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 12

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		
27 4 26	CAM	maduro Frito	8:00	C	C	C	C	C	99	156	—	Tatiana	C	29 4 26	80 C	leshis Seño
27 4 26	CAM	Chocolate con leche	8:05	C	C	C	C	C	99	156	—	Adriana	C	29 4 26	72 C	leshis Seño
27 4 26	CAM	carne de res guisado	8:06	C	C	C	C	C	81	156	—	leonela	C	29 4 26	70 C	leshis Seño
27 4 26	AI	Arroz Mixto	10:59	C	C	C	C	C	82	334	—	Adriana	C	29 4 26	70 C	leshis Seño
27 4 26	AI	Maduro Frito	11:00	C	C	C	C	C	95	334	—	Tatiana	C	29 4 26	80 C	leshis Seño
27 4 26	AI	Sorbete de Mora	11:05	C	C	C	C	C	NA	334	—	leonela	C	29 4 26	3 C	leshis Seño
27 4 26	CPM	maduro Frito	2:00	C	C	C	C	C	99	156	—	Adriana	C	29 4 26	72	leshis seño
27 4 26	CPM	Chocolate con leche	2:05	C	C	C	C	C	81	156	—	leonela	C	29 4 26	70	leshis seño
27 4 26	CPM	carne de res guisado	2:06	C	C	C	C	C	75	156	—	Tatiana	C	29 4 26	70	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: A S

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 13

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		
28426	AM	Ens de frutas	8 00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	30426	3C	leshis Seño
28426	AM	cuajada	8 05	C	C	C	C	C	NA	156	—	TatiANA	C	30426	NA	leshis Seño
28426	AM	Cereal	8 06	C	C	C	C	C	NA	156	—	leonela	C	30426	NA	leshis Seño
28426	AM	Yogurt	8 07	C	C	C	C	C	NA	156	—	AdrianA	C	30426	3C	leshis Seño
28426	AI	Sopa de Guineo	1059	C	C	C	C	C	99	334	—	Adriana	C	30426	70	leshis Seño
28426	AI	Arroz blanco	11 00	C	C	C	C	C	88	334	—	leonela	C	30426	71	leshis Seño
28426	AI	ens de Pepino YT	11 05	C	C	C	C	C	NA	334	—	Tatiana	C	30426	3C	leshis Seño
28426	AI	Jugo de guayaba	11 06	C	C	C	C	C	NA	334	—	leonela	C	30426	3C	leshis Seño
28426	AI	Yuca frita	1107	C	C	C	C	C	99	334	—	leonela	C	30426	71C	leshis Seño
28426	AI	Huevo cocido	1108	C	C	C	C	C	99	334	—	leonela	C	30426	80C	leshis Seño
28426	CPM	Ens de frutas	2:00	C	C	C	C	C	NA	156	—	Adriana	C	30426	3C	leshis Seño
28426	CPM	Cuajada	2:05	C	C	C	C	C	NA	156	—	TatianA	C	30426	NAC	leshis Seño
28426	CPM	Cereal	2:06	C	C	C	C	C	NA	156	—	leonela	C	30426	NAC	leshis Seño
28426	CPM	Yogurt	2:07	C	C	C	C	C	NA	156	—	Tatiana	C	30426	3C	leshis Seño

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme

Temperaturas de refrigeración : Jugos, enseladas, 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 | Mi Red Educación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

MINUTA 13

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		
29-04-26	COM	chocolate	9:00	C	C	C	C	A	90.0	166	—	Adriana	C	02-05-26	80.0	leonela
29-04-26	COM	carne	9:01	C	C	C	C	A	80.0	166	—	leonela	C	02-05-26	70.0	leonela
29-04-26	COM	arroz	9:02	C	C	C	C	A	80.0	156	—	Tatiana	C	02-05-26	70.0	leonela
29-04-26	A	crema zanahoria	12:00	C	C	C	C	A	90.0	334	—	Adriana	C	02-05-26	80.0	leonela
29-04-26	A	pollo	12:01	C	C	C	C	A	80.0	334	—	leonela	C	02-05-26	70.0	leonela
29-04-26	A	arroz	12:02	C	C	C	C	A	70.0	334	—	Sandra	C	02-05-26	60.0	leonela
29-04-26	A	papa criolla	12:03	C	C	C	C	A	50.0	334	—	Tatiana	C	02-05-26	48.0	leonela
29-04-26	A	Tomate	12:04	C	C	C	C	A	NA	334	—	Viviana	C	02-05-26	2	leonela
29-04-26	A	jugo mora	12:05	C	C	C	C	A	NA	334	—	leonela	C	02-05-26	2	leonela
29-04-26	PM	chocolate	2:00	C	C	C	C	A	90.0	166	—	Adriana	C	02-05-26	70.0	leonela
29-04-26	PM	carne	2:01	C	C	C	C	A	80.0	156	—	leonela	C	02-05-26	60.0	leonela
29-04-26	PM	arroz	2:02	C	C	C	C	A	80.0	156	—	Tatiana	C	02-05-26	60.0	leonela

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: JSV

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta 15

Nombre de la Institución Educativa Primavo

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	8:00	C	C	C	C	A	90	156	—	Adriana	C	2-5-26	70 C	leshis seña
30/4/26	AM	Cuajada	8:05	C	C	C	C	A	NA	156	—	leonela	C	25 26	3 C	leshis seña
30/4/26	A	Arroz con espinaca	10:59	C	C	C	C	A	85	334	—	Adriana	C	2-5-26	71 C	leshis seña
30/4/26	A	carne Molida guisada	11:00	C	C	C	C	A	91	334	—	TaTiana	C	2-5-26	72 C	leshis seña
30/4/26	A	Papa guisada	11:05	C	C	C	C	A	87	334	—	leonela	C	2-5-26	73 C	leshis seña
30/4/26	A	sorbete de banano	11:06	C	C	C	C	A	NA	334	—	TaTiana	C	2-5-26	3 C	leshis seña
30/4/26	A	Ensalada y Piña	11:07	C	C	C	C	A	NA	334	—	leonela	C	2-5-26	3 C	leshis seña
30/4/26	CPM	Arroz con leche	2:00	C	C	C	C	A	90	156	—	Adriana	C	2-5-26	72	leshis seño
30/4/26	CPM	cuajada	2:05	C	C	C	C	A	NA	156	—	TaTiana	C	2-5-26	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:

Acciones correctivas:

Verificado por: [signature]

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRI SER COLOMBIA

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO 2022

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O PRODUCTO	PRODUCTO Y CANTIDAD			ACTIVIDAD		VERIFICACIÓN PPM	RESPONSABLE
		PRODUCTO	CANTIDAD ML	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		
14 4 26	Alimento Empaque	Amonio	5 ML	1 L	-	X	300 PPM	Iesha Seño
14 4 26	Ambiente	Hipoclorito	120 ML	30 L	-	X	500 PPM	Iesha Seño
14 4 26	Superficie y equipo	Hipoclorito	150 ML	10 L	-	X	2000 PPM	Iesha Seño
14 4 26	Pisos Baños Canecas	Acido Perasetico	80 ML	80 L	-	X	80 PPM	
15 4 26	Alimento Empaque	Amonio	5 ML	1 L	-	X	300 PPM	Iesha Seño
15 4 26	Ambiente	Hipoclorito	120 ML	30 L	-	X	500 PPM	Iesha Seño
15 4 26	Superficie y equipo	Hipoclorito	150 ML	10 L	-	X	2000 PPM	Iesha Seño
15 4 26	Pisos Baños canecas	Acido Perasetico	80 ML	80 L	-	X	80 PPM	
17 4 26	Alimento Empaque	Amonio	5 ML	1 L	-	X	300 PPM	Iesha Seño
17 4 26	Ambiente	Hipoclorito	120 ML	30 L	-	X	500 PPM	Iesha Seño
17 4 26	Superficie y equipo	Hipoclorito	150 ML	10 L	-	X	2000 PPM	Iesha Seño
17 4 26	Pisos Baños canecas	Acido Perasetico	80 ML	80 L	-	X	80 PPM	
20 4 26	Alimentos Empaque	Amonio	5 ML	1 L	-	X	300 PPM	Iesha Seño
20 4 26	Ambiente	Hipoclorito	120 ML	30 L	-	X	500 PPM	Iesha Seño
20 4 26	Superficie y equipo	Hipoclorito	150 ML	10 L	-	X	2000 PPM	Iesha Seño
20 4 26	Pisos Baños canecas	Acido Perasetico	80 ML	80 L	-	X	80 PPM	
21 4 26	Alimento Empaque	Amonio	5 ML	1 L	-	X	300 PPM	Iesha Seño
21 4 26	Ambiente	Hipoclorito	120 ML	30 L	-	X	500 PPM	Iesha Seño
21 4 26	Superficie y equipo	Hipoclorito	150 ML	10 L	-	X	2000 PPM	Iesha Seño
21 4 26	Pisos Baños canecas	Acido Perasetico	80 ML	80 L	-	X	80 PPM	Iesha Seño

NOTA

Señalar con una X la actividad que se realizo según el producto quimcos (L o D).

Señalar con una X si cumple (C) o no cumple (NC) las PPM segun el parametro establecido, si al producto quimico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.