Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS	VERSIÓN 4
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN	
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	1/29/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO — UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. ° C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
1-8-26	2:00	PSA0004270	Aceite	8000	B160726	16-07-27	T-A	N-fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	RSA0010241	Arroz	12000	080526803	05-2027	T-A	N.fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	NSA004786	Avena	1000	10698	09-2027	T-A	N.fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	NSA004594	Azucar	4000	160326T1R	16-03-28	T-A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	NSA0013139	Bocadillo	120	0702	01-2027	T-A	N.fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	NSA0017794	Cocoa	600	160626	16-06-28	T-A	N fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	N-A	esencia	60	011561021	30-05-27	T-A	N-fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	PSA000508	Harina maiz Am.	1500	22714393	14-03-27	T-A	N fructo	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	PSA0002046	Harina platano	3000	112	27-12-27	T-A	N-fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	PSA0005875	Harina trigo	7000	11-06-26	16-06-27	T-A	N fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	N-A	levadura	50	4161	05-02-27	T-A	N fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	NSA002510	panela	600	0626	12-2027	T-A	N.fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	RSAV1611743	Pasta Spaguetti	3000	16126131J	10-06-27	T-A	N-fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	A.156.324	Sal	1500	LE60932	N-A	T-A	N Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	NSA003279	Wos paso	500	110726C	15-02-27	T-A	N-fructo	C	C	C	C	C
1-8-26	12:00	N-A	carne Goulash	4800	3107.26	31.08.26	J.4	N-fructo	C	C	C	C	C
1-8-26	12:00	N-A	pechuga	12000	310726	31 08.26	J.4	N-fructo	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	N-A	Huevo	240	120	22-08-26	T-A	N fructo	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00	RSA0014091	Leche	108000	1846072	11-10-26	T-A	N fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	12:00	RSA0011634	queso campesino	2500	40320626	14-08-26	2.7	N-fructo	C	C	C	C	C

Responsables: N. Caro

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN 4 1/29/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. °C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
1-8-26	12:00	RSAL021126 10	queso doble crema	1000	0826	10-09-26	3.7	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	12:00	RSA0017125	Yogurth	1000	178	10-08-26	3.7	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Ajo	300		12-08-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Albahaca	60		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Calabacin	2600		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Cebolla cabezona	2800		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Cebolla larga	4000		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Cilantro	100		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Guatila	3500		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Lechuga	1600		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		papa.	7800		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		perejil	550		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		pim. roja	1000		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		platano	4900		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Remolacha	2900		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Rep blanco	4200		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		tomate chonto	5000		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		tomate ensalada	500		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Banano	10100		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C
1-8-26	2:00		Mandarina	10100		12-8-26	T.A	N. Fructus	C	C	C	C	C

Responsables: N. Caro

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS	VERSIÓN 4
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN	
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	1/29/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO — UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. °C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
1.8.26	2:00		patilla	17700		12.08.26	T.A	N. Fnctus	C	C	C	C	C
01.08.26	2:00		pera	8300		12.08.26	T.A	N Fncto	C	C	C	C	C
1.8.26	2:00		piña	15000		12.08.26	T.A	N-Fncto	C	C	C	C	C
1.8.26	2:00		Fresa	7300		12.08.26	T.A	N. Fncto	C	C	C	C	C
1.8.26	2:00		lulo	10000		12.08.26	T.A	N Fnctus	C	C	C	C	C
1.8.26	2:00		Maracuya	14000		12.08.26	T.A	N. Fncto	C	C	C	C	C
1.8.26	2:00		papaya	10100		12.08.26	T.A	N. Fnctus	C	C	C	C	C
1.8.26	2:00		Melon	9300		12.08.26	T.A	N Fnctus	C	C	C	C	C
5.8.26	10.40	N-A	Bofe res	2500	040826	04.09.26	2.2	N Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	10:40	N-A	Corozon de pollo	4500	040826	04-09-26	2.2	N Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	10:40	N-A	lomo cerdo	4700	040826	04-09-26	0.7	N Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	10:40	N-A	pechuga	8000	040826	04.09.26	0.7	N Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	1040	N-A	Huevo	350	120	03-09.26	T.A	N-Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	10:10	RSA0014091	Leche	120000	2046072	31-10-26	T.A	N-Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	10:40	RSA0011634	queso tajado	2500	40820826	10.09.26	3.7	N-Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	10:40	RSA0212610	dulce dulce crema	1000	0826	10-09-26	3.7	N-Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	10:40	RSA0017123	yogurth	1000	209	10-09-26	3.7	N-Fncto	C	C	C	C	C
5.8.26	10:20		Ajo	200		19-8-26	T.A	N-Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Apio	1000		19-8-26	T.A	N-Fncto	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Arracacha	4500		19-8-26	T.A	N. Fnctus.	C	C	C	C	C

Responsables: N Coll

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS	VERSIÓN 4
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN	
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	1/29/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. °C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
5-8-26	10:20		Cebolla cabezona	1800		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Cebolla larga	6000		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Espinaca	2200		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Laurel y Tomillo	100		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Lechuga	7000		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		maiz	2700		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		papa común	11000		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		pim. rojo	1500		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		plat. maduro	4000		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Pep. morado	2600		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		tomate chato	3800		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		tomate ens.	600		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		yuca	4500		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		zanahoria	6000		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Barano	20100		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Fresa grande	1000		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Limón	300		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Mandarina	10100		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Mango	9200		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Melón	9200		19-8-26	T.A	N-Fructus	C	C	C	C	C

Responsables: N. COCO

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS	VERSIÓN 4
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN	
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	1/29/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO — UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. ° C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
5-8-26	10:20		Papaya	10100		19-8-26	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Patilla	17000		19-8-26	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Cunba	8000		19-8-26	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Mora	12000		19-8-26	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Guayaba	7000		19-8-26	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	00064239 PSA220727	Aceite	20000	220726	22-07-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	NSA003277	Ajonjoli	300	13 07 26 C	02-01-28	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	PSA0102741	Arroz	13500	13 03 26 B	03-2027	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	NSA004594	Azucar	10000	16 03 26+1	16-03-28	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	N-A	Esencia	60	03 15214	01-06-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	NSA0019283	Fecula	700	26039 FE	02-08-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	NSA0012882	Gelatina	500	05-04-26	05-04-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	PSA0002300	Harina maiz	5000	22745301	27-06-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	PSA0002048	Harina pleteada	500	112	27-12-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	PSA001620	Harina trigo	6000	27 07 26	27-05-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	N-A	Levadura	50	5132	09-04-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	NSA0011989	Lenteja	1500	06291607	16-07-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20		Margarina	500			T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	N-A	Miel	350	037 2026	20-07-29	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	NSA003273	Nuez entera	50	18 02 26 C	10-01-27	T-A	N-Fnchs	C	C	C	C	C

Responsables: N. Cano

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS	VERSIÓN 4
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN	
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	1/29/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO — UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. °C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
5-8-26	10:20	VSA002510	panela	1000	0626	12-2027	T.A	N-Fnctus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	RSAV1C174315	pasta fideos	1000	03926J191	08-02-27	T.A	N-Fnctus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	RSAV1C174315	pasta macar	2500	04226J190	11-02-27	T.A	N-Fnctus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	N-A	Polvo	60	4689	10-06-27	T.A	N-Fnctus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	A156-324	sal	1000	LE60933	N-A	T.A	N-Fnctus	C	C	C	C	C
5-8-26	10:20	NSA003279	Uvas pasas	500	1107260	15-02-27	T.A	N-Fnctus	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	PSA80123027	Aceite	20000	05082026	08-2027	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	NSA-003274	Abadoli	700	230726	020/12-28	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	RSA0014407	Arroz	21000	2207264	20/727	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	NSA0018922	Arveja	1500	02620107	01-7-27	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	RSA0023/7814	Amidon/yuca	4000	625	01-MAR-28	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	NSA0047862018	Avena molida	1500	23683	Dic-2027	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	NSA0045942018	Azucar	10000	16032615ER	16-03-28	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	NSA0060596029	Bocadillo	1500	006126	22/12/26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	SA0009286027	Cereal granola	3000	27426	27/04/27	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	NSA0037242	Cocada sidralada	250	06-04-26	20/12-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	N A	Esencia vainilla	100	02105	15-Abril-27	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	NSA0011989	Garbanzo	1500	12821.IM	17-07-207	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	1030	PSA 0002300	Harina de maiz blanco	2000	22745301	06 2027	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C

Responsables: N. Cano

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS	VERSIÓN 4
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN	
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	1/29/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. °C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
12-8-26	10:30		Aguacate	1600		26-8-26	TA	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		AJO	200		26-8-26	TA	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Arracacha	900		26-8-26	TA	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		arveja desgran	1500		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		cambray	3000		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Cebolla Cabezona	6000		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Cebolla larga	3000		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Cilantro	300		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Coliflor	4600		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Espinaca	400		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Guascas	1600		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Lechuga	5000		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Maiz desgran	2800		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Papa comun	4700		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Papa criolla	1300		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Papa sabanera	6000		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Pimenton rojo	1900		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Platan verde	4900		26-8-26	TA	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Platano maduro	4900		26-8-26	TA	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Tomate chonto	5000		26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C

Responsables: C. CRUZ

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739,598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN 4 1/29/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO — UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. °C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
12-8-26	10:30	PSA00050806	Harina de maiz amarillo	1500	22742871	9-05-2027	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	PSA00020418	Harina de maiz	1500	112	27/12/27	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	PSA00146320180	Harina de trigo	10000	24/726om	24/Jul/27	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	N.A	Aceite de girasol	150	03720026	20/7/2029	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	SA-P00027220	Azucar de Brasil Pureza	250	08/07/26	10/3/28	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	PSA00251020017	Panela	500	0626	12/20/27	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	PSA00233295	Pasta Fideo	500	165H:044	17/ABR/27	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	PSAVE-70815	Spaguetti	5000	C20626B114	25/Jun/27	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	N.A	Polvo Hornear	100	2691	04/FEB/27	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	26899	Sal	2000	EG0931061		T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Huevos	330	120	8-SEP-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	PSA00140920	Leche Liquida	100	21056073	06-NOV-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Aceite	500	1108-26	26-8-26	T.A	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Carne Bovina	4200	11-8-26	11-9-26	-2.5	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Corazon de Pollo	2400	11-8-26	11-9-26	-12.5	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Pechuga de Pollo	13300	11-8-26	11-9-26	-12.5	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	PSA00116934	Queso doble crema	4700	40821226	24-9-26	2.5	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30	PSA00116934	Queso doble crema blanco	5500	40824126	20-09-26	2.5	N. Frutos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		YOGURT	500				N. Frutos	C	C	C	C	C
	10:30												

Responsables: C. CNZ

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098,739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS	VERSIÓN 4
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN	
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	1/29/2026

CENTRO: HI EL TRENCITO — UBICACIÓN: BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. ° C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
12-8-26	10:30		Tomate vida	1800		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Zanahoria	1200		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Banano criollo	22900		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Fresa grade	3000		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Mandarina	10100		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		mangotomi	18600		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		manzana	8300		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Papaya	2400		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Patilla	40600		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Pina	12900		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Fresa	9000		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		Mora	3000		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
12-8-26	10:30		limon	200		26-8-26	T.A	N. Fruclos	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00	N-A	Carne molida	4400	180826	18-09-26	1.9	N. fructus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00	N-A	corazon res	2250	180826	18-09-26	1.9	N. fructus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00	N-A	lomo de cerdo	4500	180826	18-09-26	0.7	N. fructus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00	N-A	pechuga	11000	180826	18-09-26	0.7	N. fructus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00	N-A.	Huevo	510	120	13-09-26	T-A.	N. fructus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00	RSA0014091	Leche	120000	2126072	08-11-26	T-A	N. fructus	C	C	C	C	C
19-8-26	3:00	RSA0011634	queso campesino	2800	40322226	31-08-26	3.3	N. fructus	C	C	C	C	C

Responsables: D. Giraldo

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN 3 FECHA 11/03/2024

CENTRO:	HI EL TRENCITO	UBICACIÓN:	BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. ° C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
19.8.26	3:00	RSAL0212610	dessodable crema	3000	0826	25-09-26	3:3	N. fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	3:00	RSA00137125	yogurth	16500	222	23.09.26	3.3	N. fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Acelga	680		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Aguacate	2800		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Ahuyama	3500		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Ajo	200		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Albahaca	20		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Apio	1100		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Arracacha	4200		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Arveja	2250		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Brocoli	5580		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Calabacin	2400		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Ceb. cabezona	2500		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		ceb. larga	6000		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Cilantro	300		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Espinaca	1000		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Lechuga	6000		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		maiz	2500		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Papa comun	6800		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Papa criolla	3700		04-09-26	T.A	N.fnctus	C	C	C	C	C

Responsables: D. Giraldo

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN 3 FECHA 11/03/2024

CENTRO:	HI EL TRENCITO	UBICACIÓN:	BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. ° C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
19-8-26	9:00		Papa Sabanera	4500		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Perejil liso	130		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Pim. rojo	1600		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Platano verde	2000		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:30		Platano maduro	1600		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Remolacha	2800		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		tomate Enano	5000		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		tomate Ensalada	3200		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		yuca	5000		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		zanahoria	3000		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Banano	17000		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Mandarina	10000		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Mango	38500		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Melón	20100		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Papaya	13700		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Patilla	22600		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		pera	8000		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Piña	12300		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Mora	5000		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C
19-8-26	9:00		Fresa	2000		04-09-26	T.A	N.fractus	C	C	C	C	C

Responsables: D. Giraldo

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS	VERSIÓN 3
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN	
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	FECHA 11/03/2024

CENTRO: HI EL TRENCITO **UBICACIÓN:** BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER.° C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
26-8-26	3:20		Tomate ensalada	500		09-09-26	T-A	N.fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		yuca	4300		09-09-26	T-A	N fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		zanahoria	2500		09-09-26	T-A	N.fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Banano	21700		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Fresa grande	10200		09-09-26	T-A	N fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		papaya	12200		09-09-26	T-A	N fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Fresa pq.	10000		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Maracuya	21500		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Guayaba	5000		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Tomate arbol	11300		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Pim.rojo	1400		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Acelga	680		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Lavel tom.	100		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		papaciudla	3700		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		limon	300		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		mandarina	10000		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Manzana	1100		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		Naranja	3800		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		patilla	22000		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20		piña	900		09-09-26	T-A	N-fruchs	C	C	C	C	C

Responsables: N. Coro

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN 3 FECHA 11/03/2024

CENTRO:	HI EL TRENCITO	UBICACIÓN:	BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. ° C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
26-8-26	3:20	PSA0004276	Aceite	20000	05082026	05-08-27	T.A	N.fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	NSA002537	Ajonjoli	250	18-08-26	19-08-27	T.A	N.fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	RSA0016241	Arroz	36000	23 07 26 A	07-2027	T.A	N fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	NSA0011989	Arveja	1500	06751607	16-07-27	T.A	N fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	NSA002829	Azucar	10000	1507261	15-07-28	T.A	N.fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3120	NSA0020596	Bocadillo	350	29.07 26	29-01-27	T.A	N fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	NSA003273	Canela	300	05-02-28	05-02-28	T.A	N fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	NSA003273	Clavo	50	15-07-26C	14-01-28	T.A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	N-A	Esencia	100	03:120:13	30-04-27	T.A	N.fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	N-A	Frijol rojo	1500	3208	08-08-27	T.A	N.fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	NSA0010092	Frijol cargamanta	1500	25629	12-2027	T.A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	NSA0012882	Gelatina	500	24-07-26	24-07-27	T.A	N fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3120	NSA0011989	lenteja	1500	9966 1108	11-08-27	T.A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	RSAV161743	pastaFdeo	1300	08526	26-03-27	T.A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	NSA002510	Panela	1500	0626	12-2027	T.A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	RSAV161743	pasta Spagetti	2500	20626 1311	25-07-27	T.A	N-fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	N/A	pclvo	100	5095	07-07-27	T.A	N.fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	NSA003279	Uvas pasas	500	23-04-27	28-07-26 C	T.A	N.fruchs	C	C	C	C	C
26-8-26	3:20	RSA156324	sal	2500	LE62082	N-A	T.A	N.fruchs	C	C	C	C	C

Responsables: N. Caro

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner

Fe y Alegría COLOMBIA

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS	VERSIÓN 3
PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN	
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	FECHA 11/03/2024

CENTRO: HI EL TRENCITO **UBICACIÓN:** BOGOTÁ

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. ° C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD
26/8/26	12:20	N-A	Pechuga	12600	25-08-26	25-09-26	2.4	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	12:20	N-A	Carne Guisada	4500	25-8-26	25-09-26	24	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	12:20	N-A	corazon pollo	2500	25-08-26	25-09-26	-1.2	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20	N-A	Huevo	270	120	24-09-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20	RSAC0140491	Leche	118000	2106073	06-11-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	12:20	RSAC0111634	Queso campesino	2300	40323126	09-09-26	2.9	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	12:20	RSA0011634	Queso entero	4600	40821426	01-10-26	2.9	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	12:20	RSA3248 2026	Yogurth.	1000	40122326	15-09-26	2.9	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Ajo	300		09.09.26	T-A	N Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Cebolla cabezona	3600		09-09-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Cebolla larga	7000		09-09-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Cilantro	150		09-09-26	T-A	N Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Espinaca	6500		09-09-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Lechuga	6000		09-09-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		maiz	2000		09-09-26	T-A	N Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Papa común	3100		09-09-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		papa sabanera	8000		09-09-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Pepino	5000		09-09-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Platano	8600		09-09-26	T-A	N-Fruchs	C	C	C	C	C
26/8/26	3:20		Tomate chonto	5300		09-09-26	T-A	N Fruchs	C	C	C	C	C

Responsables: N. Coro

OBSERVACIONES:

Magda B.
Nutricionista
T.P. 1.098.739.598

Powered by CamScanner