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

VERSIÓN: 02

FECHA: JUNIO DE 2022

ASPERSION DE AMBIENTE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: Adelaida correa . MES: junio AÑO: 2026

DÍA	ÁREAS	ASPERSIONES	RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO (NOMBRE Y APELLIDO)
1	producción	C C C	carolina
2	bodega	C C C	carolina
3	baños	C C C	carolina
4	comedor	C C C	carolina
5	vestier	C C C	carolina
6	oficina		
7	almacenamiento		
8	cuarto aseo		
9		C C C	marcela
10		C C C	marcela
11		C C C	marcela
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

VERIFICADO POR (NOMBRE COMPLETO): Andrea

OBSERVACIONES GENERALES: En las casillas de áreas coloque cada una de las zonas del punto operativo en las que se realiza aspersión de ambiente.

En las casillas de aspersiones coloque según el día y la aspersión realizada C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica

Powered by CamScanner

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURA EN REFRIGERACIÓN

MES: JUNIO AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: REF: # 1

Institución Educativa Adelaida RESPONSABLE: Cano-Cindy-Elvia-Diana-Marcela-Ross.

DIA	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
°C	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM
HORA	6:00 3:20	6:30 3:30	6:10 3:50	6:30 3:30	6:40 3:20				6:00 3:30	6:00 3:50	6:30 3:30																				
12																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6	X	X	X	X	X				4	4	4																				
5	X	X X	X	X					4	4	4																				
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															

TEMPERATURA MÁXIMA DE 6° C, EN CASO DE PRESENTAR TEMPERATURAS POR ENCIMA DE 6°C INFORMAR A JEFE INMEDIATO PARA TOMA DE ACCIONES CORRECTIVAS.

OBSERVACIONES: _____

COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

Alcaldía de Sabaneta	Alimentos para Aprender	La educación es de todos · Mineducación · NUTRI SER COLOMBIA	VERSION: 03 FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURA EN REFRIGERACIÓN

MES: Junio **AÑO:** 2026 **CÓDIGO DE EQUIPO:** Ref: # 2

Institución Educativa Adelaida **RESPONSABLE:** Caro-Cindy-Elisa-Ros-Diana-Marce

DIA	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	
°C	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM
HORA	6:10	3:30	6:00	3:30	6:00	3:30	6:30	3:30	6:30	3:30							600	330	600	330																																											
12																																																														
11																																																														
10																																																														
9																																																														
8																																																														
7																																																														
6		X	X	X		X	X			X								X		X																																									
5	X				X			X	X								X		X																																									
4																																																														
3																																																														
2																																																														
1																																																														
0																																																														
-1																																																														

TEMPERATURA MÁXIMA DE 6º C, EN CASO DE PRESENTAR TEMPERATURAS POR ENCIMA DE 6ºC INFORMAR A JEFE INMEDIATO PARA TOMA DE ACCIONES CORRECTIVAS.

OBSERVACIONES: ____________________

Powered by CamScanner

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

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Adelaida MES: Junio AÑO: 2025 CÓDIGO DE EQUIPO: cong #2

RESPONSABLE: Caro - Cindy - Eliza - Ross - Marce - Adriana.

DIA	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	
°C	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM
HORA	6:00	3:30	6:30	3:30	6:00	3:30	6:00	3:30	6:30	3:30							6:00	3:30	6:00	3:30	6:00	3:30																																								
-25																																																														
-24																																																														
-23																																																														
-22																																																														
-21																																																														
-20																																																														
-19																																																														
-18	X				X		X			X								X	X			X																																							
-17		X	X	X		X		X	X								X			X			X																																					
-16																																																														
-15																																																														
-14																																																														
-13																																																														
-12																																																														
-11																																																														
-10																																																														
-9																																																														
-8																																																														
-7																																																														
-6																																																														
-5																																																														
-4																																																														
-3																																																														
-2																																																														
-1																																																														
0																																																														

VERIFICADO POR: [signature]

TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 °C

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos – Mineducación | NUTRI SER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

CONTROL DE TEMPERATURAS EN CONGELACION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Adelaida MES: Junio AÑO: 2026 CÓDIGO DE EQUIPO: cong #1.

RESPONSABLE: Caro - Cindy - Eliza - Ros - Diana - Marcela

DIA	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11	
°C	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM
HORA	6:00	3:30	6:00	3:30	6:10	3:30	6:00	3:40	6:20	3:20							600	330	600	330	600	330
-25																						
-24																						
-23																						
-22																						
-21																						
-20																						
-19																						
-18		X		X	X		X			X								X		X	X	
-17	X		X			X		X	X								X		X			X
-16																						
-15																						
-14																						
-13																						
-12																						
-11																						
-10																						
-9																						
-8																						
-7																						
-6																						
-5																						
-4																						
-3																						
-2																						
-1																						
0																						

DIA	12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
°C	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM
HORA																																								
-25																																								
-24																																								
-23																																								
-22																																								
-21																																								
-20																																								
-19																																								
-18																																								
-17																																								
-16																																								
-15																																								
-14																																								
-13																																								
-12																																								
-11																																								
-10																																								
-9																																								
-8																																								
-7																																								
-6																																								
-5																																								
-4																																								
-3																																								
-2																																								
-1																																								
0																																								

VERIFICADO POR: Andre

TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 °C

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

Alcaldía de Babanata | Alimentos 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: Adelaida

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		
1/6/26	com	Huevo con Hogado	8:00	C	C	C	C	A	86.9	170	—	Eliza	C	4/6/26	84°	Carolina
1/6/26	com	Arroz	8:00	C	C	C	C	A	84.5	170	—	Ross	C	4/6/26	82°	Carolina
1/6/26	com	Galletas soda	8:00	C	C	C	C	A	NA	170	—	Eliza	C	4/6/26	NA	Carolina
1/6/26	com	chocolate	8:00	C	C	C	C	A	81.5	170	—	Ross	C	4/6/26	80°	Carolina
1/6/26	com	Piña	8:00	C	C	C	C	A	NA	170	—	Eliza	C	4/6/26	4	Carolina
1/6/26	Alm	Espagueti	11:00	C	C	C	C	A	81°	190	—	Cindy	C	4/6/26	80°	Carolina
1/6/26	Alm	ATUN	11:00	C	C	C	C	A	NA	190	—	Cindy	C	4/6/26	NA	Carolina
1/6/26	Alm	Pepino y tomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	190	—	Ross	C	4/6/26	4°	Carolina
1/6/26	Alm	Jugo mango	11:00	C	C	C	C	A	NA	190	—	Carolina	C	4/6/26	4°	Carolina
1/6/26	Alm	Pan Bolo	11:00	C	C	C	C	A	NA	190	—	Carol	C	4/6/26	NA	Carolina
1/6/26	Alm	Pure papa criolla	11:00	C	C	C	C	A	81°	190	—	Carolina	C	4/6/26	86°	Carolina

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:

Powered by CamScanner

Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos 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: Cotelaridad

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		
4/6/26	Com	Cerdo Guisado	8:00	C	C	C	C	A	85.3°	452	—	Ross	C	7/6/26	83°	Carolina
4/6/26	Com	Arepa	8:00	C	C	C	C	A	84°	452	—	Cindy	C	7/6/26	82°	Carolina
4/6/26	Com	Galletas soda	8:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Ross	C	7/6/26	NA	Carolina
4/6/26	Com	chocolate leche	8:00	C	C	C	C	A	73.5°	452	—	Ross	C	7/6/26	72°	Carolina
4/6/26	alm	Frijoles	11:00	C	C	C	C	A	89°	600	—	Elida	C	7/6/26	86°	Carolina
4/6/26	alm	Arroz	11:00	C	C	C	C	A	91°	600	—	Ross	C	7/6/26	88°	Carolina
4/6/26	alm	Moneditas plat	11:00	C	C	C	C	A	87°	600	—	Diana	C	7/6/26	84°	Carolina
4/6/26	alm	Pepallo-Zanahoria	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Carolina	C	7/6/26	4°	Carolina
4/6/26	alm	Jugo piña	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Cindy	C	7/6/26	4°	Carolina
4/6/26	alm	Huevo cocido	11:00	C	C	C	C	A	79°	600	—	Diana	C	7/6/26	75°	Carolina
																Carolina

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:

Powered by CamScanner

Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos 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: Alebrije

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organolépticas (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		
3/6/26	am	Yogur	8:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Cindy	C	6/6/26	4	Carolina
3/6/26	am	Cereal	8:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Cindy	C	6/6/26	NA	Carolina
3/6/26	am	Fruta	9:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Elsa	C	6/6/26	4	Carolina
3/6/26	am	Queso	8:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Cindy	C	6/6/26	4	Carolina
3/6/26	am	Arroz Verduras	11:00	C	C	C	C	A	89°	600	—	Carolina	C	6/6/26	87°	Carolina
3/6/26	am	Cerdo frito	11:00	C	C	C	C	A	87°	600	—	Carolina	C	6/6/26	85°	Carolina
3/6/26	am	Papa Chip	11:00	C	C	C	C	A	82°	600	—	Elsa	C	6/6/26	79°	Carolina
3/6/26	am	Jugo Bandeja	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Ross	C	6/6/26	4	Carolina

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:

Powered by CamScanner

Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos 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: Adelaida.

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		
2/6/26	Com	Arroz con leche	8:00	C	C	C	C	A	92.3°	452	—	Diana	C	5/6/26	89°	Carolina
2/6/26	Com	Queso Cubos	9:00	C	C	C	C	A	NA	452	—	Diana	C	5/6/26	4	Carolina.
2/6/26	Alm	Arroz	11:00	C	C	C	C	A	89	600	—	Carolina	C	5/6/26	86°	Carolina
2/6/26	Alm	Sopa lentejas	11:00	C	C	C	C	A	91°	600	—	Elizab	C	5/6/26	87°	Carolina
2/6/26	Alm	Carne Molida	11:00	C	C	C	C	A	86°	600	—	Carolina	C	5/6/26	84°	Carolina
2/6/26	Alm	Morcilla Madura	11:00	C	C	C	C	A	84°	600	—	Marcela	C	5/6/26	81°	Carolina
2/6/26	Alm	Tomate - Mango	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Ross	C	5/6/26	4°	Carolina
2/6/26	Alm	Limonada	11:00	C	C	C	C	A	NA	600	—	Cindy	C	5/6/26	4°	Carolina

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:

Powered by CamScanner