



**VERIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS VÍVERES**  
**COORDINACIÓN DE NUTRICIÓN**  
**DIRECCIÓN CAI**

CADI: \_\_\_\_\_

SEMANA: \_\_\_\_\_

**CARNES**

PRODUCTOS	C A R A C T E R Í S T I C A S							CUMPLIÓ	
	LIMPIO	TAPADO	PESO COMPLETO	BUEN OLOR	BUEN COLOR	BUENA TEXTURA	SIN GOLPES		CORTE SOLICITADO
Res									
Cerdo									
Pollo									
Pescado									

**CREMERÍA**

PRODUCTOS	C A R A C T E R Í S T I C A S						FECHA CADUCIDAD	ETIQUETADO	CUMPLIÓ
	LIMPIO	SELLADO	BUENA TEXTURA	BUEN OLOR	BUEN COLOR	ENVASE ÍNTEGRO			
Crema									
Queso									
Embutidos									
Mantequilla									
Huevo									
Tortilla de harina									
Pan blanco ó integral									
Yoghurt									
Chorizo									

**FRUTA Y VERDURA**

PRODUCTOS	C A R A C T E R Í S T I C A S						BUENA TEXTURA	PESO COMPLETO	CUMPLIÓ
	LIMPIO	FRESCO	BUEN TAMANO	BUEN COLOR	SIN GOLPES	MADUREZ UNIFORME			
Frutas									
Verduras									

**LECHE**

PRODUCTOS	C A R A C T E R Í S T I C A S						SIN GOLPES	LIBRE C.E.	CUMPLIÓ
	LIMPIO	ÍNTEGRO	CERRADO Y/O SELLADO	ETIQUETADO	BUEN COLOR	FECHA DE CADUCIDAD			
Leche (Galón)									

C.E.= Cuerpos Extraños  
 Porcentaje de calidad de los víveres ,  
 8=100%  
 7=87.5%  
 6=75%  
 5=62.5 %  
 4=50%  
 3=37.5%  
 2=25%  
 1=12.5%

\_\_\_\_\_  
 Proveedor  
 Firma

\_\_\_\_\_  
 Jefa de cocina  
 Firma

\_\_\_\_\_  
 Directora  
 Vo. Bo.