NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
06 05 2026	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0,3 A 2,0 g/ml)	(6,5 a 9,0)	
1	630 AM	C	C	C	05		Tatiana

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
menaje	Hipoclorito	500 PPM	inmersión	5 m n
Alimentos	Peraseticó	80 PPM	inmersión	5 m n
equipo de frio	Hipoclorito	500 PPM	Aspersion	5 m n
Termometro	Peraseticó	80 PPM	Aspersion	5 m n
Baños Caneca de basura	Hipoclorito	1000 PPM	inmersión	5 m n
implementos de aseo	Hipoclorito	500 PPM	inmersión	5 m n

OBSERVACIONES:

Responsable: Lesbys

Verifica: ISA

FECHA	OPERACIÓN
07 05 2026	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0,3 A 2,0 g/ml)	(6,5 a 9,0)	
1	630 AM	C	C	C	05		Tatiana

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
menaje	Hipoclorito	500 PPM	inmersión	5 m n
Alimentos	Peraseticó	80 PPM	inmersión	5 m n
equipo de frio	Hipoclorito	500 PPM	Aspersion	5 m n
Termometro	Peraseticó	80 PPM	Aspersion	5 m n
Baños canecas de basura	Hipoclorito	1000 PPM	inmersión	5 m n
implementos de aseo	Hipoclorito	500 PPM	inmersión	5 m n

OBSERVACIONES:

Responsable: Lesbys

Verifica: ISA

NUTRISER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
8 05 2026	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630 AM	C	C	C	05		Tatiana

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Menaje	Hipoclorito	1000 PPM	inmencion	5 m n
Alimentos	Perasetico	80 PPM	inmencion	5 m n
Equipo de frio	Hipoclorito	1000 PPM	Aspercion	5 m n
Termometro	Hipoclorito	2000 PPM	inmencion	5 m n
Baños canecas de basura	Perasetico	800 PPM	Aspersion	5 m n
Implemento de aseo	Hipoclorito	1000 PPM	inmencion	5 m n

OBSERVACIONES:

Responsable: Lesbas

Verifica: JSG

FECHA	OPERACIÓN
11 05 2026	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630 AM	C	C	C	5		Tatiana

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Menaje	Hipoclorito	500 PPM	inmencio	5 m n
Alimentos	Perasetico	800 PPM	inmencio	5 m n
Equipo de fro	Hipoclorito	500 PPM	Aspersion	5 m n
Termometro	Hipoclorito	1000 PPM	inmensio	5 m n
Baños canecas de aseo	Perasetico	80 PPM	Aspecion	5 m n
Implemento de aseo	Hipoclorito	500 PPM	inmencion	5 m n

OBSERVACIONES:

Responsable: Lesbas

Verifica: JSG

Choque

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
12 05 2026	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	6:36AM	C	C	C	05		Tatiana

Observaciones:

FECHA	OPERACIÓN
13 05 2026	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630 AM	C	C	C	05		Tatiana

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Menaje	Hipoclorito	500PPM	inmersión	5 mn
Alimentos	perasetico	80PPM	inmersión	5 mn
Equipo de frio	Hipoclorito	500PPM	Asperción	5 mn
Baños canecas de basura	Hipoclorito	1000PPM	Inmersion	5 mn
Termometro	Perasetico	80PPM	Asporsion	5 mn
implemento de aseo	Hipoclorito	500PPM	inmersión	5 mn

OBSERVACIONES:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Menaje	Hipoclorito	500PPM	inmersion	5 mn
Alimentos	Perasetico	80PPM	inmersion	5 mn
Equipo de frio	Hipoclorito	500PPM	asperción	5 mn
Banos canecas de basura	Perasetico	80PPM	Asperción	5 mn
Termometro	Perasetico	80PPM	Asperción	5 mn
Implementos de aseo	Hipoclorito	500PPM	inmersión	5 mn

OBSERVACIONES:

Responsable: Leidys

Verifica: ISD

Responsable: Leidys

Verifica: ISD

NUTRISER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
22 05 2026	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630Am	C	C	C	05	6.8	Tatana

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Menade	Hipoclorito	1000PPM	inmención	5 m n
Alimento	Perasetico	80PPM	inmención	5 m n
Equipo de frio	Hipoclorito	1000PPM	Aspersion	5 m n
Termometro	Hipoclorito	2000PPM	inmención	5 m n
Baños canecas de basura	Perasetico	800PPM	Aspersión	5 m n
implemento de aseo	Hipoclorito	1000PPM	inmención	5 m n

Choque

OBSERVACIONES:

Responsable: Leslis

Verifica: JSG

FECHA	OPERACIÓN
25 05 26	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630Am	C	C	C			Tatiana

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Menade	Hipoclorito	500PPM	inmención	5 m n
Alimento	Perasetico	80PPM	inmencion	5 m n
Equipo de frio	Hipoclorito	500PPM	Aspersión	5 m n
Termometro	Hipoclorito	100PPM	inmencion	5 m n
Baños canecas de basura	Hipoclorito	100PPM	inmencion	5 m n
implemento de aseo	Hipoclorito	500PPM	inmención	5 m n

OBSERVACIONES:

Responsable: Leslis

Verifica: JSG

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
26 05 26	IE Primitivo real

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630 AM	C	C	C			Tatan

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
manAje	Hipoclorito	500PPM	Inmersion	5 mn
Alimento	Perosetico	80PPM	Inmersion	5 mn
equipo de frio	Hipoclorito	500PPM	Aspersion	5 mn
Termometro	Hipoclorito	500PPM	Inmersion	5 mn
Banos caneca s de aseo	Perasetico	80PPM	Aspersion	5 mn
implemento de aseo	Hipoclorito	500PPM	Inmersion	5 mn

OBSERVACIONES:

Responsable: Lesly

Verifica: JSB

FECHA	OPERACIÓN
27 05 2026	IE Primitivo real

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630 AM	C	C	C	0.6	6.8	Tatan

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
manAje	Hipoclorito	500PPM	Inmersion	5 mn
Alimento	Perasetico	80PPM	Inmersion	5 mn
equipo de frio	Hipoclorito	500PPM	Aspersion	5 mn
Termometro	Hipoclorito	500PPM	Inmersion	5 mn
Banos canecas de aseo	Perasetico	80PPM	Aspersion	5 mn
implemento de aseo	Hipoclorito	500PPM	Inmersion	5 mn

OBSERVACIONES:

Responsable: Lesly

Verifica: JSB

NUTRISER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
28 05 26	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	630AM	C	C	C			Tatiana

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
menaje	Hipoclorito	500PPM	inmencion	5 m n
Alimento	Peraseteco	80 PPM	inmencion	5 m n
equipo de frio	Hipoclorito	500PPM	Aspersion	5 m n
Termometro	Hipoclorito	100 PPM	inmencio	5 m n
Baños canecas de basura	Peraseteo	80PPM	Aspersion	5 m n
implemento de aseo	Hipoclorito	500PPM	inmencion	5 m n

OBSERVACIONES:

Responsable: Lasbar

Verifica: JSG

FECHA	OPERACIÓN

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)

OBSERVACIONES:

Responsable:

Verifica:

NUTRISER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
29 05 2026	IE Primitivo leal

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	6:00	C	C	C			Tatiana

Observaciones:

FECHA	OPERACIÓN

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
Menaje	Hipoclorito	500PPM	inmencion	5 mn
Alimentos	Perosetico	400PPM	inmencion	5 mn
Equipo de Frio	Hipoclorito	500PPM	Aspercion	5 mn
Termometro.	Hipoclorito	1000PPM	inmencion	5 mn
Banos caneca de basura	Perosetico	400PPM	Aspercion	5 mn
implemento de aseo	Hipoclorito	500PPM	inmencion	5 mn

Choque

OBSERVACIONES:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)

OBSERVACIONES:

Responsable: Lesbic

Verifica: JSG

Responsable:

Verifica:

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | NUTRISER 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		
29 4 26	Alimento empaque	Amonio	5 ML	1 L	—	X	300 PPM	leshis seño
29 4 26	Ambiente	Hipoclorito	120 ML	30 L	—	X	500 PPM	leshis seño
29 4 26	Superficie y equipo	Hipoclorito	150 ML	10 L	—	X	2000 PPM	leshis seño
29 4 26	Pisos Baños canecas	Acido Peraseptico	80 ML	80 L	—	X	80 PPM	leshis seño
						X		
4 5 26	Alimento empaque	Amonio	5 ML	1 L	—	X	300 PPM	leshis seño
4 5 26	Ambiente	Hipoclorito	120 ML	30 L	—	X	500 PPM	leshis seño
4 5 26	Superficie y equipo	Hipoclorito	150 ML	10 L	—	X	2000 PPM	leshis seño
4 5 26	Pisos Baños canecas	Acido Peraseptico	80 ML	80 L	—	X	80 PPM	leshis 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.

Alcaldía de Bucaramanga · Alimentos para Aprender · La educación es de todos · NUTRISER COLOMBIA	VERSIÓN: 02
	FECHA: JUNIO 2022

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Nombre del servicio de alimentación: primitivo

Fecha (dd/mm/aaaa)	Tipo de residuo sólido				Disposición final dentro de la institución	Tipo de aprovechamiento	Nombre responsable disposición
	Orgánico Aprovechable	No Aprovechable	Aprovechable	Peligroso			
04 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
04 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
05 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
05 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
06 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
06 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
07 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
07 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
08 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
08 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
11 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
11 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
12 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
12 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
13 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
13 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
14 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
14 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
19 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
19 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
20 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
20 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
21 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
21 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
22 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
22 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
23 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
23 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela
24 0526	X	X	X	NA	Canecas RS	Inter Aseo	Leonela
24 0526	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Leonela

OBSERVACIONES:

El Tipo de aprovechamiento depende de cada institucion educativa

Alcaldía de Bucaramanga · Alimentos para Aprender · La educación es de todos · NUTRISER COLOMBIA	VERSIÓN: 02 FECHA: JUNIO 2022

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Nombre del servicio de alimentación: Primitivo

Fecha (dd/mm/aaaa)	Tipo de residuo sólido				Disposición final dentro de la institucion	Tipo de aprovechamiento	Nombre responsable disposicion
	Organico Aprovechable	No Aprovechable	Aprovechable	Peligroso			
25 05 26	X	X	X	NA	canecas RS	InterAseo	Jeovela
25 05 26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Jeovela
26 05 26	X	X	X	NA	canecas RS	InterAseo	Jeovela
26 05 26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	Jeovela
27 05 26	X	X	X	NA	Canecas RS	InterAseo	leonelG
27 05 26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	leonelG
28.05.26	X	X	X	NA	Canecas RS	InterAseo	leonelG
28.05.26	NA	NA	NA	X	Bidon Aceite	Dumil	leonelG
29.05.26	NA	NA	NA	X	Bidon	Dumil	leonelG

OBSERVACIONES:

El Tipo de aprovechamiento depende de cada institucion educativa

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

Minuta 01

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		
4526	CAM	ARROZ blanco	800	C	C	C	C	A	91	156	—	Adriana	C	6526	76C	Jesbis Saño
4526	CAM	Huevo con hogao	805	C	C	C	C	A	87	156	—	Tatiana	C	6526	71C	Jesbis Saño
4526	CAM	galleta de soda	806	C	C	C	C	A	NA	156	—	Milena	C	6526	NAC	Jesbis Saño
4526	CAM	agua panela con L	807	C	C	C	C	A	91	156	—	Leonela	C	6526	72C	Jesbis Saño
4526	A	ESPAGUETTYS	1057	C	C	C	C	A	98	334	—	Adriana	C	6526	75C	Jesbis Saño
4526	A	ATUN	1100	C	C	C	C	A	NA	334	—	Milena	C	6526	NAC	Jesbis Saño
4526	A	Ensalada de Pepino y Tomate	1105	C	C	C	C	A	NA	334	—	Leonela	C	6526	3C	Jesbis Saño
4526	A	Pure de Papa criollo	1106	C	C	C	C	A	97	334	—	Tatiana	C	6526	72	Jesbis Saño
4526	A	Sorbete de Mango	1107	C	C	C	C	A	NA	334	—	Tatiana	C	6526	3C	Jesbis Saño
4526	A	Pan	1108	C	C	C	C	A	NA	334	—	Leonela	C	6526	NAC	Jesbis Saño
4526	CPM	ARROZ blanco	2:00	C	C	C	C	A	91	156	—	Adriana	C	6526	76C	Jesbis Saño
4526	CPM	Huevo con hogao	2:05	C	C	C	C	A	87	156	—	Tatiana	C	6526	71C	Jesbis Saño
4526	CPM	galleta de soda	206	C	C	C	C	A	NA	156	—	Milena	C	6526	NAC	Jesbis Saño
4526	CPM	agua Panela con leche	207	C	C	C	C	A	91	156	—	Leonela	C	6526	72	Jesbis 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:

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

Minuta #2

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		
5 5 26	CAM	Arroz con leche	8:00	C	C	C	C	A	89 C	15 C	—	Adriana	C	7 5 26	72 C	Adriana
5 5 26	CAM	cuajada	8 05	C	C	C	C	A	4 C	15 C	—	leoncio	C	7 5 26	3 C	leoncio
5-5 26	Al	sopa lentejas	10 59	C	C	C	C	A	90 C	334	—	Adriana	C	7 5 26	82 C	Adriana
5 5 26	Al	carne de R Molida	11:00	C	C	C	C	A	91 C	334	—	Tatiana	C	7 5 26	73 C	Tatiana
5-5 26	Al	monedita de P verde	11 05	C	C	C	C	A	90 C	334	—	milena	C	7 5 26	84 C	milena
5 5 26	Al	Arroz blanco	11 06	C	C	C	C	A	92 C	334	—	Adriana	C	7 5 26	86 C	Adriana
5 5 26	Al	limonada	11 07	C	C	C	C	A	3 C	334	—	Tatiana	C	7 5 26	3 C	Tatiana
5 5 26	Al	En s de Mango y t	11 08	C	C	C	C	A	3 C	334	—	milena	C	7 5 26	3 C	Milena
5 5 26	CPM	Arroz con leche	2:00	C	C	C	C	A	55 C	156	—	leoncio	C	7 5 26	71 C	leoncio
5 5 26	CPM	cuajada	2:05	C	C	C	C	A	4 C	156	—	Tatiana	C	7 5 26	8 C	Tatiana

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta #3

Nombre de la Institución Educativa Primaria

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		
6526	AM	Yogur	8:00	C	C	C	C	A	4	156	—	Sandra	C	8526	3C	Tatiana
6526	AM	Ens de frutas	8:05	C	C	C	C	A	3	156	—	Leonela	C	8526	3C	Tatiana
6526	AM	Cuajada	8:06	C	C	C	C	A	3	156	—	Adriana	C	8526	3C	Tatiana
6526	AM	Cereal	8:07	C	C	C	C	A	NA	156	—	Tatiana	C	8526	NAC	Tatiana
6526	A	Arroz Mixto	10:59	C	C	C	C	A	91	326	—	Adriana	C	8526	81C	Tatiana
6526	A	Carne de res guisada	11:00	C	C	C	C	A	99	326	—	Leonela	C	8526	86C	Tatiana
6526	A	Papa chis	11:05	C	C	C	C	A	99	326	—	Tatiana	C	8526	72C	Tatiana
6526	A	Jugo de banano	11:06	C	C	C	C	A	NA	326	—	Leonela	C	8526	3C	Tatiana
6526	CPM	Yogur	2:00	C	C	C	C	A	4	156	—	Adriana	C	8526	3C	Tatiana
6526	CPM	Ens de Fruta	2:05	C	C	C	C	A	3	156	—	Sandra	C	8526	3C	Tatiana
6526	CPM	Cuajada	2:06	C	C	C	C	A	3	156	—	Adriana	C	8526	8C	Tatiana
6526	CPM	Cereal	2:07	C	C	C	C	A	NA	156	—	Tatiana	C	8526	NAC	Tatiana

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: