SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Fontibon. SERVICIO SOCIAL Jcord Inf. UNIDAD OPERATIVA JJ Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE Mª del Pilar Suarez OPERADOR Manos Unidas

Menu 7

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
02/07	NR	Colada Maizena	Leche entera		15 Lt	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	NR	H-Ptos	H-Gallina	7 und		✓		✓		✓		30'		80°	9	9	9	9	✓		
	NR	Patilla	Patilla	33 und		✓		✓			✓	—		A.	9	9	9	9	✓		
	ALM	C. Cond Mado	C. Cond		10 Lb	✓		✓		✓		45'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Blco	Arroz		4,5 Lb	✓		✓		✓		35'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Pepino Cocido	Pepino Cocido		6 Lb	✓		✓		✓		35'		79'	9	9	9	9	✓		
	ALM	P. Criolla Cocida	P. Criolla	7 Lb		✓		✓		✓		46'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa Arroz	C Res.		15 Lt y	✓		✓		✓		45'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Melon	Melon		10 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Kumis	Kumis		15 Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Pera	Pera	15 Lb		✓		✓			✓	—		A.	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Jodefino H. TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 40389303 CARGO Manipuladora Alimentos.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Fontibon SERVICIO SOCIAL Jard Int. UNIDAD OPERATIVA J1 Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE Mª del Pilar Suarez OPERADOR Manos unidas

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ Unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
ENE 8																					
7/07	NR.	Leche	Leche Entera		1/4 Lt	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	NR	H. Cocido	H. Gallina.	7 Lb und		✓		✓		✓		45'		81°	9	9	9	9	✓		
	NL.	Pera	Pera.	1 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Lentejas	Lentejas		3 Lb	✓		✓		✓		45'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	C Res asada	C. Res Asada		9.9 Lb	✓		✓		✓		40'		82°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Zanahoria	Arroz.		4.5 Lb	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ens fresca	Zanahoria-Zanahoria	NA	NA.	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Yuca cocida	Yuca.	2 Lb		✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Lulo	Lulo.		10 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Jugo Guanabana	Guanabana		0.5 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ACH	Ens fruta	Mango-Mango-Banano	NA	NA.	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
			Q. Campesino		4 Lb.	✓		✓													
	ONC.																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS [illegible] TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 40389303 CARGO Manipuladora Alc

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Fontibon. SERVICIO SOCIAL Jard Inf. UNIDAD OPERATIVA J1 Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE Mª del Pilar Suarez OPERADOR Manos unidas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/Unidad)	PESO NETO (gramos/litros/Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Menú 9																					
04/07	NR.	Sorbete burupu	Leche entera.		15 Lt	✓		✓			✓	–		4°	9	9	9	9	✓		
	NR.	H. Pescos	H. Gallina	76und		✓		✓		✓		35'		79°	9	9	9	9	✓		
	NDH	Pescado horno	F. Merluza.		1 Lb	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Guanto	Arroz.		4.5 Lb	✓		✓		✓		45'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ventana con Mayonesa		NA	NA	✓		✓		✓		40'		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Tajada Platano	P. Maduro	12 Lb		✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa Salvaro	C. Res.		15 Lt	✓		✓		✓		35'		82°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Manzana	Manzana		10 Lb	✓		✓			✓	–		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Pera	Pera.		0.5 Lb	✓		✓			✓	–		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Yogurt	Yogurt		15 Lt	✓		✓			✓	–		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Papaya	Papaya	1 Lb		✓		✓			✓	–		A.	9	9	7	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Victoria Hdz TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 40389303 CARGO Manipuladora Alimentos

Powered by CamScanner

ELABORACIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon. SERVICIO SOCIAL: Jard Int. UNIDAD OPERATIVA: J1 Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Rey del Pilar Suarez OPERADOR: Manos unidas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10	Menu																				
05/07	NP	Chocolate	Leche Entera		15Lt	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	NP	Calentado	Pasarilla Res		7.5Lb	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	NP	Mango	Mango	2Lb		✓		✓			✓	—		A.	9	9	9	9	✓		
	NP	Granadilla	Granadilla	3und		✓		✓			✓	—		A.	9	9	9	9	✓		
	ALM	Albondiguitas	Carne molida	10Lb	10Lb	✓		✓		✓		45'		85	9	9	9	9	✓		
	ALM	Spaguetis	Spaguetis		6Lb	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ens. Bandeja	Lechuga-Tomate-Zanahoria	NA	NA	✓		✓		✓		35'		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Papa Doblada	Papa Comun	10Lb		✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Piña	Piña		10Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Guayaba	Guayaba		0.5Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20388303 CARGO: Manipulador de Alimentos

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Fontibon. SERVICIO SOCIAL Jard Int. UNIDAD OPERATIVA JI Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE Mª del Pilar Suarez OPERADOR Manos unidas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Mes 11																					
8/11/24	NR.	Colada Platano	Leche entera.		15 Lt	✓		✓		✓		35'		81°	9	9	9	9	✓		
	NR.	Colada Platano	Formula infantil 2.		40.5gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR	H Cocido	H. Gallina.	7Lbund		✓		✓		✓				75°	9	9	9	9	✓		
	NR	Pera.	Pera.	1.5Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM	Pechuga salteada	Pechuga Pollo.	12.5Lb	10Lb	✓		✓		✓		45'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Caldo	Arroz.		4.5Lb	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Espinaca con	Huevo.	NA	NA	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Picada Carcam	P. comun.	8Lb		✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa Arena	c Res		150gr	✓		✓		✓		35'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Piña	Piña		10Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	Alm	Jugo Mango	Mango.		0.5Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Colada Avena	Leche entem.		15 Lt	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Mandarina	Mandarina	1Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Joxtenio Hilario TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 4038930 CARGO Manipulador Alimentos.

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Fontibon. SERVICIO SOCIAL Sard UNIDAD OPERATIVA JJ Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE Mª del Pilar Suarez OPERADOR Manos unidas.

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/Unidad)	PESO NETO (gramos/litros/Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Menu 12.																					
09/07/24	NP	Colada Multena	Leche Entera		15Lt	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	NP	Sandwich	Queso Crema Tajado		4 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	NP	Banano	Banano	9Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	NP	Colada Multena	Formula Intantol 2.		40.5Kg	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	C. Rg Hierbas Finas	C. Res.		10.4Lb	✓		✓		✓		45'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Tanahorm	Arroz.		4.5Lb	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ahuyama Bocadu - Arveja Verde		NA	NA.	✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	R Criolla Vapor	R Criolla.		7Lb	✓		✓		✓		35'		88	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa Conchita	C. Res		450gr	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Tomate Arbol	Tomate Arbol.		10 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Guayaba	Guayaba		0.5Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Yogurt	Yogurt.		15 Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Mantana	Mantana	15.5Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Josefina Hilda R TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 40389302 CARGO Manipuladora Alimentos.

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Fontibon - SERVICIO SOCIAL Jaad Int. UNIDAD OPERATIVA JJ Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE Hilda del Pilar Suarez OPERADOR Manos unidas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Hora 13																					
6/07/24	DR	Leche	Leche Entera.		15 Lt	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	NR	H. Perros	Huevo Gallina	76 und		✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	NR	Arepa Maiz	H. Maiz BCO		3 Lb	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR	Mango	Mango.	27 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM	Garbanzo	Garbanzo		3 Lb.	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Carne bovina	C. Carne		10 Lb	✓		✓		✓		45'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz tibio	Arroz.		4.5 Lb	✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Zanahoria-Papa	Papa-zanahoria-Arveja	NA	NA	✓		✓		-	✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Huevo cocido	P. Maduro	12 Lb		✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Mora	Mora.		9 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Mantu	Mantuna		0.5 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Colada Maiz	Leche Entera		14 Lt	✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Pera	Pera.	16 Lb		✓		✓			✓	—		A.	9	9	9	9	✓		
	ONC	colada Maiz	Formula intermedia 1		40.5 Kg	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS [illegible] TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 40389303 CARGO Manipulador Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2 | Fecha: Memo I2023030482 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: JI Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mª del Pilar Suarez OPERADOR: Manos unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa) Menu 14	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °o	FINAL °o	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11/07	NR	Avena cocida	Leche Entera		15 Lt	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓	
	NR	Avena cocida	Formula infantil 2		27 gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓	
	NR	A Ptos	H. Gallina	36 und		✓		✓		✓		35'		79°	9	9	9	9	✓	
	NR	Patilla	Patilla	33 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓	
	ALM	C Molida Boloñesa	C. Molida		10 Lb	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓	
	ALM	Spaguetis	Spaguetis Cremalecht		6 Lb	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓	
	ALM	Espinaca-Papaya	Papaya Maduro	NA	NA	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓	
	ALM	Tedtos	pimcadita		9 Lb	✓		✓		✓		35'		80	9	9	9	9	✓	
	ALM	Jugo Mdas	Melon.		10 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓	
	ALM	Jugo Banano	Leche Entera		19 Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓	
	ONC	Sorbete	Banano.	11 Lb		✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓	
	ONC	Sorbete Bano	Formula infantil 2		27 gr	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yadelena Ale TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipulador Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 8 | Fecha: Memo 20232303948 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard Int. UNIDAD OPERATIVA: Tematicas

COORDINADOR O RESPONSABLE: Nadel Pilar Suarez OPERADOR: Manos unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD				
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES	
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10				
Menu 15																							
12/12	NR	Chocetaza	Leche Entera		15 Lt	✓		✓		✓		35'		90°	9	9	9	9	✓			
	NR	Queso	@Crema.		4 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓			
	NR	Papaya.	Papaya.	19 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓			
	NR	Fortuna	Formula intantil 2.		774gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓			
	ALM	Higado encebollado	Higado Res		10 Lb	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓			
	ALM	Arroz Dimeplato	Arroz.		4.5 Lb	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓			
	ALM	Ensalada mezcla tradicional		NA	NA.	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓			
	ALM	Yuca cocida	Yuca.		7 Lb	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓			
	ALM	Sopa Pollo	C. Res.		150 gr	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓			
	ALM	Jugo Naranja	Naranja		10 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓			
	ALM	Jugo Patilla	Patilla		0.5 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓			
	ONC	Leche	Leche Entera		14 Lt	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓			
	ONC	Banano	Bananos.	19 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓			
	ONC	Formula intantil	Formula intantil 2.		774gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yoselyn Ulloa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40589303 CARGO: Manipuladora Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo I2023030482 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Fontibon UNIDAD OPERATIVA: J Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yudel Alor Suarez OPERADOR: Manos unidas.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
Enero 16																					
15/07	NR.	Colada	Leche Entera		14 Lt	✓		✓		✓		30'		80°	9	9	9	9	✓		
	NR.	Colada Maizena	Formula Infantil 2		40.5kg	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR.	H. Cocido	H. Gallina.	2und.		✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR.	Huevo Hervido	H. Gallina.	2und		✓		✓		✓		25'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR	Pernil	Pierna.	15 Lb		✓		✓		-	✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM.	C. Cundiamarca	C. carolo		10 Lb	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Arroz Fideos	Arroz		4.5 Lb	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Pollo	Con Huevo	NA	NA.	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Pollo Cundinamarca	Pollo		7 Lb	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa Arracacha	C. Res		150 gr	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Fresa	Fresa.		7 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Guanabana	Guanabana.		0.3 gr	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ON C	Tomb Mango	Leche Entera		14 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
			Mango.	15 Lb		✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC.	Sopa de Mango	Formula Infantil 2		40.5 Lb	✓		✓		·	✓	—		4°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jostena Hoz TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipuladora Alimentos

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard Int. UNIDAD OPERATIVA: Clemencia

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wde Alai Suarez OPERADOR: Manos Unidas.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °g	FINAL °g	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
17 Nov.																					
16/07	NR.	Sorbete Mango.	Leche Entera		1 Lt	✓		✓			✓	—		4°	9.	9	9	9	✓		
	NR.	Sorbete Mango	Formula Infantil 2.		400g	✓		✓			✓	—		4°	9.	9	9	9	✓		
	NR	Queso	Queso Crema.		4 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9.	9	9	9	✓		
	ALM.	Carne Guisada Arroz Seco	Arroz Seco.		3 Lb	✓		✓		✓		40'		80°	9.	9	9	9	✓		
	ALM.	Pechuga Pollo Guisada	Pechuga Pollo	1.2 Kg		✓		✓		✓		40'		80°	9.	9	9	9	✓		
	ALM.	Arroz Zanahoria	Arroz		4.5 Lb	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Ens. Pepino-tomate-Cebolla	Ens. NA.		NA.	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Croquetas Yuca	Yuca.		7 Lb	✓		✓		✓		35'		80°	9.	9	9	9	✓		
	ALM.	Jugo Uva	Uva Lab		8 Lb	✓		✓		✓		—		4°	9.	9	9	9	✓		
	ALM.	Jugo Manzana	Manzana.		0.5 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9.	9	9	9	✓		
	ADIC.	Kumis	Kumis.		1.5 Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ADIC.	Natilla	Natilla	3 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristina Hta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipulador Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo 12023039483 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard Int. UNIDAD OPERATIVA: JEmanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yd del Pilar Suarez OPERADOR: Manos unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °g	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °g	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Menu 90																					
12/07/24	NP	Leche	Leche entera		1 Lt	✓		✓			✓	-		A	9	9	9	9	✓		
	NP	Tortilla Huevo	17. Gallina.	76und		✓		✓		✓		30'		75'	9	9	9	9	✓		
	NP		Queso Doble		1 Lb	✓		✓			✓	-		4°	9	9	9	9	✓		
	NP	Fórmula infantil	Fórmula infantil 2		27 gr	✓		✓		✓		20'		75'	9	9	9	9	✓		
	NP	Ratilla	Ratilla	33 Lb		✓		✓			✓	-		A	9	9	9	9	✓		
	ALM	Hamburguesa carne	C. Molida		10 Lb	✓		✓		✓		90'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ens. con/ Verduras	Verduras Mango	NA	NA	✓		✓		✓		90'		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Pollo Bocadillo	P. Molido	12 Lb		✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Mango	Mango	15 Lb		✓		✓			✓	-		5°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Chocolate	Leche Entera		1 Lt	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Sob. Combinado	Fórmula infantil 2		27 gr	✓		✓		✓		20'		20'	9	9	9	9	✓		
	ONC	Pera	Pera	15 Lb		✓		✓			✓	-		A	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Josefina TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40589303 CARGO: Manipulador Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 6 | Fecha: Memo 20233039A3 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard. Int. UNIDAD OPERATIVA: J.I Emanuel.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yo del Pilar Cuervo OPERADOR: Manos unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (d/m/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
Lenc 19.																					
3/01/24	AM	colada Lenteno.	Leche entera.		1A LT	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	NP	H Penco	H-Gallina.	76und		✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	NP.	colada Avena	Formula Infantil 2.		40.5gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	NP.	Papaya	Papaya.	1Kg		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Pescado Plancha	F. Merluza.		1Kg	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Bco	Arroz.		4.5Kg	✓		✓		✓		35'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ens. Espinaca-Manzana	Crema Lenteja	NA	NA.	✓		✓			✓	—		4	9	9	9	9	✓		
	ALM	Tajada Pollo	P. Horno.	1Kg		✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa Fideo	C. Res.		150gr	✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arepabolo	Arroz.		1Kg	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Hgo Pena	Pena.		0.5Kg	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Arroz leche	Leche entera.		13 LT	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Papilla Manzana	Leche Formula 2.		40.5gr	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ONC	Q. Campesino	Q. Campesino		4Kg	✓		✓	✓	✓		—		4°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jazmin Astrid TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipulador Alimentos.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 8 | Fecha: Memo I2023039482 - 2023/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard Int. UNIDAD OPERATIVA: JJ Emanuel.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma del Pilar Suarez OPERADOR: Manos unidas.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Menu 7.																					
22b7	NP.	Colada Maizena	Leche entera.		15 Lt	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	NP	colada Maizena	Formula infantil 2.		900gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	NP	H. Ptos	Huevo Gallina	7 Und		✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	NP	Patilla	Patilla.	3 Kg		✓		✓			✓	—		A.	9	9	9	9	✓		
	ALM.	C. carolo cocinada	C. canto		7.5 Kg	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Dxo	Arroz.		900 Kg	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	verduras-	Zanahoria- Cubeta Agua.	NA	NA.	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Papa Super	P. comun.	8 Kg		✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Papa cahuda	C. Res.		1 Kgr	✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Jugo Mora	Mora.		8 Kg	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ON CH	Jugo Guanabana	Guanabana		0.5 gr	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ON C.	Jugo Curuba	Curuba		11 Kg	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
			Leche Entera.		15 Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ON C.	Sub bebida	6 cubas		0.5 Kg	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
			Formula infantil 2		900gr	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	✓	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Victoria [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipuladora Alimentos.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2 | Fecha: Mema (02)2309843 - 20/10/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón · SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Int. UNIDAD OPERATIVA: Llanaritos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mª del Pilar Juárez OPERADOR: Manos Unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °g	FINAL °g	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
Hora?																					
23/07	NP.	colada Avena	Leche Entera.		1SLt	✓		✓		✓		35'		88	9	9	9	9	✓		
	NP.	colada Avena	Formula Infantil.		405gr	✓		✓		✓		20'		75	9	9	9	9	✓		
	NP.	Queso	Queso Crema.		4Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	NP.	Papaya	Papaya.	1Kg		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Arroz Garbanzos	Garbanzos Seco		535 lb	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Zanahoria	Arroz.			✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Gelatina Ensalada	con Arveja.	NA	NA.	✓		✓		✓		35'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Yuca Cocida	Yuca.		7Lb.	✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa Fideos	C Res		1Dgr	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Fresa	Fresa		8Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Manzana		0SLb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Leche	Leche Entera		1SLt	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM	Formula Infantil	Formula Infantil		405gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Pera	Pera	1SLb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Josefina [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipulador Alimentos.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo I2023030483 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard Int. UNIDAD OPERATIVA: JJ Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mª del Pilar Sanz OPERADOR: Manos unidas.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °g	FINAL °g	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
Menu 3																					
24/07	NR.	Changua	Leche Entera		15 Lt	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	NR.	Formula	Intinto) Z.		40.5gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR.	H. chuny	H. Gallina	36 und		✓		✓		✓		35'		81°	9	9	9	9	✓		
	NR.	Pera	Pera.	16 Un		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	NR	H. Pernil	H Gallina	2 und		✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	C. Asada	C Res.		10.4 Lb	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	9		
	ALM	Arroz fideos	Arroz.		4.5 Lb	✓		✓		✓		35°		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ens. Espinaca-Tomate-Maiz, Mango		NA	NA	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	P. Criolla	P. criolla.		7 Lb	✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa verduras	C. Res		15 Lt	✓		✓		✓		40°		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Lgo	Ensalada.		9.5 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Sorbete	Mango	17 Lb		✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC		Leche Entera		15 Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Mango sorbete	Formula Intinto)2		40.5gr	✓		✓		✓		—		4°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jovanna Nieto TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipulador Alimentos.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo 20232009842 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Int. UNIDAD OPERATIVA: II Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mª del Pilar Juang OPERADOR: Manos unidas.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
Hoja 4.																					
25/07	N.P.	colada vegetales	Leche Entera		1.5 Lt	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	N.P.	colada vegetales	Fórmula Infantil 2		400 gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	N.P.	Queso	Q. Doble crema		4 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	N.P.	Mantuna	Mantuna	16Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Empaldas	Empaldas		3 Lb	✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Carne Molida	Carne Molida		10 Lb	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Blanco	Arroz.		4.5 Lb	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Carne leche y fórmula	Glycerin Agua	NA	NA	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Pollo Asado	P. Madurito	12Lb		✓		✓		✓		40'		81°	9	9	9	9	✓		
	ALM	fruta	Melón	—	—	—		—		—			—		—	—	—	—		—	
	ALM	fruta	Melón.		11.5 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC.	Arroz leche	Arroz		2½ Lb	✓		✓		✓		40'		79	9	9	9	9	✓		
	ONC.		Leche Entera		1 Lt	✓		✓		✓		40'		79	9	9	9	9	✓		
	ONC		Q. campesino		4 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC.	Guayano Pollo Asado	Ramplón		400 gr	✓		✓		✓	✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ONC	Pan	Pan.	16Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipuladora Alimentos

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard Int. UNIDAD OPERATIVA: JJ Emmanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: 4ta del Pilar Jard 3 OPERADOR: Manos unidas.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
Mercs																					
26/07	NR	chocolate	Leche Entera		15 Lt	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR.	H. Pericos	H. Gallina	7 Kund		✓		✓		✓		30'		80°	9.	9	9	9	✓		
	NR.	Mandarina	Mandarina	1 Kb		✓		✓			✓	—		A	9.	9	9	9	✓		
	NR	Formula	Infantil #2		400 Grs	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Higado de Pollo.			6 Kb	✓		✓		✓		40'		80°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Spaguetis	Spaguetis.		6 Kb	✓		✓		✓		45'		75°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	papichas	R. comun.	10 Kb		✓		✓		✓		40'		80°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Pina	Pina.		3 Kb	✓		✓			✓	—		4°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Mango	Mango.		2,5 Kb	✓		✓			✓	—		4°	9.	9	9	9	✓		
	ONC	Yogurt	Yogurt.		1 Kb	✓		✓			✓	—		4°	9.	9	9	9	✓		
	ONC	Manzana	Manzana	1,5 Kb		✓		✓			✓	—		A	9.	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipuladora Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS [illegible]

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo 9/2023 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard Tnt. UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mª del Pilar Suenes OPERADOR: Manos unidas.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
Hora 6:																					
24/07	NP	colada plátano	Leche Entera		1 LH	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	NP	Fruta	Queso Campesino		4 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	NP	colada plátano	Tomate de arbol 2		40.5gr	✓		✓		✓		40		75°	9	9	9	9	✓		
	NP	Arepa	Arepa	19 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz blanco	Arroz Pollo	12.5 Lb		✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz	Arroz Pollo		1.5 Lb	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Aguacate	Aguacate	1 Lb		✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Frito	Arroz		4.5 Lb	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Uva	Uva Isabel		8 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Mandarina	Mandarina		0.5 LD	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Sudo	Guanabana		8 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC		Leche Entera		1 LH	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Compuesto Sabores	Tomate de arbol 1%		40.5gr	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Boxtena [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40358803 CARGO: Manipuladora Alimentos

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jcard Cpt. UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mª del Pilar Suarez OPERADOR: Manos Unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °g	FINAL °g	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
Hoy 7.																					
3/07	NR	Cabada Manzana.	Leche Entera.		1.5 Lt	✓		✓		✓		35'		79°	9.	9	9	9	✓		
	NR	Cabada Manzana	Formula Infantil 2.		400 gr	✓		✓		✓		40'		80°	9.	9	9	9	✓		
	NR.	H Pitos	H. Gallina	96und		✓		✓		✓		40'		81°	9.	9	9	9	✓		
	NR.	Ratilla	Ratilla.	3 Lb		✓		✓			✓	—		A	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Carne Asada	C. Carne.		1025 Lb	✓		✓		✓		45'		82°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz	Arroz.		4.5 Lb	✓		✓		✓		40'		79°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Pechuga Asada	Pechuga Guisada		6 Lb	✓		✓		✓		40'		79°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Pierna Asada	P. Cruda	7 Lb		✓		✓		✓		35'		78°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa Arroz	C. Res.		150 gr	✓		✓		✓		45'		79°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo Melón	Melon.		10 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9.	9	9	9	✓		
	ALM	Kinder	Kinder		16 Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Formula	Infantil 2.		400 gr	✓		✓		✓		20'		75°	9.	9	9	9	✓		
	ONC.	Pera.	Pera.	16 Lb		✓		✓			✓	—		A	9.	9	9	9	✓		
	ONC	Manzana	Manzana.		0.5 Lb	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipulador alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3 | Fecha: Memo I2023039A3 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard Cnt. UNIDAD OPERATIVA: JJ Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma del Pilar Sosa OPERADOR: Manos Unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °g	FINAL °g	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
Menu B-																					
31/07	NR.	Leche	Entera.		1Lt	✓		✓			✓	-		A	9	9	9	9	✓		
	NR.	Formula	Infantil 2.		405gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR	Tocado	T. Gallina	2Lb		✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	NR	Pera	Pera.	1Lb		✓		✓			✓	-		A	9	9	9	9	✓		
	ALM	Lenteja	Lenteja.		3Lb	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Cebolla	C. Res.		9.9Lb	✓		✓		✓		45'		80	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz	Arroz		4.5Lb	✓		✓		✓		30'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ens. lechuga	tomate		NA	✓		✓			✓	-		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Tocado	Yuca.		7Lb	✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Tocado	Tubo.		10Lb	✓		✓			✓	-		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	B. Rojo	R. Campesino		4Lb	✓		✓			✓	-		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ens.	Lechuga Zanahoria Tomate Cebolla		NA	✓		✓			✓	-		4°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipuladora Alimentos

Powered by CamScanner