FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: Jardin Inf UNIDAD OPERATIVA: JJ Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria 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							
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	
Nono 1																					
03/03/25	NR	Coliflor con papa	Leche Entera		1.4Lt	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR	Huevo	Pitos	2 und		✓		✓		✓		35'		70°	9	9	9	9	✓		
	NR	Col Mariana	Formula Int. 2		40-54r	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	NR		Refrigerio	32 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM	Carne	Cerdo guis.		9.35Lb	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	BCO	Arroz.		4 Lb	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Verduras Fan-calabaza-Apio		NA	NA.	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Vapor	R comun.	80 Lb		✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Hoja Cebolla	C Rel		150gr	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Calabaza	Hojuelo Polo		100gr	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Mora.		8Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Guanabana		0.5Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Sandia	Cenuba		10Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC		Leche Entera		1.4Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Sandia Papaya	Pomola Natural		405gr	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrea Rojas TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1070[illegible] CARGO: Profesional Apoyo Alimentario

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo [illegible] | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Lic 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		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	
Menu 2																					
04/03/25	NR.	Crema	Leche Entera		1 Lt	✓		✓		✓		35'		80°	9	9	9	9	✓		
	NR.	Queso	Crema		9 Lb	✓		✓			✓	—		9	9	9	9	9	✓		
	NR.		Papaya	1 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	NR.	Crema	Fruta Entera 2		40 Sgr	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Tortillera	Cocinero Pollo		5.5 Lb	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Tenderia	Arroz.		4 Lb	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Cafeteria	Carne.	NR	NR.	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Cocedero	Yuca		7 Lb	✓		✓		✓		35'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	S. Fidus	C. Res		150 gr	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Crema Agua	H. guiso Pollo		100 gr.	✓		✓		✓		20		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Jugo	Fresa		8 Lb	✓		✓			✓	—		40	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Manzana.		0.5 gr	✓		✓			✓	—		40	9	9	9	9	✓		
	ONC	Leche	Entera		1 Lt	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ONC		Pera.	1 Lb		✓		✓			✓	—		A	A	9	9	9	✓		
	ONC	Tenta	Pintun 20/2		40 Sgr	✓		✓		✓		20'		78	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Ninyo Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014159463 CARGO: P.A.P.I

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jard Int. UNIDAD OPERATIVA: J Encantos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar Jaiez 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 (Evalue entre 2 y 10)	OLOR (Evalue entre 2 y 10)	SABOR (Evalue entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalue entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Menu 3																					
04/05/25	NR.	Changua	Leche Entera		14 Lt	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR.	Huevo	Cocido	75und		✓		✓		✓		35'		70°	9	9	9	9	✓		
	NR	Formula	Infantil 2		40.5 gr	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	NR		Pera.	16 Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Arada	P. Res		10 Lb	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Fideo 2	Arroz.		4 Lb	✓		✓		✓		45'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ens Espinaca - Fresa - Mango, Mia		NA	NA	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Vaporc	P criolla		4 Lb	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Crema de Lenteja	Huevo Pato		100 gr	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jaqueta	C Res		150 gr	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Guayaba		10 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Sorbete	Mango		10 Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Leche	Entera		1 Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Josefina Diaz TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipuladora Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Carmen Pinzon TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016093049 CARGO: Prof. Aten. Prim. Inf

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo (20240211816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma del Pilar Juarez 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		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	
Menu 4.																					
05/03/25	NR	Cd de veget	Leche Entem		1Lt	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	NR	Cd de veget	Fruta Intuto		52yr	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	NR	Queso	Crema.		4Lb	✓		✓			✓	—		40	9	9	9	9	✓		
	NR	Arroz.	Mantequ	1Lb		✓		✓			✓	—		40	10	9	9	9	✓		
	ALM		Frijoles		3Lb	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Bebida	C. Boleda		10Lb	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Bco.	Arroz.		4Lb	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Fruta	Fruta-agua	NA	NA	✓		✓			✓	—		40	9	9	9	9	✓		
	ALM	Asado	P. Magro	1Lb		✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Cena Postre	Fruta Picada		100yr	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Fruta.		10Lb	✓		✓			✓	—		40	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Melon.		0,5Lb	✓		✓			✓	—		40	9	9	9	9	✓		
	ONC	Arroz con	Leche Entem.		1Lt	✓		✓		✓		40°		80	9	9	9	9	✓		
	ONC		Pera.	1Lb		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Loyeny Her TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipulador Alimento 2

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Buitrago TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016052828 CARGO: Profesional en atención a la Primera Infancia

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardines Infantiles. UNIDAD OPERATIVA: J I Emanue. I

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar Suarez P. 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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Menu 5.															Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10			
01/03/25	NR.	Chocolate	Leche Entera		1Lt	✓		✓		✓		40'		70°	9	9	9	9	✓		
	NR.	Huevos Pericos.		74 und		✓		✓		✓		30'		80°	9	9	9	9	✓		
	NR	Formula Infantil 2.			900gr	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	NR	Granadilla		2Lb		✓		✓		✓				A	9	9	9	9	✓		
	ALM	Calah Asado Pollo			8,35Lb	✓		✓		✓		20'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Spaguetis.			1,1Lb	✓		✓		✓		40'		79°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Chips Papa.		10Lb		✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Crema Espesa			100gr	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Jugo	Pera		1Lb	✓					✓			40	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Jugo	Mango.		0,5Lb	✓					✓			40	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yoselina [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40388030 CARGO: Manipulador Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ibia 9.1120n TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52467576 CARGO: No

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha Memo [illegible] | Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yasmin del Pilar Jimenez 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 °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	
Menu 6																					
06/3/24	NP	Jugo Natural	Leche Entera		1Lt	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	NP	Queso	Crema.		2Lb	✓		✓			✓	—	—	4°	9	9	9	9	✓		
	NP		Papaya.	1Lb		✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	NP	Jugo Natural	Fruta Entera		0.5Lt	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sancocho	Pechuga Pollo	1Lb		✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Fideos	Arroz		2Lb	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Fruta	Aguacate.	1Lb		✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ajiaco	con Pollo.		1.5Lt	✓		✓		✓		45'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Crema	de Tomate Pollo.		1.0Lt	✓		✓		✓		20'		78°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Uva Isabel		8Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Naranja.		0.5Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Sorb.	Granadilla.		8.5Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
		Leche	Entera.		1Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Josefina Hdez. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipuladora Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rojas Diaz TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53098199 CARGO: Profesional Atención Prim. Inf.

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo 02/2024 - 08/05/2024

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: Jardin Infantil Emaret.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar Suaret 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 #7																					
11/03/25	N.R	Cocida	Pechuga Entera.		14LT	/		/		/		40'		75°	9	9	9	9	/		
	N.R	Cocida	Pechuga Entera		5Kg	/		/		/		20'		30°	9	9	9	9	/		
	N.R	Huevos	Cervelles.	74UN		/		/		/		35'		70°	9	9	9	9	/		
	N.R		Patilla	3LB.		/		/		/		—		A.	9	9	9	9	/		
	ALM.	Asada	Carne de Cerdo		9.5LB	/		/		/		45'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM.	Arroz	Blanco.		4LB.	/		/		/		40'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM.	Pecho	Guisado.		6Kg.	/		/		/		40'		30°	9	9	9	9	/		
	ALM	Papa Criolla	Cocinada.	7LB.		/		/		/		35'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM	Sopa	Carne Res.		150gr	/		/		/		45'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM.	Jugo	Melón		10LB.	/		/		/		—		4°	9	9	9	9	/		
	ONC.		Jumis.		15LT	/		/		/		—		4°	9	9	9	9	/		
	ONC		Pera	15LB.		/		/		/		A		A	9	9	9	9	/		
	ONC		Manzana.	0.5LB		/		/		/		A		A.	9	9	9	9.	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389305 CARGO: Manipuladora Alimentos

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hanoy Giovanny Ruano TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016095049 CARGO: Prof. Aux. Prim. Inf.

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Jardín Infantil Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: María del Pilar Santiago — MANIPULADOR: Mono Unidos

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
MENÚ #8	N.L	Leche	Entera		145	—		—			—	—		A	9	9	9	9	—		
	N.L	Huevo	Cocido	74N		—		—			—	40'		70°	9	9	9	9	—		
	N.L	Formula	Infantil #2		60.5gr	—		—			—	20'		70°	9	9	9	9	—		
	N.L		Pera	151G		—		—			—	—		A	9	9	9	9	—		
	ALM		Lentejas		31G	—		—			—	40'		85°	9	9	9	9	—		
	ALM	Cone	Pa Asada		91G	—		—			—	40'		80°	9	9	9	9	—		
	ALM	Zanahoria	Arroz		41G	—		—			—	35'		75°	9	9	9	9	—		
	ALM	Gra. Lechuga	tomate	Tocineta	N.A	N.A	—		—		—	—		40°	9	9	9	9	—		
	ALM	Cocinado	Yuca		71G	—		—		—		40'		75°	9	9	9	9	—		
	ALM	Crema	Hogado	Pollo		100gr	—		—		—	20'		70°	9	9	9	9	—		
	ALM	Jugo	Lulo			101G	—		—		—	—		40	9	9	9	9	—		
	ALM	Jugo	Guanabana			0.5gr	—		—		—	—		40	9	9	9	9	—		
	ONC	Ensalada	frutas		N.A	N.A	—		—		—	—		40	9	9	9	9	—		
	ONC	Queso	Campesino			41G	—		—		—	—		40	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 — CARGO: Manipuladora Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Buitrago — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016032828 — CARGO: Profesional en atención a la primera Infancia

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infant. UNIDAD OPERATIVA: JJ Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Nayadelliss Sarayp 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 9																					
6/3/25	NR	Sabete	Guayaba.		94g	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	NR	Arepe	Entero.		124	✓		✓				—		4°	9	9	9	9	✓		
	NR	Sancocho	Formula Int 2		405gr	✓		✓		✓		20		4°	9	9	9	9	✓		
	NR	Arroz	Lt. Gallina.	75und		✓		✓		✓		30'		78°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Lechuga	F. Horneada.		100g	✓		✓		✓		40'		88°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Cilantro	Arroz.		4 Lb	✓		✓		✓		35'		78°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Perdon Cebolla	Mayonesa	NA	NA.	✓		✓		✓		30'		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Tajadon	P. Horneado	1Lb		✓		✓		✓		40'		78°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sancocho	C. Pez		1584gr	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz Mixto	Hojado Pollo.		100gr	✓		✓		✓		20'		76°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Naranjada		10Lb	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Leche		0.5gr	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC		Yogurt		15Lt	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC		Pulpicha.	1Lb		✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Formula	Int Int 2.		405gr	✓		✓		✓		20'		78°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Formula Int 2 TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 40389303 CARGO: Manipulador Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrea Monroy TIPO DE DOCUMENTO: 52978472 No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52978472 CARGO: Auxiliar Administrativa

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria 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						
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	
Menu 10																				
14/04/25	NR	Chocolate	Leche Entera		1Lt	L		✓		✓		30'	75°	9	9	9	9	L		
	NR	Colada Mixta	Formula Infantil 2		400gr	L		✓		✓		20'	75°	9	9	9	9	L		
	NR	Calato	Pegante Pes.		2Lb	L		✓		✓		40'	75°	9	9	9	9	L		
	NR		Mango.	2Lb		L		✓			L	—	A	9	9	9	9	L		
	ALM	Albondiguitas c Molida.			10Lb	L		✓		L		45'	75°	9	9	9	9	L		
	ALM	Spaguetti 2			6Lb	L		✓		L		40'	75°	9	9	9	9	L		
	ALM	Ens. Pepinos, Zanahoria, Pimpon		NA	NA	L		✓		L		35'	A	9	9	9	9	L		
	ALM	Dorada. P Comun		10Lb		L		L		L		40'	75°	9	9	9	9	L		
	ALM	Jugo	Pera		10Lb	L		✓			L	—	A°	9	9	9	9	2		
	ALM	Jugo	Guayaba		0,5gr	L		✓			L	—	A°	9	9	9	9	L		
	ONC		Helado.		1Lt	L		✓		L		—	-10	9	9	9	9	L		
	ONC	Banano		2Lb		L		✓		L		—	A	9	9	9	9	L		
		Pegante Comun	Formula Infantil 2		400gr	L		✓		L		—	A	9	9	9	9	L		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lbia Pinzon TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52497576 CARGO: Ro. A- P-I.

Powered by CamScanner

Sección: Gestión — Servicio: Jardín Infantil — Unidad Operativa: Jardín Infantil Granel.

Coordinador / Responsable: María del Pilar Sarret — Menú: Menú Unido

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

Fecha	Tiempo de comida	Nombre alimento o preparación	Nombre del alimento	Peso bruto (gr/ml)	Peso neto (gr/ml)	Alimento en proceso: Lavado SI	Lavado NO	Descongelación SI	Descongelación NO	Cocción SI	Cocción NO	Tiempo en minutos	Temperatura alimento terminado: Inicial °C	Temperatura alimento terminado: Final °C
Menú #77														
17/07/23	N.E	Bebida	Leche Entera		141LT	✓		✓		✓		45'		75°
	N.E	Postre	Yogurt infantil		65.5g	✓		✓		✓		60'		75°
	N.E	Cereal	Hojuelas	74		✓		✓		✓		60'		75°
	N.E	Cocida	Pera	15		✓		✓			✓			45°
	ALM	Sopa	Sopa de Pollo			✓		✓		✓		45'		80°
	ALM	Arroz con Cilantro				✓		✓		✓		40'		75°
	ALM	Garbanzo con Pera		N.A	N.A	✓		✓		✓		35'		75°
	ALM	Muslo Asado de Pollo		125		✓		✓		✓		20'		70°
	ALM	Cocida	Papa	86		✓		✓		✓		40'		70°
	ALM	Ensalada	Cone Res.		150g	✓		✓		✓		45'		75°
	ALM	Jugo	Piña	106		✓		✓			✓			4°
	ALM	Jugo	Mango	05		✓		✓		✓				4°
	ONC	Cereal	Leche Entera		141LT	✓		✓		✓		40'		75°
	ONC	Cereal	Yogurt infantil		65.5	✓		✓		✓		20'		70°
	ONC		Mandarina	196		✓		✓			✓			4°
	ONC		Galleta	16		✓		✓			✓			4°

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

Alimento terminado: Color	Olor	Sabor	Aspecto	Aceptabilidad: SI	Aceptabilidad: NO	Observaciones
Escala sobre 1 a 10	Escala sobre 1 a 10	Escala sobre 1 a 10	Escala sobre 1 a 10			
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136916 — CARGO: Manipulador Almuerzo

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Hoyos Diaz — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53097199 — CARGO: Prof. Aux. Preescolar Infantil

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Jardin Infantil Granel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria 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		DESINFECCION		COCCION											
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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
MENU 12															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
18/03/24	N.R	Colada	Leche Entera.		14LT	✓		✓		✓		35'		70°	9	9	9	9	✓		
	N.R	Colada	Formula Infantil		60gr	✓		✓		✓		20'		30°	9	9	9	9	✓		
	N.R	Individ.	Queso de Crema		4LB	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	N.R		Granola	2LB		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	N.R	Pure	Banano		0.5gr	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ALM	Empanadas	Carne de Res		10LB	✓		✓		✓		40'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz con	Zanahoria.		4LB	✓		✓		✓		35'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arepa	Arepa Asada	N.A	N.A	✓		✓		✓		40'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sopa	Papa Criolla.		7LB	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sancocho	Carne de Res.		150gr	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Crema	Espaldilla de Pollo		0.2	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Vegt	Tomate.		10LB	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Vegt	Mazorca.		0.5LB	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	OVC		Yogurt		15LT	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	OVC		Mazorca.	16LB		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	OVC	Formula	Infantil #1.		60gr	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sonia Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136076 — CARGO: Manipuladora de Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Tibia Ramon — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52487576 — CARGO: Pos A P . I .

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria 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								
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
Menú 13.															Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19/03/25	N.L	Leche	Entera.		14CT	/		/		/		40'		A	9	9	9	9	/		
	N.L	Huevos	Pericos.	2KN		/		/		/		35'		75°	9	9	9	9	/		
	(P) N.L	Arepa	Horno de Maiz		3LB	/		/		/		40'		75°	9	9	9	9	/		
	N.L		Mango.	2LB		/		/		/		—		A	9	9	9	9	/		
	N.L	Formula	Infantil.		40.5	/		/		/		20'		70°	9	9	9	9	/		
	ALM		Garbanzo.		3LB	/		/		/		45'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	Carne	Cerdo Guisada.		10LB	/		/		/		45'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM	Arroz	con fideos.		4LB	/		/		/		40'		78°	9	9	9	9	/		
	ALM	Pechuga	Tomate-Perejil.	N.A	N.A	/		/		/		—		40	9	9	9	9	/		
	ALM	Lacon	Platano Maduro	12LB		/		/		/		35'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	Crema	de Verduras.		100gr	/		/		/		25'		90°	9	9	9	9	/		
	ALM	Sopa	de Montana.		0.5gr	/		/		/		+		40	9	9	9	9	/		
	ALM	Jugo	de Mora.		2LB	/		/		/		—		40	9	9	9	9	/		
	OVC.	Colada	Harina Leche Entera		14CT	/		/		/		40		80°	9	9	9	9	/		
	OVC.		Pera.	1KG		/		/		/		—		A	9	9	9	9	/		
	OVC.	Colada	Harina formula Infantil		40.5	/		/		/		20°		70°	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 — CARGO: Manipulatora Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Buitrago — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016052828 — CARGO: Profesional en atención a la Primera Infancia.

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Jardín Infantil Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: María del Pilar Suarez — OPERADOR: Nora Uribe

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	
Menú 14																					
20/03/25	N.R	Agua de Panela	Leche Entera.		114LT	/		/				40'		75°	9	9	9	9	/		
	N.R	Agua de Panela	Formula Infantil		60gr	/		/				40'		75°	9	9	9	9	/		
	N.R	Huevos	Revueltos.	75GR		/		/				35'		70°	9	9	9	9	/		
	N.R	Mixto	Patilla.	326		/		/				—		A	9	9	9	9	/		
ALM.	N.R	Mixto Boloñesa	Carne de Res.		9.7GR	/		/				45'		78°	9	9	9	9	/		
	ALM.	Spaguetis.			6.6	/		/				40'		79°	9	9	9	9	/		
	ALM.	Arroz	Trozos de Pollo.		0.7gr	/		/				20'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM.	Fruta	Jugo Concentrado	N.A	N.A	/		/				—		4°	9	9	9	9	/		
	ALM.	Dedito de Arracacha.			9G	/		/				35'		77°	9	9	9	9	/		
	ALM.	Yuca	Pelon		10G	/		/				—		4°	9	9	9	9	/		
	ONC	Sorbete de Leche	Leche Entera		14LT	/		/				—		4°	9	9	9	9	/		
	ONC	Sorbete de Leche	Leche formula		40.5gr	/		/				—		4°	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 — CARGO: Manipuladora Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Mireya Dominguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1'074159463 — CARGO: Profesional en atención. Primera Infancia.

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTICON — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Jardin Infantil Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Nora del Pilar Suarez — OPERADOR: Nanas 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) MEN	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
26/03/25	N.R	Sorbete Hogao	Leche Entera		14LT	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	N.R	Sorbete Hogao	Formula Infantil		40.5	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	N.R	Queso doble Crema			4LB	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	ALM	Arepa	Seca		3LB	/		/			/	40'		70°	9	9	9	9	/		
	ALM	Changua	Arroz		4LB	/		/			/	35'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	Fruta-Tajada-Tajada-Cubierta		N.A	N.A	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	ALM	Papa	Criolla		7LB	/		/			/	35'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	Carne	Pechuga de Pollo		100gr	/		/			/	20'		70°	9	9	9	9	/		
	ALM	Jugo	Del Isabelino		8LB	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	ALM	Jugo	Mantoro		0.5	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	ONC		Fruis		15LT	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	ONC	Kpillo Panela	Cereal Formula		40.5	/		/			/	—		A.	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO. COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luisa María Ramírez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014242606 — CARGO: Profesional Atención Primera Infancia

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Jardin Infantil Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mona 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										
FECHA (día/mes/año)	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	
Menu 18																					
26/03/25	N.L	Leche	Entera.		14 CT	/		—			/	—		A	9	9	9	9	/		
	N.L	Formula	Infantil #2.		40.5g	/		/			/	20'		70	9	9	9	9	/		
	N.L	Tortilla	Huevo-Queso	74UN		/		/			/	35'		350	9	9	9	9	/		
	N.L		Pastilla.	33LB		/		/			/	—		A	9	9	9	9	/		
	ALM	Hamburguesa	Carne Molida		10LB	/		/		/		45'		60°	9	9	9	9	/		
	ALM	Verdura	Cocida-Mezcla	N.A	N.A	/		/		/		40'		5°	9	9	9	9	/		
	ALM	Bocadillo	Platano Maduro	12LB		/		/		/		40'		30°	9	9	9	9	/		
	ALM	Arroz	Marco.	19LB		/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	ALM	Pollo	Trozo de Pollo		100gr	/		/		/		20'		70°	9	9	9	9	/		
	ONC	Chocolate	Leche Entera.		14 CT	/		/		/		40'		80°	9	9	9	9	/		
	ONC		Pera	16LB		/		/			/	—		A	9	9	9	9	/		
	ONC	Sobre	garderma formula		40.5g	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Padilla — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 — CARGO: Manipulador Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrea Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52978611 — CARGO: Apoyo Alimentos

Powered by CamScanner

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar Sorat — 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							
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	
Mayo 19 27/05/25	Media mañana	N.R.	Leche Entera.		1/4 LT	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	N.R.	Pericos	Huevos.	75gr		✓		✓		✓		30'		70°	9	9	9	9	✓		
	N.R.		Papaya.	1/4 LB.		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	N.R	Colada	Fresa	formula, bronti	40.5gr	✓		✓		✓		20'		65°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arepa	Boyacense	Queso	1 UN	✓		✓		✓		40'		95°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Arroz	Blanco.		4 LB.	✓		✓		✓		35'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Sopa	Crema, Verduras.	Pollo	N.A	✓		✓			✓	—		40°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Tajada	Platano	Maduro	1 UN	✓		✓		✓		40'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Sopa	Cristiana	Carne de Res.	150gr	✓		✓		✓		45'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Tulo.		1 LB.	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM.	Jugo	Pera		0.5 LB.	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Carne	Asada	Pollo.	100gr	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Arroz	con Leche		1/4 LT	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Queso	Campesino.		4 LB.	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC.	Papaya.	Pandora,	formula Cereal	40.5gr	✓		✓			✓	—		A.	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Pachget — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 — CARGO: Manipuladora Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [signature] — TIPO DE DOCUMENTO: 27 [illegible] — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] — CARGO: Auxiliar Apoyo

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Jardin Infantil General.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del P. Lo Sucet — 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								
FECHA (DD/MM/aaaa) Mayo 20	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	
28/04/25	N.L	Chocolate.	Leche Entera.		14LT	✓		✓		✓		40'		75°	9	9	9	9	✓		
	N.L	Queso	Doble Crema.		4LB	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	N.L		Mango.	25LB		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	N.L	Bomba Infantil #2.			40Kg	✓		✓		✓		20'		70°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Guiso.	Aguado de Res.		10LB	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Fideos	Arroz		4LB	✓		✓		✓		35'		75°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Ensalada - Lechuga.		N.A	N.A	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Sancocho	Carne de Res.		15Kg	✓		✓		✓		40'		80°	9	9	9	9	✓		
	ALM	Jugo	Guayaba.		10LB	✓		✓			✓	—		4°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Leche	Entera.		14LT	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ONC		Banano	19LB		✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		
	ONC	Papilla Bomba Infantil #2			40Kg	✓		✓			✓	—		A	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rocha — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136175 — CARGO: Manipuladora Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Magaly Diaz — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53098199 — CARGO: Profesional Atencion Primera Infancia

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Memo 12024021818 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar Suarez — OPERADOR: Unidos.

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 Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
31/03/25	N.R	Cocoa	Leche Entera.		1.4LT	/		/		/		35'		75°	9.	9.	9	9	/		
	N.R	Huevos	Revueltos.	75UD		/		/		/		35'		75°	9	9	9	9	/		
	N.R	Cocoa	Leche Entera Jardin Infantil #2.		40.5gr	/		/		/		20'		70°	9	9.	9	9	/		
	N.R		Parrilla.	32LB		/		/			/	—		A	9	9.	9	9	/		
	ALM	Guisado	Carne de Cerdo.		9.5KG	/		/		/		45'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM	Blanco	Arroz.		4LB	/		/		/		35'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	Verduras	Zanahoria, Cebolla, Apio	N.A	N.A.	/		/		/		40'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM	Vapor	Papa Criolla	8LB		/		/		/		40'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	Asado	Carne de Res.		150gr	/		/		/		40'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM	Caldo	Pechuga de Pollo		100gr	/		/		/		20'		75°	9	9.	9	9	/		
	ALM	Jugo	Mora		8LB	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	ALM	Jugo	Guanabana.		0.5LB	/		/			/	—		4°	9	9.	9	9	/		
	OVC.	Sorbete	Guayaba.		10LB	/		/			/	—		4°	9	9	9	9	/		
	OVC.	Sorbete	Leche Entera.		1.4LT	/		/			/	—		4°	9.	9.	9	9	/		
	OVC.	Sorbete	Cocoa Jardin Infantil #2.		40.5gr	/		/			/	—		4°	9.	9	9	9.	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 — CARGO: Manipulador Alimentos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Pinzon — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52497 5XX — CARGO: R.A.I.P.I.

Powered by CamScanner