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: Jaxtdix

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		
16/07/26	cam	chocolate	7:30	C	C	C	C	A	90,2	300	—	Rosa	C	19/07/26	78.9	Joanna
16/07/26	cam	Arroz blanco	7:30	C	C	C	C	A	82,4	300	—	Rosa	C	19/07/26	80.1	Joanna
16/07/26	cam	Carne cerdo	7:30	C	C	C	C	A	90,2	300	—	Joanna	C	19/07/26	87.2	Joanna
16/07/26	A/m	Arroz con tomate	11:00	C	C	C	C	A	90.2	559	—	Aida	C	19/07/26	88,2	Joanna
16/07/26	A/m	Pollo con zanahoria	11:00	C	C	C	C	A	88.8	559	—	canasta	C	19/07/26	86.4	Joanna
16/07/26	A/m	Pure de papa	11:00	C	C	C	C	A	89.3	559	—	Maritza	C	19/07/26	87.2	Joanna
16/07/26	A/m	En. Mixta	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Melissa	C	19/07/26	4	Joanna
16/07/26	A/m	Jugo Manzo	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Diego	C	19/07/26	4	Joanna
16/07/26	cpm	chocolate	3:00	C	C	C	C	A	81.2	300	—	Rosa	C	19/07/26	80.0	Joanna
16/07/26	cpm	Arroz blanco	3:00	C	C	C	C	A	87.4	300	—	Rosa	C	19/07/26	85.3	Joanna
16/07/26	cpm	carne cerdo	3:00	C	C	C	C	A	90.2	300	—	Joanna	C	19/07/26	87,9	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 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		
15/07/26	cam	Agua Panela con leche	7:30	C	C	C	C	A	90.5	190	—	Rosa	C	18/07/26	87.2	Joanna
15/07/26	cam	Arepa chocolo	7:30	C	C	C	C	A	86.1	190	—	Aleja	C	18/07/26	85.1	Joanna
15/07/26	cam	Queso	7:30	C	C	C	C	A	NA	190	—	Joanna	C	18/07/26	4	Joanna
15/07/26	cam	Mango	7:30	C	C	C	C	A	NA	190	—	Mariza	C	18/07/26	NA	Joanna
15/07/26	A/m	Arroz con fideos	11:00	C	C	C	C	A	90.8	300	—	Melisa	C	18/07/26	98.1	Joanna
15/07/26	A/m	Pollo Asado	11:00	C	C	C	C	A	96.1	300	—	Rosa	C	18/07/26	94.2	Joanna
15/07/26	A/m	Torta Ahuyama	11:00	C	C	C	C	A	87.2	300	—	Cenaida	C	18/07/26	79.0	Joanna
15/07/26	A/m	Bn. tomate	11:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Aleja	C	18/07/26	4	Joanna
15/07/26	A/m	Jugo-Piña	11:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Aida	C	18/07/26	4	Joanna
15/07/26	cpm	Agua Panela con leche	3:00	C	C	C	C	A	88.9	160	—	Rosa	C	18/07/26	86.2	Joanna
15/07/26	cpm	Arepa de chocolo	3:00	C	C	C	C	A	85.1	160	—	Aleja	C	18/07/26	81.3	Joanna
15/07/26	cpm	Queso	3:00	C	C	C	C	A	NA	160	—	Joanna	C	18/07/26	4	Joanna
15/07/26	cpm	Mango	3:00	C	C	C	C	A	NA	160	—	Mariza	C	18/07/26	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 | Modalidad Jornada | 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		
14/07/26	cam	Avena	7:30	C	C	C	C	A	NA	122	—	Mariza	C	17/07/26	4	Joanna
14/07/26	cam	huevo con tocino	7:30	C	C	C	C	A	90,1	122	—	Joanna	C	17/07/26	89.0	Joanna
14/07/26	cam	Pan tajado	7:30	C	C	C	C	A	NA	122	—	Mariza	C	17/07/26	NA	Joanna
14/07/26	A/m	Sopa de Arveja	11:00	C	C	C	C	A	97,8	380	—	Rosa	C	17/07/26	94.2	Joanna
14/07/26	A/m	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	A	89.0	380	—	Genoveva	C	17/07/26	85.6	Joanna
14/07/26	A/m	Puré de Madura	11:00	C	C	C	C	A	87,1	380	—	Alejo	C	17/07/26	84.2	Joanna
14/07/26	A/m	Ensalada salteada	11:00	C	C	C	C	A	90.2	380	—	Aida	C	17/07/26	86.4	Joanna
14/07/26	A/m	Torta de Atun	11:00	C	C	C	C	A	87.3	380	—	Melisa	C	17/07/26	85.2	Joanna
14/07/26	A/m	Jugo Guayaba	11:00	C	C	C	C	A	NA	380	—	Mariza	C	17/07/26	4	
14/07/26	cpm	Avena	3:00	C	C	C	C	A	NA	130	—	Mariza	C	17/07/26	4	Joanna
14/07/26	cpm	huevo con tocino	3:00	C	C	C	C	A	87.8	130	—	Joanna	C	17/07/26	85.2	Joanna
14/07/26	cpm	Pan tajado	3:00	C	C	C	C	A	NA	130	—	Mariza	C	17/07/26	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		
10/07/26	cam	carne hamburguesa	7:30	C	C	C	C	A	92.8	300	—	Rosa	C	13/07/26	90.1	Joanna
10/07/26	cam	Lechuga	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marizat	C	13/07/26	4	Joanna
10/07/26	cam	Tomate	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Joanna	C	13/07/26	4	Joanna
10/07/26	cam	Pan bola	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Aleja	C	13/07/26	NA	Joanna
10/07/26	cam	Papa chip	7:30	C	C	C	C	A	85.9	300	—	Aleja	C	13/07/26	81.2	Joanna
10/07/26	cam	Avena	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marizat	C	13/07/26	4	Joanna
10/07/26	A/m	Frijol	11:00	C	C	C	C	A	96.8	359	—	Cenovia	C	13/07/26	93.7	Joanna
10/07/26	A/m	Arroz	11:00	C	C	C	C	A	88.6	359	—	Melisa	C	13/07/26	87.2	Joanna
10/07/26	A/m	huevo cocido	11:00	C	C	C	C	A	89.2	359	—	Cenovia	C	13/07/26	89.4	Joanna
10/07/26	A/m	Tajada Madura	11:00	C	C	C	C	A	87.9	359	—	Arda	C	13/07/26	85.7	Joanna
10/07/26	A/m	En. Mixta	11:00	C	C	C	C	A	NA	359	—	Melisa	C	13/07/26	4	Joanna
10/07/26	A/m	Jugo Piña	11:00	C	C	C	C	A	NA	359	—	Paola	C	13/07/26	4	Joanna
10/07/26	cpm	carne hamburguesa	3:00	C	C	C	C	A	90.2	300	—	Rosa	C	13/07/26	88.2	Joanna
10/07/26	cpm	lechuga, tomate	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Marizat	C	13/07/26	4	Joanna
10/07/26	cpm	Panbola	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Joanna	C	13/07/26	NA	Joanna
10/07/26	cpm	Papa chips	3:00	C	C	C	C	A	82.7	300	—	Aleja	C	13/07/26	80.2	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 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		
09/07/26	cam	Arepa Tela	7:30	C	C	C	C	A	80.2	300	—	Marizat	C	17/07/26	76.9	Joanna
09/07/26	cam	Carne de cerdo	7:30	C	C	C	C	A	92.8	300	—	Rosa	C	12/07/26	90.1	Joanna
09/07/26	cam	Galleta	7:30	C	C	C	C	A	NA	300	—	Rosa	C	12/07/26	NA	Joanna
09/07/26	cam	Chocolate con leche	7:30	C	C	C	C	A	86.7	300	—	Marizat	C	12/07/26	84.1	Joanna
09/07/26	plm	Arroz blanco	11:00	C	C	C	C	A	83.3	559	—	Melisa	C	12/07/26	81.9	Joanna
09/07/26	plm	Pollo sudado	11:00	C	C	C	C	A	92.8	559	—	Joanna Hel	C	12/07/26	90.1	Joanna
09/07/26	plm	Papa sudada	11:00	C	C	C	C	A	90.1	559	—	Alegra	C	12/07/26	87.0	Joanna
09/07/26	plm	Platano sudado	11:00	C	C	C	C	A	93.7	559	—	cenovia	C	12/07/26	91.7	Joanna
09/07/26	plm	En. Dulce	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Aida	C	12/07/26	4	Joanna
09/07/26	plm	Sorbete Guayaba	11:00	C	C	C	C	A	NA	559	—	Joanna	C	12/07/26	4	Joanna
09/07/26	cpm	Arepa tela	3:00	C	C	C	C	A	81.2	300	—	Marizat	C	12/07/26	79.1	Joanna
09/07/26	cpm	Carne de cerdo	3:00	C	C	C	C	A	90.8	300	—	Rosa	C	12/07/26	88.0	Joanna
09/07/26	cpm	Galleta	3:00	C	C	C	C	A	NA	300	—	Rosa	C	12/07/26	NA	Joanna
09/07/26	cpm	Chocolate con leche	3:00	C	C	C	C	A	80.1	300	—	Marizat	C	12/07/26	79.2	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: