ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 03 Patron 21 (Lunes)

Enero 20 - 2025

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			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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													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	
	9:00am	Colada Harina de platano	Leche entera	13 Lts	13 Lts	x		x		x		50min	36c	60c	10	10	10	10	x		
		Huevo cocido	Huevo	70 Uni	70 Uni	x		x		x		50min	90c	40c	10	10	10	10	x		
		Pera	Pera	14000 grs	11.400 grs	x		x			x	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	x		
	11:00 am	Pechuga de pollo a la plancha	Pechuga de pollo		4300 grs					x		60min	80c	50c	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	2000 gr	2000 gr	x		x		x		45min	82c	50c	10	10	10	10	x		
		Espinaca con Huevo	Espinaca con Huevo	N/A	N/A																
		Papa criolla al vapor	Papa criolla	3000 grs	3000 grs	x		x		x		30min	72c	30c	10	10	10	10	x		
		Sopa de Avena	Crema Magra	250 grs	250 grs	x		x		x		120min	90c	55c	10	10	10	10	x		
		Crema de Ahuyama	Higados de pollo	100 gr	100 grs	x		x		x		40min	92c	90c	10	10	10	10	x		
		Jugo de Mango	Mango		4300						x	10min	4c	4c	10	10	10	10	x		
		Jugo de piña	Piña		4200 grs						x	50min	4c	2c	10	10	10	10		x	
	3PM	Colada de Avena	Leche entera	13 Lts	13 Lts	x		x		x		60min	82c	50c	10	10	10	10	x		
		Mandarina	Mandarina	10.000 gr	6.500 gr	x		x			x	40min	Amb	Amb	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 03 patron 12 (Martes)

Enero 21. 2025

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								
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	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
	9:00 am	Cafe de fecha de Maiz	Leche Entera	12Lts	12Lts	X		X		X		50min	8°C	50C	10	10	10	10	X		
		Sandwich de queso	Queso doble crema	1500 grs	1500 grs	X		X			X	40min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	13000 grs	7.100 grs	X		X			X	50min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Trozado de pollo	pechuga de pollo		100 grs					X		20min	72°C	40C	10	10	10	10	X		
		Pure de Banano	Banano	750 grs	400 grs	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Cadena de res a los finos hierb	Carne de Res		4000 grs					X		90min	80C	50C	10	10	10	10	X		
		Arroz an Zanahoria	Arroz	2000 grs	2000 grs	X		X		X		50min	75C	50C	10	10	10	10	X		
		Ahuyama guisada	Ahuyama guisada con Arveja verde fresca	N/A	N/A																
		Pepe criolla al vapor	pepe criolla	3000 grs	3000 grs	X		X		X		40min	80°C	40C	10	10	10	10	X		
		Sopa de conchitas	Carne Magra	250 grs	250 grs	X		X		X		90min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Jugo tomate de Arbol	Tomate de Arbol		3600 grs						X	50min	-4°C	3°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Espinaca	Higados de pollo	100 grs	100 grs	X		X		X		30min	72°C	40C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Guayaba	Guayaba		500 grs						X	15min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Yogurt	Yogurt	12Lts	12Lts	X		X			X	50min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	6500 grs	5.300 grs	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo [illegible]

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 03 Patron (13) Miércoles.

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								
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	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
Enero 22 - 2025	9:00am	Leche Entera	Leche Entera	13Lts	13Lts	X		X		X		30min	40°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Huevo Pericо	Huevo	70un	70un.	X		X		X		30min	72°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arepa de Maiz	Arepa Frita.	1500 grs	1500 grs	X		X		X		60min	40°C	20°C	10	10	10	10	X		
		Mango	Mango	8000 grs	5660 grs	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla.	6un	6un.	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Garbanzo	Garbanzo	1500 grs	1500 grs	X		X		X		90min	82°C	60°	10	10	10	10	X		
		Carne de cerdo	Carne de cerdo		400 grs					X		90min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideo	Arroz	2000 grs	2000 grs	X		X		X		50min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Zanahoria tomate pe	Zanahoria rayada Tomate, perejil	N/A	N/A																
		Platano cocinado	Platano Hartón Maduro	4500 grs	3200 grs	X		X		X		40min	76°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mora	Mora		3500 grs						X	40min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Verduras	Hígado de Pollo		100 grs	X		X		X		30min	72°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Manzana	Manzana		500 grs						X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Cake de fécula Maiz	Leche Entera	13Lts	13Lts	X		X		X		55min	82°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera.	6700 grs	5400 grs	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 03 patron 14 (Jueves)

Enero 23 - 2025

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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													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	
	7:00 am	Colada de Avena	Leche entera	1Lt	1Lt.	X		X		X		30m	90c	60c	10	10	10	10	X		
		Huevo revuelto	Huevo	7un	7un.	X		X		X		55min	82c	80c	10	10	10	10	X		
		Refrilac	Refrilac	18500	9000	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de res Molida	Carne de Res Molida		4000 gr					X		30min	82c	60c	10	10	10	10	X		
		Spaguetti	Spaguetti	3000 gr	3000 gr	X		X		X		40min	82c	45c	10	10	10	10	X		
		Zanahoria Cebolla Arveja	Cartado Espinaca Papaya Manzana crem	X/n																	
		Ensalada Verde	Lechuga Arveja Brocoli		4000 gr					X		40min	76c	30c	10	10	10	10	X		
		Fruta de la Melon	Melon		2500 gr						X	40min	-4c	4c	10	10	10	10	X		
		Crema Dpio	Hidgado de pollo	1kgrs	600gr	X		X		X		40min	82c	45c	10	10	10	10	X		
	Biggi.	Sandwich de Queso	Leche entera	1Lts	1Lts	X		X			X	40min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 04 patron 15 (Viernes)

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 (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 °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	
4 Enero 24 - 2025	9:00 am	Chocolate en leche	Leche entera	1344	1344	X		X		X		60 min	90°c	60c	10	10	10	10	X		
		Queso	Queso doble crema	2000 grs	2000 grs	X		X			X	40 min	4°c	6c	10	10	10	10	X		
		Papaya	Papaya	8500 grs	2400 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Picado de carne	Carne Magra	100 grs	100 grs	X		X		X		30 min	76°c	40c	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Hígado de Res Encebollado	Hígado de res		2100 grs					X		60 min	76°c	60c	10	10	10	10	X		
		Arroz con plometon	Arroz	2000 grs	2000 gs	X		X		X		50 min	82c	50c	10	10	10	10	X		
		Arveja verde fresca Habichuela	Arveja verde fresca Habichuela	N/A																	
		Yuca cocida	Yuca		3600 gs					X		40 min	90c	30c	10	10	10	10	X		
		Sopa de pescado	Carne Magra	100 grs	100 gs	X		X		X		120 min	90c	60c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Maracuyá Crema de Mazorca	Maracuyá		4200 gs						X	5 min	4c	4c	10	10	10	10	X		
			Hígados de pollo																		
		Jugo de patilla	patilla	1500	800 gs	X		X			X	120 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Leche	Leche entera	1344	1344	X		X		X		30 min	40c	30c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

...STACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-POS-215	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023030942 - 20/10/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Minuta 4 patron. 16 (Lunes)

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 °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	
Enero 27. 2025	7:00	Cokdo Fecyfe:?	Leche entera	13d ℓs	13d ℓs	x		x		y		50min	86c	52c	10	10	10	10	✓		
		Huevo cocinado	Huevo	75uni	75uni	x		x		x		60min	80c	50c	10	10	10	10	x		
		Pesc	Pesc	8.500	6500	x		x			x	50min	Amb	Amb	10	10	10	10	x		
	11:00 am	Caldo de Sancocho Sabajera	Carne de cerdo		4000 gr/s					x		50min	82c	52c	10	10	10	10	x		
		Arroz con fideo	Arroz	2000 gr/s	2000 gr/s	x		x		x		55min	83c	56c	10	10	10	10	x		
		Arepa con huevo	Arepa con Huevo	N/A	N/A																
		Papa criolla al vapor	papa criolla.	3000 gr/s	3000 gr/s	x		x		x		40min	72c	50c	10	10	10	10	x		
		Sopa de Arracacha	Carne Magra	250 gr/s	250 gr/s	x		x		x		90min	90c	60c	10	10	10	10	x		
		Jugo de fresa.	fresa		4000 gr/s						x	50min	-4c	3c.	10	10	10	10	x		
		Crema de calabaza	Higados de pollo	100 gr/s	100 gr/s	x		x		x		30min	65c	45c	10	10	10	10	x		
		Jugo de Guanabana	Guanabana		400 gr/s						x	10min	-4c	4c	10	10	10	10	x		
	3:00 pm	Sorbete de Mango	Leche entera	13d ℓs	13d ℓs	x		x			x	60min	4c	6c	10.	10.	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 04 Ration 17. (Martes)

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 (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 °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	
20-01-2025	7:00 am	Sorbete de Pollo	Leche Entera	12 Lts	12 Lts	X		X			X	30 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Queso	Queso doble crema	2000 grs	2000 grs	X		X			X	30 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Licuado de Huevo	Huevo	5 und	5 und	X		X		X		10 min	80°C	50°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Arveja verde seca guiso de pechuga de pollo	Arveja verde seca	1500 grs	1.500 grs					X		45 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
			pechuga de pollo		4.200 grs					X		90 min	86°C	52°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria,	Arroz	2000 grs	2000 grs	X		X		X		30 min	87°C	52°C	10	10	10	10	X		
		Ensalada de pepino, tomate, cilantro	Ensalada de pepino, tomate, cilantro	10 UA																	
		Croqueta de yuca	yuca		2750					X		120 min	82°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Uva Isabella	Uva Isabella		4000 grs						X	30 min	4°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Brocoli	Higados de pollo		100 grs	X		X		X		30 min	82°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Manzana	Manzana	1000 grs	750 grs	X		X			X	10 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Kumis	Kumis	12 Lts	12 Lts	X		X			X	40 min	4°C	7°C	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla	15.000 grs	7.600 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

SECRETARÍA LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 04 Fecha 18 (Miércoles)

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						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						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	
29. 01. 2025	7:00 am	Leche	Leche Entera	13 Lts	13 Lts	X		X		X		30 min	40°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Tortilla de Huevo y queso	Huevo	80 Und	80 Und	X		X		Y		50 min	80°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arepa	Arepa	16000 grs	7.800 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Hamburguesa de carne	Carne Molida		4500 grs					X		90 min	72°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Ensalada de zanahoria con verduras-Mayo	Envelope de verdura Mayonesa y pasta conchita.	N/A	N/A																
		Pollo con Bocadillo	Pechuga Helada Maduro	5500 grs	3550 grs	X		X		X		60 min	90°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango		6.300						X	60 min	-4°C	3°C	10	10	10	10	X		
		Carne de cerdo guisada Molida	Carne de cerdo		800 grs					X		30 min	79°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Verdura	Higados de pollo		100 grs	X		X		X		40 min	76°C	40°C	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Chocolate en leche	Leche Entera	13 Lts	13 Lts	X		X		X		50 min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera	8.000 grs	6.500 grs	X		X			X	50 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guanabana	Leche de fórmula																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Gerencia 04 petron. 19. Jueves

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										
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 °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
30. 01. 2025	7:00	Colada de Avena	Leche entera	12 Lts	12 Lts	X		X		X		80 min	80 c	60 c	10	10	10	10	X		
		Huevo Perico	Huevo	80 un	80 un	X		X		X		55 min	76 c	50 c	10	10	10	10	X		
		Papaya	Papaya	9000 grs	6200 grs	X		X			X	40 min	amb	amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pescado a la plancha	Filete de Merluza		4.500 grs					X		40 min	76 c	50 c	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	2000 grs	2000 grs	X		X		X		50 min	86 c	52 c	10	10	10	10	X		
		Ensalada Espinaca Manzana	ensalada de espinaca de Manzana crema de leche	N/a	N/a																
		Tajada de Plátano	Plátano Hartón Maduro	5000 grs	3.900 grs	X		X		X		60 min	76 c	40 c	10	10	10	10	X		
		Sopa de Fideos	Carne Magra	250 grs	250 grs	X		X		X		120 min	90 c	60 c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Tulo	Tulo		4300 grs						X	50 min	4 c	4 c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Manzana	Manzana	500 grs	400 grs	X		X			X	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Crema de Hígados	Hígados de pollo		100 grs	X		X		X		40 min	74 c	45 c	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Arroz con leche	Leche entera	10 Lts	10 Lts	X		X		X		60 min	90 c	50 c	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	8.500 grs	6.700 grs	X		X			X	60 min	amb	amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo [illegible] 2025

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 4. Patron 20 (Viernes.)

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						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						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	
31. Enero - 2025	7:00 am	Chocolate en leche	Leche entera	12 lts	12 lts	X		X		X		50 min	82°C	52°C	10	10	10	10	X		
		Queso	Queso doble crema	2000 grs	2000 grs	X		X			X	50 min	4°C	8°C	10	10	10	10	X		
		Arepa de Maiz	Arepa de maiz	1500 grs	1500 grs	X		X		X		60 min	50°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Mango	Mango	11000	6300 grs	X		X			X	60 min	amb	amb	10	10	10	10	X		
		Picado de pollo	Pechuga		200 grs	X		X		X		40 min	75°C	45°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Goulash Higado de res	Higado de res		4900					X		60 min	82°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	2000 grs	2000 grs	X		X		X		55 min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Ensalada fresca	Ensalada de tomate y lechuga.	N/A	N/A																
		Sopa de salchicha	Carne de res	250 grs	250 grs	X		X		X		120 min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Yuca de Bucaramanga	Bucaramanga		1.600 grs						X	60 min	-4°C	3°C	10	10	10	10	X		
		Crepe de Verduras	Higados de pollo		100 grs	X		X		X		45 min	78°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Pechuga de Pollo Holick	Pechuga de pollo		500 grs					X		50 min	82°C	45°C	10	10	10	10	X		
	3:00 P.M.	Leche entera	Leche entera.	12 lts	12 lts	X		X			X	30 min	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	~~8500~~	1.000	X		X			X	40 min	amb	amb	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla	500 grs	250 grs	X		X			X	15 min	amb	amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS