 4 26	80 C	lesbis Señ
21 4 26	CAM	chocolate con leche	8:06	C	C	C	C	C	99	156	—	Adriana	C	23 4 26	72 C	lesbis Señ
21 4 26	AI	Pechuga con verdu	10:59	C	C	C	C	C	90	334	—	Adriana	C	23 4 26	70 C	lesbis Señ
21 4 26	AI	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	C	92	334	—	Adriana	C	23 4 26	72 C	lesbis Señ
21 4 26	AI	Pure de Papa	11:05	C	C	C	C	C	95	334	—	Tatiana	C	23 4 26	71 C	lesbis Señ
21 4 26	AI	Jugo de Mango	11:06	C	C	C	C	C	NA	334	—	Tatiana	C	23 4 26	3 C	lesbis Señ
21 4 26	AI	Ende relleno 24T	11:07	C	C	C	C	C	NA	334	—	Tatiana	C	23 4 26	3 C	lesbis Señ
21 4 26	CPM	carne de c guisado	2:00	C	C	C	C	C	90	156	—	leonela	C	23 4 26	72	lesbis Señ
21 4 26	CPM	Arroz blanco	2:05	C	C	C	C	C	91	156	—	Dora	C	23 4 26	81	lesbis Señ
21 4 26	CPM	chocolate con leche	2:08	C	C	C	C	C	92	156	—	Adriana	C	23 4 26	72	lesbis Señ

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 | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta 9

Nombre de la Institución Educativa PRIMITIVO

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	Colada	8:00	C	C	C	C	C	99	156	—	Adriana	C	25 4 26	80	Iesbis Saño
23 4 26	AM	Tostada	8:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	leonela	C	25 4 26	NA	Iesbis Saño
23 4 26	AM	Cuajada	8:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	Dora	C	25 4 26	3 C	Iesbis Saño
23 4 26	AM	Banano Picado	8:07	C	C	C	C	C	NA	156	—	Adriana	C	25 4 26	NA	Iesbis Saño
23 4 26	AI	Sopa de garbanzo	10:59	C	C	C	C	C	99	334	—	Adriana	C	25 4 26	87	Iesbis Saño
23 4 26	AI	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	C	90	334	—	leonela	C	25 4 26	72	Iesbis Saño
23 4 26	AI	Huevo frito	11:05	C	C	C	C	C	95	334	—	tatiana	C	25 4 26	70	Iesbis Saño
23 4 26	AI	ens de Piña	11:06	C	C	C	C	C	NA	334	—	Tatiana	C	25 4 26	3 C	Iesbis Saño
23 4 26	AI	Limonada	11:07	C	C	C	C	C	NA	334	—	Dora	C	25 4 26	3 C	Iesbis Saño
23 4 26	AI	Papa Cocinada	11:08	C	C	C	C	C	90	334	—	Adriana	C	25 4 26	70	Iesbis Saño
23 4 26	PM	colada	2:00	C	C	C	C	C	99	156	—	leonela	C	25 4 26	72	Iesbis Saño
23 4 26	PM	Tostada	2:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	25 4 26	NA	Iesbis Saño
23 4 26	PM	cuajada	2:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	leonela	C	25 4 26	3 C	Iesbis Saño
23 4 26	PM	Banano Picado	2:07	C	C	C	C	C	NA	156	—	tatiana	C	25 4 26	NA	Iesbis Saño

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: [illegible]