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		
230726	guantes termometro Alimento empaque alimen	AC Peracetico	40 ml	40 L	—	X	80 ppm	Anabel
230726	AMBIENTE	AMONIO	7	7 L	—	X	400 ppm	Anabel
230726	superficie utensilio equipo Menaje	Hipoclorito	800 ml	400 L	—	X	400 ppm	Anabel
230726	implementos de aseo piso baño canecas es	Hipoclorito	320 ml	20 L	—	X	800 ppm	Anabel
230726	almacenamiento ensamble lavado de menaje Produc	detergente	300 ml	10 L	X	—	NA	Anabel.
240726	guantes termometro Alimento empaque alimento	AC Peracetico	40 ml	40 L	—	X	80 ppm	Anabel
240726	AMBIENTE	AMONIO	3.5	7 L	—	X	200 ppm	Anabel
240726	superficie utensilio Equipo Menaje	Hipoclorito	400 ml	200 L	—	X	200 ppm	Anabel
240726	implementos de aseo piso baño canecas es	Hipoclorito	760 ml	20 L	—	X	400 ppm	Anabel
240726	almacenamiento ensamble lavado de menaje produ	detergente	300 ml	10 L	X	—	NA	Anabel.
270726	guantes termometro Alimento empaque alimen	AC Peracetico	40 ml	40 L	—	X	80 ppm	Anabel
270726	AMBIENTE	AMONIO	3.5 ml	7 L	—	X	200 ppm	Anabel
27-07-26	superficie utensilio equipo Menaje	HIPOCLORITO	400 ml	200 L	—	X	200 ppm	Anabel
27-07-26	implementos de aseo piso-baño - canecas es	HIPOCLORITO	160 ml	20 L	—	X	400 ppm	Anabel
27-07-26	almacenamiento ensamble lavado de menaje produ	Detergente	300 ml	10 L	X	—	NA	
28-07-26	guantes termometro Alimento Empaque Alimen	AC Peracetico	40 ml	40 L	—	X	80 ppm	Anabel
28-0726	AMBIENTE	AMONIO	3.5 ml	7 L	—	X	200 ppm	Anabel
2807-26	superficie utensilio Equipo Menaje	Hipoclorito	400 ml	200 L	—	X	200 ppm	Anabel
28-07-26	implementos de aseo piso-baño canecas es	Hipoclorito	160 ml	20 L	—	X	400 ppm	Anabel
28-07-26	almacenamiento ensamble lavado Menaje Producto	detergente	300 ml	10 L	X	—	NA.	Anabel.

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 Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | 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		
290726	guantes termometros alimento empaque alimen	AC Peracetico	40 ml	40 L	—	X	80 L	Anabel
290726	AMBIENTE	AMONIO	3.5 ml	7 L	—	X	200 L	Anabel
290726	superficie utensilio Equipo Menaje	HIPOCLORITO	400 ml	700 L	—	X	200 L	Anabel
290726	implementos de aseo pisos baños canecas	HIPOCLORITO	160 ml	200 L	—	X	400 L	Anabel
290726	almacenamiento ensamble lavado de menaje	detergente	300 ml	70 L	X	—	NA L	Anabel
300726	guantes termometro alimento empaque alimento	AC Peracetico	40 ml	40 L	—	X	80 L	Anabel
300726	AMBIENTE	AMONIO	3.5	7 L	—	X	200 L	Anabel
300726	superficie utensilio Equipo Menaje	HIPOCLORITO	400 ml	700 L	—	X	200 L	Anabel
300726	implementos de aseo pisos baños canecas	HIPOCLORITO	160 ml	20 L	—	X	400 L	Anabel
300726	almacenamiento ensamble lavado de menaje	detergente	300 ml	70 L	X	—	NA L	Anabel
310726	guantes termometro alimento empaque Alimen	AC Peracetico	40 ml	40 L	—	X	80 L	Anabel
310726	AMBIENTE	AMONIO	7	7 L	—	X	400 L	Anabel
310726	superficie utensilio Equipo Menaje	HIPOCLORITO	800 ml	700 L	—	X	400 L	Anabel
310726	implementos de aseo pisos baños canecas	HIPOCLORITO	320 ml	20 L	—	X	800 L	Anabel
310726	almacenamiento ensamble lavado de menaje	detergente	300 ml	70 L	X	—	NA L	Anabel

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 químico no se le hace esta verificacion salvar los espacios con una linea.

Alcaldía de Babanata

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Presbítero

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
03-07-26	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
03-07-26	Liliana Tmora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
060726	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
060726	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
060726	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
060726	Liliana Tmora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
070726	Anabel Cardona O	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
070726	Liliana Tmora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
070726	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
070726	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
080726	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
080726	Liliana Tmora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
080726	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
080726	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: JSG

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

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa PRESBITERO

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
090726	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
090726	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
090726	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
090726	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
090726	Sandra Zapata	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
10 0926	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
100926	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
100926	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
100926	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
140926	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
140926	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
140926	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
14-0926	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: JSL

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

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa: presbitero

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillajo	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
150726	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
150726	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
150726	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
160726	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
160726	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
160726	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
160726	Deliana	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
170726	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
170726	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
170726	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
170726	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
210726	Anabel Cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
210726	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
210726	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
210726	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: JyL

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

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa: Presbitero

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y lavado de las mismas	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
220726	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
220726	Liliana mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
220726	Linda Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
220726	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
230726	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
230726	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
230726	Linda Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
230726	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
240726	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
270726	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
270726	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
270726	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
270726	Linda Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: JSL

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

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa Presbitero

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
28-07-26	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
29-07-26	Liliana mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
29-07-26	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
29-07-26	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
		C															
29-07-26	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
29-07-26	Liliana mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
29-07-26	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
29-07-26	Lina velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
30-07-26	Lina Velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
30-07-26	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
30-07-26	Leidy Cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
30-07-26	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
31-07-26	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
31-07-26	Lina velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
31-07-26	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
31-07-26	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: 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

Nombre de la Institución Educativa: Presbítero

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		
060726	cam	Huevo revuelto	900	C	C	C	C	A	87.0	176	—	Liliana	C	090726	83.2	Anabel
060726	cam	galleta	900	C	C	C	C	A	NA	176	—	Anabel	C	090726	NA	Anabel
060726	cam	pan bola	900	C	C	C	C	A	NA	176	—	Anabel	C	090726	NA	Anabel
060726	cam	pira	900	C	C	C	C	A	NA	176	—	Leidy	C	090726	TA	Anabel
060726	cam	cagupanela	900	C	C	C	C	A	90.1	176	—	Anabel	C	090726	85.0	Anabel
060726	A	Espaguetis	1130	C	C	C	C	A	97.9	344	—	Anabel	C	090726	90.4	Anabel
060726	A	pure papa	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Liliana	C	090726	NA	Anabel
060726	A	Atún	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Anabel	C	090726	NA	Anabel
060726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Lina	C	090726	4°	Anabel.
	A	Sorbete	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Leidy	C	090726	4°	Anabel.
060726	cpm	huevo Revuelto	330	C	C	C	C	A	87.0	202	—	Anabel	C	090726	83.2	Anabel
060726	cpm	galletas	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Liliana	C	090726	NA	Anabel
060726	cpm	pan bola	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Liliana	C	090726	NA	Anabel
060726	cpm	pira	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Lina	C	090726	TA	Anabel
060726	cpm	cagupanela	330	C	C	C	C	A	90.1	202	—	Anabel	C	090726	85.0	Anabel

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 PRESBITERO

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		
070726	CAM	arroz leche	8:00	C	C	C	C	A	95.9	176	—	Anabel	C	100726	87.4	Anabel
070726	CAM	cuajada	8:00	C	C	C	C	A	NA	176	—	Lina	C	100726	4°	Anabel
070726	A	arroz	11:30	C	C	C	C	A	92.4	344	—	Lina	C	100726	82.4	Anabel
070726	A	lentejas	11:30	C	C	C	C	A	80.5	344	—	Anabel	C	100726	78.4	Anabel
070726	A	carne molida	11:30	C	C	C	C	A	80.8	344	—	Anabel	C	100726	77.3	Anabel
070726	A	maneduteria	11:30	C	C	C	C	A	90.7	344	—	Anabel	C	100726	85.1	Anabel
070726	A	ensalada	11:30	C	C	C	C	A	NA	344	—	Leidy	C	100726	4°	Anabel
070726	A	limonada	11:30	C	C	C	C	A	NA	344	—	Liliana	C	100726	4°	Anabel
070726	CPM	arroz con leche	3:30	C	C	C	C	A	95.9	202	—	Anabel	C	100726	87.4	Anabel
070726	CPM	arroz con leche	3:30	C	C	C	C	A	NA	202	—	Leidy	C	100726	4°	Anabel

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: JSV

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 Presbitero

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		
080726	cam	Fruta	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	110726	TA	Arabel
080726	cam	guayada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	110726	4°	Arabel
080726	cam	cereal	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	110726	NA	Arabel
080726	cam	Yogur	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	110726	4°	Arabel
080726	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	90.3	344	—	Arabel	C	11-0726	85.4	Arabel
080726	A	verduras	1130	C	C	C	C	A	87.4	344	—	Arabel	C	110726	81.2	Arabel
080726	A	papas chips	1130	C	C	C	C	A	81.0	344	—	Liliana	C	110726	78.4	Arabel
080726	A	carne cerdo	1130	C	C	C	C	A	91.2	344	—	Arabel	C	110726	86.1	Arabel
080726	A	sorbete bareano	1130	C	C	C	C	A	4°	344	—	Lina	C	110726	4°	Arabel
080726	cpm	fruta	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	leidy	C	110726	TA	Arabel
080726	cpm	guayada	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Liliana	C	110726	4°	Arabel
080726	cpm	cereal	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Arabel	C	110726	NA	Arabel
080726	cpm	yogur	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	leidy	C	110726	4°	Arabel

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: JSC

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 PRESBITERO

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		
090726	CAM	arepa de maiz	800	C	C	C	C	A	91.6	176	—	Anabel	C	120726	85.6	Anabel
090726	CAM	chocolate	800	C	C	C	C	A	86.5	176	—	Anabel	C	120726	81.4	Anabel
090726	CAM	carne cerdo	800	C	C	C	C	A	92.1	176	—	Anabel	C	120726	86.1	Anabel
090726	CAM	galleta	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Anabel	C	120726	NA	Anabel
090726	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	93.8	344	—	Anabel	C	120726	87.4	Anabel
090726	A	frijoles	1130	C	C	C	C	A	95.7	344	—	Anabel	C	120726	86.6	Anabel
090726	A	tajadas	1130	C	C	C	C	A	91.2	344	—	leidy	C	120726	84.2	Anabel
090726	A	huevo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Sandra	C	120726	NA	Anabel
090726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Liliana	C	120726	4°	Anabel
090726	A	jugo Piña	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Tina	C	120726	4°	Anabel
090726	CPM	arepa de maiz	330	C	C	C	C	A	91.6	202	—	leidy	C	120526	85.6	Anabel
090726	CPM	chocolate	330	C	C	C	C	A	86.5	202	—	Liliana	C	120526	81.4	Anabel
090726	CPM	carne cerdo	330	C	C	C	C	A	92.1	202	—	Anabel	C	120526	86.1	Anabel
090726	CPM	galletas	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Tina	C	120526	NA	Anabel

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: JSO

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 PRESBITERO

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		
100726	CAM	torta carne	800	C	C	C	C	A	88.4	100	—	Anabel	C	130726	84.3	Anabel
100726	CAM	pan	800	C	C	C	C	A	NA	100	—	leidy	C	130726	NA	Anabel
100726	CAM	AVENA	800	C	C	C	C	A	92.7	100	—	Anabel	C	130726	85.5	Anabel
100726	CAM	LECHUGA	800	C	C	C	C	A	NA	100	—	leidy	C	130726	TA	Anabel
100726	CAM	TOMATE	800	C	C	C	C	A	NA	100	—	leidy	C	130726	TA	Anabel
100726	A	ARROZ	1130	C	C	C	C	A	90.6	302	—	Anabel	C	130726	85.0	Anabel
100726	A	SUDADO	1130	C	C	C	C	A	92.4	302	—	leidy	C	130726	86.4	Anabel
100726	A	POLLO	1130	C	C	C	C	A	91.3	302	—	Anabel	C	130726	87.3	Anabel
100726	A	ENSALADA	1130	C	C	C	C	A	NA	302	—	Liliana	C	130726	TA	Anabel
100726	A	SORBETE	1130	C	C	C	C	A	NA	302	—	Lina	C	130726	TA	Anabel
100726	CPM	TORTA CARNE	330	C	C	C	C	A	88.4	202	—	Lilian	C	130726	84.3	Anabel
100726	CPM	PAN	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Lina	C	130726	NA	Anabel
100726	CPM	AVENA	330	C	C	C	C	A	92.7	202	—	Anabel	C	130726	85.5	Anabel
100726	CPM	LECHUGA	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	leidy	C	130726	TA	Anabel
100726	CPM	TOMATE	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	leidy	C	130726	TA	Anabel

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