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		
140726	cam	huevo revuelto	800	C	C	C	C	A	93.0	176	→	Anabel	C	17-0726	85.6	Anabel
140726	cam	pantajado	800	C	C	C	C	A	NA	176	→	Anabel	C	170726	NA	Anabel
140726	cam	avena	800	C	C	C	C	A	92.0	176	—	Anabel	C	170726	86.4	Anabel.
14-07-26	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	93.2	344	—	Anabel	C	170726	87.4	Anabel
140726	A	sopa de verduras	1130	C	C	C	C	A	93.4	344	—	Anabel	C	170726	86.3	Anabel
140726	A	torta atún	1130	C	C	C	C	A	86.4	344	—	Anabel	C	170726	80.2	Anabel
140726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	90.9	344	—	Luna	C	170726	85.4	Anabel
140726	A	pure platano	1130	C	C	C	C	A	89.2	344	—	leidy	C	170726	84.3	Anabel
140726	A	jugo guayaba	1130	C	C	C	C	A	4°	344	—	Liliana	C	170726	4°	Anabel
14-0726	CPM	huevo revuelto	330	C	C	C	C	A	93.0	202	→	Liliana	C	170726	85.6	Anabel
14-0726	CPM	pan tajado	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Liliana	C	170726	NA	Anabel
140726	CPM	Avena	330	C	C	C	C	A	92.0	202	—	Anabel	C	170726	86.4	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: _____

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		
15-07-26	cam	arepa chocolo	800	C	C	C	C	A	96.6	176	—	Anabel	C	18-07-26	90.4	Anabel
15-0726	cam	cuajada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	180726	4°	Anabel
15-07-26	cam	aguapanel leche	800	C	C	C	C	A	82.5	176	—	Anabel	C	180726	80.0	Anabel
15-0726	cam	mango	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	180726	T.A	Anabel
150726	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	93.7	344	—	Liliana	C	180726	90.0	Anabel
150726	A	torta ahuyama	1130	C	C	C	C	A	89.4	344	—	Anabel	C	180726	85.2	Anabel
150726	A	pechuga asada	1130	C	C	C	C	A	84.0	344	—	Anabel	C	180726	80.1	Anabel
150726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	liliana	C	180726	4°	Anabel.
150726	A	jugo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	lina	C	180726	4°	Anabel
150726	cpm	arepa chocolo	330	C	C	C	C	A	96.6	262	—	Anabel	C	180726	90.4	Anabel
150726	cpm	cuajada	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	lina	C	180726	4°	Anabel
15-0726	cpm	aguapanela leche	330	C	C	C	C	A	82.5	202	—	Anabel	C	180726	80.0	Anabel
15-07-26	cpm	Mango	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	lina	C	180726	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: _____

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: presbatero

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		
160726	cam	arroz	800	C	C	C	C	A	95.1	176	—	Anabel	C	190726	90.0	Anabel
160726	cam	carne	800	C	C	C	C	A	89.7	176	—	Anabel	C	190726	85.4	Anabel
160726	cam	chocolate	800	C	C	C	C	A	87.4	176	—	Anabel	C	190726	84.3	Anabel.
160726	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	93.6	344	—	Anabel	C	190726	89.6	Anabel
160726	A	pollo	1130	C	C	C	C	A	94.7	344	—	Anabel	C	190726	90.1	Anabel
160726	A	pure	1130	C	C	C	C	A	96.6	344	—	Lilian	C	190726	91.4	Anabel
160726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A		344	—	Daiana	C	190726	4°	Anabel
160726	A	jugo	1130	C	C	C	C	A		344	—	lina	C	190726	4°	Anabel.
160726	cam	arroz	330	C	C	C	C	A	95.1	202	—	Anabel	C	190726	90.0	Anabel
160726	cpm	carne	330	C	C	C	C	A	89.7	202	—	Lina	C	190726	85.4	Anabel
160726	cpm	chocolate	330	C	C	C	C	A	87.4	202	—	Lili	C	190726	84.3	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		
170726	cam	Arepa maiz	800	C	C	C	C	A	95.4	176	—	Arabel	C	200726	80,0	Arabel
170726	cam	pollo	800	C	C	C	C	A	92.7	176	—	Arabel	C	200726	85,6	Arabel
170726	cam	chocolate	800	C	C	C	C	A	95.0	176	—	Arabel	C	200726	90,1	Arabel
170726	cam	galleta	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Lina	C	200726	NA	Arabel
170726	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	94.1	344	—	Arabel	C	200726	90,0	Arabel
170726	A	frijoles	1130	C	C	C	C	A	98.1	344	—	Leidy	C	200726	91.4	Arabel
170726	A	mazamorra	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Arabel	C	200726	NA	Arabel
170726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Lina	C	200726	4°	Arabel
170726	A	carne cerdo	1130	C	C	C	C	A	90.2	344	—	Arabel	C	200726	85.1	Arabel
170726	cpm	Arepa de maiz	330	C	C	C	C	A	85.4	202	—	Leidy	C	200726	80,0	Arabel
170726	cpm	pollo	330	C	C	C	C	A	92.7	202	—	Arabel	C	200726	85,6	Arabel
170726	cpm	chocolate	330	C	C	C	C	A	95.0	202	—	Lina	C	200726	90.1	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:

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: presbutero

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		
210726	CAM	arroz con papa	800	C	C	C	C	A	81.1	176	—	Anabel	C	240726	78.4	Anabel
210726	CAM	huevo revuelto	800	C	C	C	C	A	88.7	176	—	Anabel	C	240726	83.6	Anabel
210726	CAM	chocolate	800	C	C	C	C	A	94.4	176	—	Anabel	C	240726	90.1	Anabel
210726	A	pastas	1130	C	C	C	C	A	87.3	344	—	Anabel	C	240726	83.4	Anabel
210726	A	atún	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Liliana	C	240726	NA	Anabel
210726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Leidy	C	240726	4°	Anabel
210726	A	jugo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Lina	C	240726	4°	Anabel
210726	A	crema asturiana	1130	C	C	C	C	A	81.3	344	—	anabel	C	240726	78.0	Anabel
21-07-26	CPM	arroz con papa	330	C	C	C	C	A	81.1	202	—	Anabel	C	240726	78.0	Anabel
21-07-26	CPM	huevo revuelto	330	C	C	C	C	A	88.7	202	—	Anabel	C	240726	83.6	Anabel
21-07-26	CPM	chocolate	330	C	C	C	C	A	94.4	202	—	Lina	C	240726	90.1	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: JSR

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		
220726	cam	carne de res	800	C	C	C	C	A	94.8	176	—	Anabel	C	25.0726	90.0	Anabel
220726	cam	platano maduro	800	C	C	C	C	A	83.5	176	—	Leidy	C	250726	80.0	Anabel
220726	cam	chocolate	800	C	C	C	C	A	86.4	176	—	Anabel	C	250726	82.4	Anabel
220726	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	91.1	302	—	Anabel	C	250726	85.4	Anabel
220726	A	verduras	1130	C	C	C	C	A	91.1	302	—	Liliana	C	250726	85.3	Anabel
220726	A	carne cerdo	1130	C	C	C	C	A	93.0	302	—	Anabel	C	250726	86.4	Anabel
220726	A	monedita de maduro	1130	C	C	C	C	A	83.9	302	—	leidy	C	250726	80.0	Anabel
200726	A	sorbete mora	1130	C	C	C	C	A	NA	302	—	lina	C	250726	4°	Anabel
220726	cpm	carne de res	330	C	C	C	C	A	94.8	202	—	Anabel	C	250726	90.0	Anabel
220726	cpm	platano maduro	330	C	C	C	C	A	83.5	202	—	leidy	C	250726	80.0	Anabel
220726	cpm	chocolate	330	C	C	C	C	A	86.4	202	—	anabel	C	250726	82.4	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: JST

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

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		
230726	cam	colada	800	C	C	C	C	A	95.7	176	—	Anabel	C	260726	85.8	Anabel
230726	cam	tostada	800	C	C	C	C	A	NA	344	—	Anabel	C	260726	NA	Anabel
230726	cam	cuajada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	260726	4°	Anabel
230726	cam	banano	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	260726	TA	Anabel
230726	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	93.8	344	—	Anabel	C	260726	87.4	Anabel
230726	A	sopa garbanzos	1130	C	C	C	C	A	92.0	344	—	Anabel	C	260726	86.1	Anabel
230726	A	Papa chorriada	1130	C	C	C	C	A	92.2	344	—	liliana	C	260726	85.5	Anabel
230726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	leidy	C	260726	4°	Anabel
230726	A	limonada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	lina	C	260726	4°	Anabel
230726	A	huevo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Anabel	C	260726	NA	Anabel
230726	cpm	colada	330	C	C	C	C	A	95.7	202	—	Anabel	C	260726	85.8	Anabel
230726	cpm	tostada	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	liliana	C	260726	NA	Anabel
230726	cpm	cuajada	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	lina	C	260726	4°	Anabel
230726	cpm	banano	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Anabel	C	260726	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: 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		
270726	cam	avena	800	C	C	C	C	A	94.8	176	—	Anabel	C	300726	90.8	Anabel
270726	cam	Huevo Revuelto	800	C	C	C	C	A	93.6	176	—	Anabel	C	300726	89.5	Anabel
270726	cam	papa	800	C	C	C	C	A	93.6	176	—	Anabel	C	300726	89.5	Anabel.
270726	cam	galleta	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	lina	C	300726	NA	Anabel.
270726	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	93.6	344	—	Anabel	C	300726	90.1	Anabel
270726	A	lentejas	1130	C	C	C	C	A	90.1	344	—	liliana	C	300726	88.4	Anabel
270726	A	torta atún	1130	C	C	C	C	A	89.4	344	—	Anabel	C	300726	85.3	Anabel
270726	A	pasaceon	1130	C	C	C	C	A	81.5	344	—	leidy	C	300726	78.0	Anabel
270726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	leidy	C	300726	4°	Anabel
270726	A	jugo	1130	C	C	C	C	A	4°	344	—	lina	C	300726	4°	Anabel
270726	cpm	avena	330	C	C	C	C	A	94.6	202	—	lina	C	300726	90.8	Anabel
270726	cpm	Huevo Revuelto	330	C	C	C	C	A	93.6	202	—	liliana	C	300726	89.5	Anabel
270726	cpm	papa	330	C	C	C	C	A	93.6	202	—	liliana	C	300726	89.5	Anabel
270726	cpm	galleta	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	lina	C	300726	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: JSL

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		
280726	cam	Fruta	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Lina	C	310726	TA	Anabel
280726	cam	Yogur	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Leidy	C	310726	4°	Anabel
280726	cam	Cereal	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Leidy	C	310726	NA	Anabel
280726	cam	Wajada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Lina	C	310726	4°	Anabel
280726	A	Arro	1130	C	C	C	C	A	94.7	344	—	Anabel	C	300726	90.0	Anabel
280726	A	Sopa grineo	1130	C	C	C	C	A	93.1	344	—	Liliana	C	300726	89.4	Anabel
280726	A	Yuca frita	1130	C	C	C	C	A	87.1	344	—	Anabel	C	300726	84.3	Anabel
280726	A	Huevo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Anabel	C	300726	NA	Anabel
280726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Lina	C	300726	4°	Anabel
280726	A	Sorbete	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Leidy	C	300726	4°	Anabel
280726	cpm	Fruta	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Lucy	C	300726	TA	Anabel
280726	cpm	Yogur	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Liliana	C	300726	4°	Anabel
280726	cpm	Cereal	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Anabel	C	300726	NA	Anabel
280726	cpm	Cerjada	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Anabel	C	300726	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: 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 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		
290726	CAM	carne cerdo	800	C	C	C	C	A	90.5	176	—	Arabel	C	01-08-26	85.6	Arabel
290726	CAM	arroz	800	C	C	C	C	A	94.9	176	—	Arabel	C	01-08-26	90.0	Arabel
290726	CAM	chocolate	800	C	C	C	C	A	93.0	176	—	Arabel	C	01-08-26	90.7	Arabel
290726	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	94.9	344	—	Arabel	C	010826	90.3	Arabel
290726	A	pollo	1130	C	C	C	C	A	90.5	344	—	Arabel	C	010826	95.0	Arabel
290726	A	Papa criolla	1130	C	C	C	C	A	93.4	344	—	Leidy	C	010826	90.1	Arabel
290726	A	tomate ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Liliana	C	010826	4°	Arabel
290726	A	jugo demora	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Lina	C	010826	4°	Arabel
290726	A	crema de zanahoria	1130	C	C	C	C	A	93.6	344	—	Lina	C	010826	89.4	Arabel
290726	CPM	carne cerdo	330	C	C	C	C	A	90.5	202	—	Arabel	C	010826	85.6	Arabel
290726	CPM	arroz	330	C	C	C	C	A	94.9	202	—	Arabel	C	010826	90.0	Arabel
290726	CPM	chocolate	330	C	C	C	C	A	93.0	202	—	Lina	C	010826	90.7	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: JSB

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		
300726	CAM	arroz con leche	800	C	C	C	C	A	91.5	176	—	Anabel	C	020826	86.5	Anabel
300726	CAM	cuajada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	Leidy	C	020826	4°	Anabel.
300726	A	Arroz Esparcido	1130	C	C	C	C	A	92.7	344	—	Anabel	C	020826	86.7	Anabel
300726	A	Papa chorriada	1130	C	C	C	C	A	92.7	344	—	Lina	C	020826	87.4	Anabel
300726	A	Carnes Res	1130	C	C	C	C	A	95.4	344	—	Anabel	C	020826	88.6	Anabel
300726	A	ensalada dulce	1130	C	C	C		A	NA	344	—	Leidy	C	020826	4°	Anabel
300726	A	sorbete banano	1130	C	C	C		A	NA			Liliana	C	020826	4°	Anabel.
300726	CAM	arroz con leche	330	C	C	C	C	A	91.5	202	—	Anabel	C	020826	86.5	Anabel
300726	CAM	cuajada	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Leidy	C	020826	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: JSH

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		
310726	cam	arepa	800	C	C	C	C	A	80.1	176	—	Anabel	C	030826	77.0	Anabel
310726	cam	chocolate	800	C	C	C	C	A	84.7	176	—	Anabel	C	030826	80.0	Anabel
310726	cam	pollo	800	C	C	C	C	A	93.3	176	—	Anabel	C	030826	87.0	Anabel
310726	cam	galletas	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C		NA	Anabel
310726	A	Arroz	1130	C	C	C	C	A	95.0	344	—	Anabel	C	030826	90.0	Anabel
310726	A	Frijoles	1130	C	C	C	C	A	94.1	344	—	leidy	C	030826	90.0	Anabel
310726	A	fajadas Mado	1130	C	C	C	C	A	97.3	344	—	lina	C	030826	92.4	Anabel
310726	A	carne	1130	C	C	C	C	A	90.8	344	—	Anabel	C	030826	95.8	Anabel
310726	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	liliana	C	030826	NA	Anabel
310726	A	guandolo	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	lina	C	030826	4°	Anabel
310726	cpm	arepa	330	C	C	C	C	A	90.1	204	—	liliana	C	030826	77.0	Anabel
310726	cpm	chocolate	330	C	C	C	C	A	84.7	204	—	liliana	C	030826	80.0	Anabel
310726	cpm	pollo	330	C	C	C	C	A	93.3	204	—	Anabel	C	030826	87.0	Anabel
310726	cpm	galletas	330	C	C	C	C	A	NA	204	—	leidy	C	030826	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: JSR