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 # 4

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		
70526	AM	AROZ	8:00	C	C	C	C	A	90	156	—	Sandra	C	9526	72	Tatiana
70526	AM	chocolate con leche	8:05	C	C	C	C	A	99	156	—	Adriana	C	9526	81	Tatiana
70526	AM	galleta de soda	8:06	C	C	C	C	A	NA	156	—	Leonela	C	9526	NA	Tatiana
70526	AM	carne de cerdo guisada	8:07	C	C	C	C	A	95	156	—	Tatiana	C	9526	74	Tatiana
70526	AI	AROZ blanco	10:59	C	C	C	C	A	90	326	—	Adriana	C	9526	75	Tatiana
70526	AI	Sorbete de guayaba	11:00	C	C	C	C	A	NA	326	—	Tatiana	C	9526	3C	Tatiana
70526	AI	Ensalada pollo z. P	11:05	C	C	C	C	A	NA	326	—	Leonela	C	9526	3C	Tatiana
70526	AI	Sudado de pollo	11:06	C	C	C	C	A	91	326	—	Adriana	C	9526	81	Tatiana
70526	CPM	AROZ	2:00	C	C	C	C	A	89	156	—	Leonela	C	9526	71	Tatiana
70526	CPM	chocolate con leche	2:05	C	C	C	C	A	87	156	—	Adriana	C	9526	71	Tatiana
70526	CPM	galleta de soda	2:06	C	C	C	C	A	NA	156	—	Tatiana	C	9526	NA	Tatiana
70526	CPM	carne de cerdo guisada	2:07	C	C	C	C	A	96	156	—	Leonela	C	9526	79	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

Minutas

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		
8526	AM	Pan	800	C	C	C	C	A	NA	156	—	Tatiana	C	10526	NA	Tatiana
8526	AM	Torta de Cmolido	805	C	C	C	C	A	99	156	—	Leonelo	C	10526	71	Tatiana
8526	AM	Avena con leche	806	C	C	C	C	A	NA	156	—	Adriana	C	10526	3 C	Tatiana
8526	AM	Ens de lechuga y T	807	C	C	C	C	A	NA	156	—	Tatiana	C	10526	3 C	Tatiana
8526	AM	Papas Chix	808	C	C	C	C	A	99	156	—	Leonelo	C	10526	74C	Tatiana
8526	A	Sopa de Frijol	1059	C	C	C	C	A	95	156	—	Adriana	C	10526	78C	Tatiana
8526	A	Arroz blanco	1100	C	C	C	C	A	89	156	—	Adriana	C	10526	81	Tatiana
8526	A	Ens de T y Repollo	1105	C	C	C	C	A	NA	156	—	Liliana	C	10526	3 C	Tatiana
8526	A	Tajada de Maduro	1106	C	C	C	C	A	99	156	—	Tatiana	C	10526	89C	Tatiana
8526	A	Jugo de Piña	1107	C	C	C	C	A	NA	156	—	Leonelo	C	10526	3 C	Tatiana
8526	A	Hueso Frito	1108	C	C	C	C	A	99	156	—	Tatiana	C	10526	80C	Tatiana
8526	PM	Pan	200	C	C	C	C	A	NA	156	—	Leonelo	C	10526	NA	Tatiana
8526	PM	Torta de Cmolido	205	C	C	C	C	A	99	156	—	Tatiana	C	10526	72	Tatiana
8526	PM	Avena con leche	206	C	C	C	C	A	NA	156	—	Adriana	C	10526	3 C	Tatiana
8526	PM	Ens de lechuga y T	207	C	C	C	C	A	99	156	—	Liliana	C	10526	3 C	Tatiana
8526	PM	Papas Chix	208	C	C	C	C	A	95	156	—	Tatiana	C	10526	74C	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: JSD

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 # 6

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		
11 05 26	AM	Pan Tajado	8 00	C	C	C	C	A	NA	156	—	Milena	C	13 05 26	NA	Tatiana
11 05 26	AM	Huevo con hogao	8 05	C	C	C	C	A	88	156	—	Tatiana	C	13 5 26	71	Tatiana
11 05 26	AM	Avena con leche	8 06	C	C	C	C	A	NA	156	—	leonela	C	13 5 26	3 C	Tatiana
11 05 26	AI	Arroz blanco	1059	C	C	C	C	A	91	326	—	Adriana	C	13 5 26	74	Tatiana
11 05 26	AI	Sopa de albahaca	11 00	C	C	C	C	A	94	326	—	Adriana	C	13 5 26	80	Tatiana
11 05 26	AI	Pure de Maduro	11 05	C	C	C	C	A	89	326	—	leonela	C	13 5 26	75	Tatiana
11 05 26	AI	Ens de brocoli y z	11 06	C	C	C	C	A	NA	326	—	Tatiana	C	13 5 26	3 C	Tatiana
11 05 26	AI	Limonada	11 07	C	C	C	C	A	NA	326	—	Tatiana	C	13 5 26	3 C	Tatiana
11 05 26	AI	Tortilla de Atun	11 08	C	C	C	C	A	99	326	—	Milena	C	13 5 26	81	Tatiana
11 05 26	AM	Pan Tajado	2:00	C	C	C	C	A	NA	156	—	leonela	C	13 05 26	NA	Tatiana
11 05 26	PM	Huevo con hogao	2:05	C	C	C	C	A	88	156	—	Adriana	C	13 05 26	71	Tatiana
11 05 26	PM	Avena con leche	2:06	C	C	C	C	A	NA	156	—	Tatiana	C	13 05 26	3 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 7

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		
12526	AM	Yogurt	8 00	C	C	C	C	A	4 C	156	—	Tatiana	C	14526	3 C	Tatiana
12526	AM	Cereal	805	C	C	C	C	A	NA	158	—	Tatiana	C	14526	NA C	Tatiana
12526	AM	Cuajada	806	C	C	C	C	A	4 C	156	—	Leonela	C	14526	3 C	Tatiana
12526	AM	Ens de Frutas	807	C	C	C	C	A	NA	156	—	Leonela	C	14526	72C	Tatiana
12526	Al	crema de zanahoria	1059	C		C	C	A	98	326	—	Leonela	C	14526	81C	Tatiana
12526	Al	Arroz de espinaca	11 00	C	C	C	C	A	90	326	—	Adriana	C	14526	3 C	Tatiana
12526	Al	carne de C Frita	1105	C	C	C	C	A	90	326	—	Leonela	C	14526	71	Tatiana
12526	Al	Ens de TY zanahoria	1106	C	C	C	C	A	NA	326	—	Milena	C	14526	3 C	Tatiana
12526	Al	Jugo de T de N	1107	C	C	C	C	A	NA	326	—	Tatiana	C	14526	3 C	Tatiana
12526	Al	Yuca con hogao	1108	C	C	C	C	A	91	326	—	Leonela	C	14526	70C	Tatiana
12526	CPM	Yogurt	200	C	C	C	C	A	4 C	156	—	Milena	C	14526	3 C	Tatiana
12526	CPM	Cereal	205	C	C	C	C	A	NA	156	—	Tatiana	C	14526	NA	Tatiana
12526	CPM	Cuajada	206	C	C	C	C	A	4	156	—	Adriana	C	14526	3 C	Tatiana
12526	CPM	Ens de Frutas	207	C	C	C	C	A	NA	156	—	Milena	C	14526	3 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: JSL

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta #8

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		
13526	AM	Arepa de chocolo	800	C	C	C	C	A	90	156	—	Hilena	C	15526	70	Tatiana
13526	AM	agua panela con L	805	C	C	C	C	A	99	156	—	Adriana	C	15526	72	Tatiana
13526	AM	Mango picado	806	C	C	C	C	A	NA	156	—	Tatiana	C	15526	3C	Tatiana
13526	AM	Cuajada	807	C	C	C	C	A	43	156	—	leonela	C	15526	3	Tatiana
13526	A	Arroz con cabello de A	1059	C	C	C	C	A	90	326	—	Adriana	C	15526	70	Tatiana
13526	A	Toticade aviamo	1100	C	C	C	C	A	99	326	-	Tatiana	C	15526	72	Tatiana
13526	A	ens de Tomate y c	1105	C	C	C	C	A	NA	326	-	Tatiana	C	15526	3C	Tatiana
13526	A	Sopa de Piña	1106	C	C	C	C	A	NA	326	-	leonela	C	15526	3C	Tatiana
13526	A	Pollo asado	1107	C	C	C	C	A	99	326	-	Adriana	C	15526	72	Tatiana
13526	CPM	Arepa de chocolo	2:00	C	C	C	C	A	91	156	-	Tatiana	C	15526	70	Tatiana
13526	CPM	agua panela con L	2:06	C	C	C	C	A	90	156	—	Adriana	C	15526	70	Tatiana
13526	CPM	Cuajada	2:07	C	C	C	C	A	NA	156	-	Hilena	C	15526	3C	Tatiana
13526	CPM	Mango Picado	2:08	C	C	C	C	A	NA	156	-	Adriana	C	15526	3C	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 Babonesta | 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 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		
14526	AM	Arroz blanco	8:00	C	C	C	C	A	81	156	-	Adriana	C	16526	70 C	Tatiana
14526	AM	Chocolate con leche	805	C	C	C	C	A	90	156	-	Adriana	C	16526	71 C	Tatiana
14526	AM	carne de res guisada	806	C	C	C	C	A	94	150	-	Tatiana	C	16526	76 C	Tatiana
14526	AI	Arroz blanco	1059	C	C	C	C	A	89	150	-	Adriana	C	16526	79 C	Tatiana
14526	AI	Pollo guisado c/z	1100	C	C	C	C	A	94	150	-	Adriana	C	16526	71 C	Tatiana
14526	AI	Pure de papa	1105	C	C	C	C	A	84	150	-	leonela	C	16526	73 C	Tatiana
14526	AI	Jugo de Mango	1105	C	C	C	C	A	NA	150	-	Diana	C	16526	3 C	Tatiana
14526	AI	Ensda R. ZTC	1107	C	C	C	C	A	NA	150	-	leonela	C	16526	3 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: JS 12

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 #10

Nombre de la Institución Educativa Pamplona

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		
19526	AM	Arroz blanco	8:00	C	C	C	C	A	89	156	—	Adriana	C	21528	74C	Tatiana
19526	AM	Huevos con bolgao	8:05	C	C	C	C	A	79	156	—	Leonela	C	21526	70C	Tatiana
19526	AM	Chocolate con leche	8:06	C	C	C	C	A	99	156	—	Adriana	C	21526	81C	Tatiana
19526	AI	Crema de Hortaliza	10:57	C	C	C	C	A	89	326	—	Leonela	C	21526	71C	Tatiana
19526	AI	Atun	11:00	C	C	C	C	A	NA	326	—	Milena	C	21526	NAC	Tatiana
19526	AI	Espaguetis con salchicha	11:05	C	C	C	C	A	87	326	—	Adriana	C	21526	72C	Tatiana
19526	AI	Jugo de T de arbol	11:06	C	C	C	C	A	NA	326	—	Tatiana	C	21526	3C	Tatiana
19526	AI	Ens de Lechuga y t	11:07	C	C	C	C	A	NA	326	—	Tatiana	C	21526	3C	Tatiana
19526	CPM	Arroz blanco	2:00	C	C	C	C	A	80	156	—	Leonela	C	21526	70	Tatiana
19526	CPM	Huevos con bolgao	2:05	C	C	C	C	A	76	156	—	Tatiana	C	21526	71	Tatiana
19526	CPM	Chocolate con leche	2:06	C	C	C	C	A	91	156	—	Milena	C	21526	80	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

VERSIÓN: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Minuta # M1

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		
20526	AM	colada	800	C	C	C	C	A	99C	158	—	Adriana	C	22526	71C	Tatiana
20526	AM	Tostado	805	C	C	C	C	A	NAC	158	—	Tatiana	C	22526	NAC	tatiana
20526	AM	cuajado	806	C	C	C	C	A	4C	158	—	Tatiana	C	22526	3C	Tatiana
20526	AM	Banano picado	807	C	C	C	C	A	NAC	158	—	Adriana	C	22526	NAC	Tatiana
20526	AI	sopa de garbanzo	659	C	C	C	C	A	99 C	326	—	Adriana	C	22526	71C	Tatiana
20526	AI	ARROZ blanco	1100	C	C	C	C	A	99C	326	—	Adriana	C	22526	70C	Tatiana
20526	AI	Ensalada Pina y P	1105	C	C	C	C	A	NAC	326	—	Tatiana	C	22526	3C	Tatiana
20526	AI	Papa chorriada	1106	C	C	C	C	A	90 C	326	—	Leonela	C	22526	72C	Tatiana
20526	AI	Jugo de limonada	1107	C	C	C	C	A	NAC	326	—	Tatiana	C	22526	3CC	Tatiana
20526	AI	Huevo Frito	1108	C	C	C	C	A	99 C	326	—	Milena	C	22526	74C	Tatiana
20526	CPM	colada	200	C	C	C	C	A	91 C	156	—	Adriana	C	22526	76C	Tatiana
20526	CPM	Tostado	205	C	C	C	C	A	NAC	156	—	Tatiana	C	22526	NAC	Tatiana
20526	CPM	cuajado	2:06	C	C	C	C	A	4C	156	—	Tatiana	C	22526	3C	Tatiana
20526	CPM	Banano Picado	2:07	C	C	C	C	A	NAC	156	—	Adriana	C	22526	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:

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 # 13

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		
22526	AM	madura Frito en M	8 00	C	C	C	C	A	99	156	—	Tatiana	C	24526	76	Tatiana
22526	AM	chocolate con leche	805	C	C	C	C	A	90	156	—	Adriana	C	24526	70	Tatiana
22526	AM	carne de g. guisada	806	C	C	C	C	A	89	156	—	Leonela	C	24526	72	Tatiana
22526	AI	sorbeto de mora	10 59	C	C	C	C	A	NA	156	—	Milena	C	24526	3C	Tatiana
22526	AI	carne Frita	11 00	C	C	C	C	A	90	156	—	Tatiana	C	24526	71	Tatiana
22526	AI	Arroz de verdura	1105	C	C	C	C	A	89	156	—	Adriana	C	24526	71	Tatiana
22526	CPM	madura Frito en M	2 00	C	C	C	C	A	99	156	—	Tatiana	C	24526	76	Tatiana
22526	CPM	carne de g guisada	2:05	C	C	C	C	A	90	156	—	Leonela	C	24526	80	Tatiana
22526	CPM	chocolate con leche	2:06	C	C	C	C	A	99	150	—	Adriana	C	24526	78	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 #11

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		
25 5 26	AM	Avena con leche	8 00	C	C	C	C	A	NA	156	—	Adriana	C	27 5 26	NAC	Tatiana
25 5 26	AM	Huevos Revp	8 05	C	C	C	C	A	89	156	—	Tatiana	C	27 5 26	72 C	Tatiana
25 5 26	AM	Galleta de soda	8 06	C	C	C	C	A	NA	156	—	Milena	C	27 5 26	NAC	Tatiana
25 5 26	AM	naranja picada	8 07	C	C	C	C	A	NA	156	—	leonela	C	27 5 26	NAC	Tatiana
25 5 26	AI	Tortilla de Atun	10 59	C	C	C	C	A	99	326	—	leonela	C	27 5 26	79 C	Tatiana
25 5 26	AI	Arroz blanco	11 00	C	C	C	C	A	89	326	—	Adriana	C	27 5 26	70 C	Tatiana
25 5 26	AI	ensalada	11 05	C	C	C	C	A	NA	326	—	Adriana	C	27 5 26	3 C	Tatiana
25 5 26	AI	sopa de lentejas	11 06	C	C	C	C	A	99	326	—	Tatiana	C	27 5 26	71 C	Tatiana
25 5 26	AI	Pata con Frito	11 07	C	C	C	C	A	99	326	—	leonela	C	27 5 26	80 C	Tatiana
25 5 26	AI	Sudo de Tocarbol	11 08	C	C	C	C	A	NA	326	—	Milena	C	27 5 26	3 C	Tatiana
25 5 26	CPM	Avena con leche	2 00	C	C	C	C	A	NA	156	—	leonela	C	27 5 26	NAC	Tatiana
25 5 26	CPM	Huevo Revp	2 05	C	C	C	C	A	89	156	—	Tatiana	C	27 5 26	74 C	Tatiana
25 5 26	CPM	Galleta de soda	2 06	C	C	C	C	A	NA	156	—	Tatiana	C	27 5 26	NAC	Tatiana
25 5 26	CPM	naranja picada	2 07	C	C	C	C	A	NA	156	—	leonela	C	27 5 26	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: dsb

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 15

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		
26526	AM	ens de Frutas	8 00	C	C	C	C	A	NAC	156	—	Milena	C	28526	3 C	Tatiana
26526	AM	Yogurt	8 05	C	C	C	C	A	4 C	156	—	Tatiana	C	28526	3 C	Tatiana
26526	AM	cereal	8 06	C	C	C	C	A	NAC	156	—	Tatiana	C	28526	NAC	Tatiana
26526	AM	Cuajada	8 07	C	C	C	C	A	4 C	156	—	Tatiana	C	28526	3 C	Tatiana
26526	AI	Sopa de banano	10 59	C	C	C	C	A	99 C	326	—	Leonelo	C	28526	74 C	Tatiana
26526	AI	ARROZ blanco	11 00	C		C	C	A	89 C	326	—	Adriana	C	28526	70 C	Tatiana
26526	AI	ens de Pepinoyt	11 03	C	C	C	C	A	NAC	326	—	Milena	C	28526	3 C	Tatiana
26526	AI	Yuca Frita	11 06	C	C	C	C	A	99 C	326	—	Tatiana	C	28526	72 C	Tatiana
26526	AI	Huevo cocido	11 07	C	C	C	C	A	80 C	326	—	Milena	C	28526	72 C	Tatiana
26526	AI	sorbete de guayaba	11 08	C	C	C	C	A	NAC	326	—	Tatiana	C	28526	3 C	Tatiana
26526	CPM	En de frutas	2:00	C	C	C	C	A	NAC	156	—	Leonelo	C	28526	3 C	Tatiana
26526	CPM	Yogurt	2:05	C	C	C	C	A	4 C	156	—	Milena	C	28526	3 C	Tatiana
26526	CPM	cereal	2:06	C	C	C	C	A	NAC	156	—	Tatiana	C	28526	NAC	Tatiana
26526	CPM	cuajada	2:07	C	C	C	C	A	4 C	156	—	Adriana	C	28526	3 C	Tatiana
										156	—					

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: JSG

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 #16

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		
27526	AM	carne de res con V	800	C	C	C	C	A	90	156	—	leonelo	C	29526	80	Tatiana
27526	AM	chocolate con leche	805	C	C	C	C	A	99	156	—	Adriana	C	29526	81	Tatiana
27526	AM	ARROZ blanco	806	C	C	C	C	A	89	156	—	Tatiana	C	29526	71	Tatiana
27526	AI	Crema de Zanahoria	1059	C	C	C	C	A	89	326	—	leonelo	C	29526	72	Tatiana
27526	AI	Arroz de cde Angela	1100	C	C	C	C	A	87	326	—	Adriana	C	29526	72	Tatiana
27526	AI	Ens de Tomate y C	1105	C	C	C	C	A	NA	326	—	Milena	C	29526	3 <	Tatiana
27526	AI	Papa criolla Frito	1106	C	C	C	C	A	99	326	—	leonelo	C	29526	84	Tatiana
27526	AI	Jugo de Mora	1107	C	C	C	C	A	NA	326	—	Tatiana	C	29526	3 <	Tatiana
27526	AI	Pollo guisado Agri	1108	C	C	C	C	A	88	326	—	Adriana	C	29526	75	Tatiana
27526	CPM	carne de Res con V	200	C	C	C	C	A	91	156	—	leonelo	C	29526	77	Tatiana
27526	CPM	chocolate con leche	205	C	C	C	C	A	99	156	—	Tatiana	C	29526	84	Tatiana
27526	CPM	ARROZ blanco	206	C	C	C	C	A	88	156	—	Adriana	C	29526	77	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: JS6

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 # 17

Nombre de la Institución Educativa Ramón V

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		
28526	AM	Arroz con leche	800	C	C	C	C	A	99 C	156	—	Adriana	C	30526	71	Tatiana
28526	AM	Cuajada	805	C	C	C	C	A	NA C	156	—	Milena	C	30526	3 C	Tatiana
28526	AL	Arroz con espinaca	1057	C	C	C	C	A	95 C	326	—	Adriana	C	30526	74	Tatiana
28526	AL	Carne de res molida	1100	C	C	C	C	A	89 C	326	—	Leonela	C	30526	72	Tatiana
28526	AL	Ensalada de dulce	1105	C	C	C	C	A	8 C	326	—	Tatiana	C	30526	3 C	Tatiana
28526	AL	Papachoriada	1106	C	C	C	C	A	90 C	326	—	Leonela	C	30526	71	Tatiana
28526	AL	Sorbete de banano	1107	C	C	C	C	A	NA C	326	—	Leonela	C	30526	3 C	Tatiana
28526	CPM	Arroz con leche	2:00	C	C	C	C	A	90 C	156	—	Tatiana	C	30526	72	Tatiana
28526	CPM	Cuajada	2:05	C	C	C	C	A	4 C	156	—	Leonela	C	30526	3 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: JS

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 #18

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		
29526	AM	Arepa asada	800	C	C	C	C	A	89 C	90	—	Tatiana	C	31526	72	Tatiana
29526	AM	Pollo guisado	805	C	C	C	C	A	99 C	80	—	Adriana	C	31526	82	Tatiana
29526	AM	chocolate con leche	806	C	C	C	C	A	91 C	80	—	Tatiana	C	31526	80	Tatiana
29526	AM	galleta de soda	807	C	C	C	C	A	NA C	80	—	Liliana	C	31526	NA	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: [illegible]