Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: FEBRERO 2026

INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

PUNTO OPERATIVO: Pae Sabaneta Jose Felix SEMANA: 62 DEL 6 AL 10 MES/AÑO: Julio/2026

ÁREA	SE EVIDENCIA PRESENCIA DE:						ZONAS DONDE SE EVIDENCIÓ LA PLAGA							CONDICIONES DE INSTALACIONES			ACCIONES CORRECTIVAS
	Roedores		Insectos Rastreros		Voladores		Entre Parodes	Entre Parodes y Pisos	Pisos	Equipos, Monajes o Muebles	Tomacorrientes, Lamparas	Tuberia de Agua	Drenajes y Dosagues	Barreras Fisicas en Techos	Barreras Fisicas en Vontanas	Barreras Fisicas en Puertas	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Bodegas		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Produccion		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
comedor		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Baños y loker		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Almacenamiento/Frio		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna

NOTA: *Marque con una* ***(X)*** *si hay presencia o no de plagas y la zona donde se evidenció. Coloque* ***C:*** *Cumple;* ***NC:*** *No Cumple;* ***NA:*** *No Aplica según corresponda en las condiciones de las instalaciones*

OBSERVACIONES:

VERIFICA: _____

Alcaldía de Sabaneta

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: FEBRERO 2026

INSPECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

PUNTO OPERATIVO: Pae Sabaneta Jose felix SEMANA: 1 DEL 3 AL 3 MES/AÑO: Julio /2026

ÁREA	SE EVIDENCIA PRESENCIA DE:						ZONAS DONDE SE EVIDENCIÓ LA PLAGA							CONDICIONES DE INSTALACIONES			ACCIONES CORRECTIVAS
	Roedores		Insectos Rastreros		Voladores		Entre Paredes	Entre Paredes y Pisos	Pisos	Equipos, Menajes o Muebles	Tomacorrientes, Lamparas	Tubería de Agua	Drenajes y Desagues	Barreras Físicas en Techos	Barreras Físicas en Ventanas	Barreras Físicas en Puertas	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Bodegas		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Produccion		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
comedor		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Baños - locker		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna
Almacen/Fio		X		X		X	C	C	C	C	C	C	C	NA	NC	C	Joanna

NOTA: Marque con una (X) si hay presencia o no de plagas y la zona donde se evidenció. Coloque C: Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica según corresponda en las condiciones de las instalaciones

OBSERVACIONES:

VERIFICA: _____

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

VERSIÓN: 03

FECHA: ENERO 2026

PROGRAMACIÓN Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LA L&D

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: José Felix

MES: Julio Año: 2026

PRIMER QUINCENA

SUPERFICIE / EQUIPO / UTENSILIO	día 1		día 2		día 3		día 4		día 5		día 6		día 7		día 8		día 9		día 10		día 11		día 12		día 13		día 14		día 15	
	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E
DIARIO																														
ALIMENTOS Y EMPAQUE DE ALIMENTOS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
MENAJE - UTENSILIOS DE COCINA					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
UTENSILIOS DE ASEO					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
ESTUFAS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
LICUADORAS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
MESONES					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
MESAS Y SILLAS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
PISOS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
ORENAJES Y POZUELOS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
BASCULAS, TERMOMETROS Y GRAMERAS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
CANASTILLAS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
RECIPIENTES DE RESIDUOS SOLIDOS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
SUICHES					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
PROCESADOR DE ALIMENTOS					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
ASPERSIÓN DE AMBIENTE					X	C					X	C	X	C	X	C	X	C	X	C							X	C	X	C
SEMANAL																														
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS, LAMPARAS																			X	C										
BAÑOS - LOCKER																			X	C										
EQUIPOS DE FRIO																			X	C										
EXTINTOR - BOTIQUIN																			X	C										
DOSIS DE CHOQUE																			X	C										
LIMPIEZA PROFUNDA																			X	C										
LIMPIEZA HABLADORES																			X	C										
ORGANIZADOR DE IMPLEMENTOS DE ASEO																			X	C										
CAJÓN METÁLICO DE ASEO																			X	C										
EXTRACTOR, LÁMPARAS																			X	C										
VENTILADOR																			X	C										
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Jc				Joanna						Joanna		Joanna		Joanna		Joanna		Joanna								Joanna		Joanna	
VERIFICADOR L&D																														

P: Programado ; E: Ejecutado.

*Marcar con una X el día que se programa la limpieza y desinfección, cuando se realice la L&D se escribe C (Cumple) o NC (No cumple) . Para el caso de NC en el espacio de observaciones debe quedar con fecha explicación clara de la No conformidad. *En el campo de Observaciones, referenciar los días en que se realiza Rotación o Choque.

OBSERVACIONES:

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

Nombre de la Institución Educativa: Defelix

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		
31/07/26	cam	chocolate con leche	7:30	C	C	C	C	A	90.3	300	—	Rosa	C	03/08/26	86.9	Joanna
31/07/26	cam	Pollo Guisado	7:30	C	C	C	C	A	87.2	300	—	Conovia	C	03/08/26	80.2	Joanna
31/07/26	cam	Arepa tela	7:30	C	C	C	C	A	78.9	300	—	Joanna	C	03/08/26	75.1	Joanna
31/07/26	cam	Galleta	7:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Alejo	C	03/08/26	NA	Joanna
31/07/26	Alm	Frijol	11:00	C	C	C	C	A	91.7	300	—	Rosa	C	03/08/26	86.2	Joanna
31/07/26	Alm	Arroz con zanahoria	11:00	C	C	C	C	A	87.9	300	—	Melisa	C	03/08/26	79.2	Joanna
31/07/26	Alm	En. Caliente	11:00	C	C	C	C	A	80.2	300	—	Merina	C	03/08/26	76.3	Joanna
31/07/26	Alm	Tajada Madura	11:00	C	C	C	C	A	79.2	500	—	Alejo	C	03/08/26	75.1	Joanna
31/07/26	Alm	Cerdo Asada	11:00	C	C	C	C	A	90.2	500	—	Conovia	C	03/08/26	82.9	Joanna
31/07/26	Alm	limonada	11:00	C	C	C	C	A	NA	500	—	Rosa	C	03/08/26	4	Joanna
31/07/26	cpm	chocolate con leche	3:00	C	C	C	C	A	86.9	300	—	Rosa	C	03/08/26	77.2	Joanna
31/07/26	cpm	Pollo Guisado	3:00	C	C	C	C	A	79.9	300	—	Conovia	C	03/08/26	75.2	Joanna
31/07/26	cpm	Arepa tela	3:00	C	C	C	C	A	77.3	300	—	Joanna	C	03/08/26	77.4	Joanna
31/07/26	cpm	Galleta	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Alejo	C	03/08/26	NA	Joanna

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 | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa Josefita

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		
30/07/26	can	Arroz con leche	7:30	C	C	C	C	A	90,8	300	—	Rosa	C	02/08/26	82,1	Joanna
30/07/26	can	Queso	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Rosa	C	02/08/26	4	Joanna
30/07/26	Alm	Arroz con espinaca	11:00	C	C	C	C	A	81,3	559	—	Melisa	C	02/08/26	76,8	Joanna
30/07/26	Alm	carne de res	11:00	C	C	C	C	A	84.1	559	—	Geraldin	C	02/08/26	77,1	Joanna
30/07/26	Alm	Papa chorreada	11:00	C	C	C	C	A	81,3	559	—	Marcela	C	02/08/26	76.9	Joanna
30/07/26	Alm	En. dulce	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Aidee	C	02/08/26	4	Joanna
30/07/26	Alm	Sorbete Banano	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Joanna	C	02/08/26	4	Joanna
30/07/26	cpm	Arroz con Leche	3:00	C	C	C	C	A	90,2	300	—	Rosa	C	02/08/26	79.2	Joanna
30/07/26	cpm	Queso	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Rosa	C	02/08/26	4	Joanna
30/07/26	Cpm															

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 | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: José Félix

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		
29/07/26	am	Chocolate	7:30	C	C	C	C	A	90°8	300	—	Rosy	C	01/08/26	80°2	Joanna
29/07/26	am	Arroz blanco	7:30	C	C	C	C	A	89,4	300	—	cenaira	C	01/08/26	78,L	Joanna
29/07/26	am	carne de cerdo	7:30	C	C	C	C	A	86,7	300	—	Manzat	C	01/08/26	77.0	Joanna
29/07/26	A/m	Crema zanahoria	11:00	C	C	C	C	A	90°8	559	—	Melisa	C	01/08/26	81.9	Joanna
29/07/26	A/m	Arroz con Fideos	11:00	C	C	C	C	A	87,2	559	—	cenovia	C	01/08/26	80.2	Joanna
29/07/26	A/m	Pollo Agridulce	11:00	C	C	C	C	A	90,1	559	—	Jannes	C	01/08/26	81.0	Joanna
29/07/26	A/m	En. tomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Alyca	C	01/08/26	4	Joanna
29/07/26	A/m	Jugo Mora	11:00	C	C	C	C	A	NO	559	—	Heliса	C	01/08/26	4	Joanna
29/07/26	c/m	chocolate	3:00	C	C	C	C	A	86,5	300	—	Rosy	C	01/08/26	79,0	Joanna
29/07/26	c/m	Arroz blanco	3:00	C	C	C	C	A	80,2	300	—	Rosy	C	01/08/26	76.7	Joanna
29/07/26	c/m	carne de cerdo	3:00	C	C	C	C	A	82,4	300	—	Manzat	C	01/08/26	77.2	Joanna

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 Sabanata | Alimentos para 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: Jose Felix

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		
28/07/26	cam	Yogurth	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Manzat	C	31/07/26	4	Joanna
28/07/26	cam	Cereal	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Rosa	C	31/07/26	NA	Joanna
28/07/26	cam	Banano, Naranja, Papaya	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Naranja, Rosa	C	31/07/26	4	Joanna
28/07/26	cam	Queso	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Melisa	C	31/07/26	4	Joanna
28/07/26	A/m	Sopa Guineo	11:00	C	C	C	C	A	90,8	559	—	Joanna	C	31/07/26	80,2	Joanna
28/07/26	A/m	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	A	87,2	559	—	Cenoura	C	31/07/26	76,4	Joanna
28/07/26	A/m	huevo cocido	11:00	C	C	C	C	A	80,2	559	—	Alejo	C	31/07/26	78,2	Joanna
28/07/26	A/m	Yuca Frita	11:00	C	C	C	C	A	87,8	559	—	Melisa	C	31/07/26	80,2	Joanna
28/07/26	A/m	En. Pepino tomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Aida	C	31/07/26	4	Joanna
28/07/26	A/m	Jugo S. Guayaba	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Melisa	C	31/07/26	4	
28/07/26	Cpm	Yogurt	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Manzat	C	31/07/26	4	Joanna
28/07/26	cpm	Cereal	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Rosa	C	31/07/26	NA	Joanna
28/07/26	cpm	Banano, Naranja, Papaya	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Naranja, Rosa	C	31/07/26	4	Joanna
28/07/26	cpm	Queso	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Melisa	C	31/07/26	4	Joanna

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 | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: José Felix

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		
27/07/26	cam	Avena Refresco	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marizat	C	30/07/26	4	Joanna
27/07/26	cam	huevo con hogao	7:30	C	C	C	C	A	90.2	300	—	Arda	C	30/07/26	88.2	Joanna
27/07/26	cam	Papa en cubo	7:30	C	C	C	C	A	87.9	300	—	Joanna	C	30/07/26	86.2	Joanna
27/07/26	cam	Galleta	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marizat	C	30/07/26	NA	Joanna
27/07/26	cam	Naranja	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marizat	C	30/07/26	NA	Joanna
27/07/26	Alm	Lentejas	11:00	C	C	C	C	A	92.3	359	—	Alejo	C	30/07/26	90.1	Joanna
27/07/26	Alm	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	A	90.8	359	—	Rocy	C	30/07/26	86.9	Joanna
27/07/26	Alm	Patacon	11:00	C	C	C	C	A	89.2	359	—	cenaida	C	30/07/26	86.2	Joanna
27/07/26	Alm	En. Mixta	11:00	C	C	C	C	A	NA	359	—	cenaida	C	30/07/26	4	Joanna
27/07/26	Alm	Torta de Atun	11:00	C	C	C	C	A	90.1	359	—	Melisa	C	30/07/26	89.0	Joanna
27/07/26	Alm	Jugo de tomate Ab.	11:00	C	C	C	C	A	NA	359	—		C	30/07/26	4	Joanna
27/07/26	cpm	Avena refresco	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marizat	C	30/07/26	4	Joanna
27/07/26	cpm	huevo con hogao	3:00	C	C	C	C	A	89.7	300	—	Arda	C	30/07/26	87.9	Joanna
27/07/26	cpm	Papa en cubo	3:00	C	C	C	C	A	85.6	300	—	Joanna	C	30/07/26	84.2	Joanna
27/07/26	cpm	Galleta	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marizat	C	30/07/26	NA	Joanna
27/07/26	cpm	Naranja	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marizat	C	30/07/26	NA	Joanna

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 | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: Jose Felix

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		
23/7/26	Com	Colada	7:30	C	C	C	C	A	92°	300	—	Maritza	C	27/7/26	90°	Joanna
23/7/26	Com	tajada queso	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Maritza	C	27/7/26	4	Joanna
23/7/26	Com	tostada con margarina	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Joanna	C	27/7/26	NA	Joanna
23/7/26	Com	Banano	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Joanna	C	27/7/26	NA	Joanna
23/7/26	Alm	Sopa garbanzos	11:00	C	C	C	C	A	89°	559	—	Aleja	C	27/7/26	87°	Joanna
23/7/26	Alm	Huevo frito	11:00	C	C	C	C	A	87°	559	—	Aida	C	27/7/26	86°	Joanna
23/7/26	Alm	Arroz	11:00	C	C	C	C	A	90°	559	—	Rosa	C	27/7/26	89°	Joanna
23/7/26	Alm	papas chorreadas	11:00	C	C	C	C	A	88	559	—	Cenovia	C	27/7/26	85°	Joanna
23/7/26	Alm	Repolla-Pico Sandwich	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Aida	C	27/7/26	4°	Joana
23/7/26	Alm	Limonada	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Joanna	C	27/7/26	4°	Joanna
23/7/26	Com	Colada	3:00	C	C	C	C	A	91°	300	—	Cenovia	C	27/7/26	90°	Joanna
23/7/26	Com	tajada queso	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Cenovia	C	27/7/26	4	Joanna
23/7/26	Com	tostada con margarina	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Cenova	C	27/7/26	NA	Joanna
23/7/26	Com	Banano	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Joanna	C	27/7/26	NA	Joanna

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 | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: Jose Felix

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		
22/7/26	com	Carne Res guisada	7:30	C	C	C	C	A	85°	300	—	Rosa	C	25/7/26	84°	Joanna
22/7/26	com	Platano Maduro	7:30	C	C	C	C	A	90°	300	—	Joanna	C	25/7/26	86°	Joanna
22/7/26	com	Chocolate leche	7:30	C	C	C	C	A	91°	300	—	Maritza	C	25/7/26	89°	Joanna
22/7/26	Alm	Carne Asada cerdo	11:00	C	C	C	C	A	92°	559	—	Joanna	C	25/7/26	90°	Joanna
22/7/26	Alm	Arroz con verduras	11:00	C	C	C	C	A	90°	559	—	Melisa	C	25/7/26	86°	Joanna
22/7/26	Alm	Maneditas platano	11:00	C	C	C	C	A	96°	559	—	Aida	C	25/7/26	85°	Joanna
22/7/26	Alm	Sorbete Mora	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Senorita	C	25/7/26	4	Joanna.
22/7/26	com	Carne Res guisada	3:00	C	C	C	C	A	86°	300	—	Alejo	C	25/7/26	85°	Joanna
22/7/26	com	Platano Maduro	3:00	C	C	C	C	A	89°	300	—	Rosa	C	25/7/26	87°	Joanna
22/7/26	com	chocolate leche	3:00	C	C	C	C	A	90°	300	—	Joanna	C	25/7/26	89°	Joanna.

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 | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: Jose Felix

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		
21/7/26	Com	Arroz con pollo	7:30	C	C	C	C	A	89°	300	—	Melisa	C	24/7/26	87°	Joanna
21/7/26	Com	Huevo revuelto	7:30	C	C	C	C	A	86°	300	—	Melisa	C	24/7/26	84°	Joanna
21/7/26	Com	chocolate	7:30	C	C	C	C	A	91°	300	—	Rosa	C	24/7/26	89°	Joanna
21/7/26	Alm	Crema de Ahuyama	11:00	C	C	C	C	A	87°	559	—	Joana	C	24/7/26	86°	Joanna
21/7/26	Alm	pastas con atún	11:00	C	C	C	C	A	84°	559	—	Rosa	C	24/7/26	83°	Joanna
21/7/26	Alm	lechuga-tomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Aida	C	24/7/26	4	Joanna
21/7/26	Alm	Jugo tomate Arbol	11:00	C	C	C	C	A	N.A	559	—	Maritza	C	24/7/26	4	Joanna
21/7/26	Com	Arroz con pollo	3:00	C	C	C	C	A	88°	300	—	Senovia	C	24/7/26	86°	Joanna
21/7/26	Com	Huevo Revuelto	3:00	C	C	C	C	A	84°	300	—	Joana	C	24/7/26	82°	Joanna
21/7/26	Com	chocolate	3:00	C	C	C	C	A	90°	300	—	Rosa	C	24/7/26	89°	Joanna

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: Andrea

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

Nombre de la Institución Educativa: José Tella

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		
17/07/26	cam	chocolate	7130	C	C	C	C	A	90,8	300	—	Melisa	C	20/07/26	89.1	Joanna
17/07/26	cam	Pollo Guisado	7130	C	C	C	C	A	88.2	300	—	cenara	C	20/07/26	86.9	Joanna
17/07/26	cam	Arepa tela	7130	C	C	C	C	A	82.9	300	—	Alejo	C	20/07/26	80.2	Joanna
17/07/26	cam	Galleta	7130	C	C	C	C	A	NA	300	—	Alejo	C	20/07/26	NA	Joanna
17/07/26	cam	Frijol	11:00	C	C	C	C	A	97.4	559	—	Arda	C	20/07/26	95.8	Joanna
17/07/26	cam	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	A	89.2	559	—	Melisa	C	20/07/26	86.7	Joanna
17/07/26	cam	Cerdo Guisado	11:00	C	C	C	C	A	87.5	559	—	Rosa	C	20/07/26	85.4	Joanna
17/07/26	cam	Mazamorra	11:00	C	C	C	C	A	90.8	559	—	Arda	C	20/07/26	89.2	Joanna
17/07/26	cam	En. Mongotomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Manzyba	C	20/07/26	4	Joanna
17/07/26	cpm	chocolate	3100	C	C	C	C	A	89.2	300	—	Melisa	C	20/07/26	87.9	Joanna
17/07/26	cpm	POLLO Guisado	3100	C	C	C	C	A	86.7	300	—	cenara	C	20/07/26	84.5	Joanna
17/07/26	cpm	Arepa tela	3100	C	C	C	C	A	80.9	300	—	Alejo	C	20/07/26	78.9	Joanna
17/07/26	cpm	Galleta	3100	C	C	C	C	A	NA	300	—	Alejo	C	20/07/26	NA	Joanna

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: