

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES														Código: PSS-243								
		FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS														Versión: 2								
																Fecha: Mayo 03/2023								
																Página: 1 de 1								
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO				UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																		
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ		OPERADOR: FUMIDIR																						
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc unidades)	PESO NETO (g/cc unidades)	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS						TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN TEMPERATURA ALIMENTO			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD							
						SI	NO	SI	NO	SI	NO						Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO			
																						INICIAL °C	FINAL °C	
1/03/2025	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	90.5°C	51.8°C	9	8	9	10	X		NINGUNA			
1/03/2025	DESAYUNO	HUEVO COCCO CHOCOLAT E EN LECHE	LECHE	90	NO APLICA	X			X		X		55 MIN	80.2°C	59°C	9	8	9	9	X		NINGUNA		
1/03/2025	NUEVES	CARNE DE RES A LAS FRAS HERBAS	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	82.4°C	43°C	9	9	10	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FRAS HERBAS	CARNE DE RES	5500	5500		X		X	X		60 MIN	89°C	56 °C	10	9	9	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	ALMUERZO	ARROZ PALANITO	ARROZ	3200	3200	X		X	X	X		50 MIN	87°C	55 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	POTECA DE AHUYAMA	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		65 MIN	90.7°C	59°C	9	10	9	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	ALMUERZO	PAPA CROLLA AL PEREJIL	PAPA CROLLA	7000	6500	X		X		X		60 MIN	89°C	53.6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	79.7°C	49°C	9	9	9	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	ALMUERZO	JUJO DE MANGO	MANGO	3800	3000	X		X			X	N.A	5.6 °C	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	ONCES	COLADA DE AÑENA CON GUAYABA	LECHE	11000	11000		X		X	X		60 MIN	86.5°C	48°C	10	9	9	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	CENA	CARNE DE CERDO GUESADA	CARNE DE CERDO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	84°C	67°C	8	9	8	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	ZANAHORIA	1150	1000	X		X		X		65 MIN	90.7°C	78°C	9	9	9	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	CENA	SOPA DE VERDURAS	ESPINACA	250	150	X		X		X		65 MIN	79.7°C	69°C	9	10	9	9	X		NINGUNA			
1/03/2025	CENA	LECHE CALENTE CON CANELA	LECHE	5000	5000	X		X		X		30 MIN	97°C	70°C	10	10	10	10	X		NINGUNA			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																								
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNLOGA EN ALIMENTOS																								
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																								
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARY LUZ FERNANDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 522392150 CARGO: COORDINADOR																								

 GOBIERNO DE BOYACÁ GOVERNMENT OF BOYACÁ	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PS5-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 12/2024(21816) J. Zamora Página: 1 de 1						
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		MODERADO		UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CIUDADO HOGAR CASA SANTA MARIA														
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ										OPERADOR: FUMDIR												
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ 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
2/03/2025	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	81.6°C	41.4°C	9	8	9	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	89°C	56 °C	9	8	9	10	X		NINGUNA	
2/03/2025	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X		X		X		N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	11000	11000	X		X			X	N.A	5.1°C	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	ALMUERZO	POLLO DORADO	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X	X		60 MIN	98.2°C	56 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA	
2/03/2025	ALMUERZO	SPAGUETTIS	PASTA SPAGHETTI	3200	3200	X			X	X		50 MIN	87°C	55 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	ALMUERZO	TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA	TOMATE	400	400	X		X			X	N.A	NA	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA SAGRADADA	7000	6500	X		X		X		60 MIN	84°C	56 °C	9	9	10	10	X		NINGUNA	
2/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	3000	3000	X		X		X		65 MIN	79.7°C	49°C	9	9	10	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3800	3000	X		X			X	N.A	5.6 °C	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	ONCES	SORBETE DE GUAYABANA	LECHE	11000	11000	X		X			X	N.A	5.4°C	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTON	RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	89°C	56 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	87°C	55 °C	9	9	10	9	X		NINGUNA	
2/03/2025	CENA	SOPA DE AVENA	AVENA	2500	2500	X			X	X		65 MIN	79.7°C	49°C	9	9	10	10	X		NINGUNA	
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLÓGA EN ALIMENTOS																						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARY LUZ FERNANDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52392150 CARGO: COORDINADOR																						

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	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
3/03/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X		X		X		30°C MIN	88	77°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	DESAYUNO	QUESO CAMPESEÑO	QUESO	2500	2500	X		X		X		45 MIN	4,1°C	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA		
3/03/2025	DESAYUNO	MANGO PICADO	MANGO	5800	5000	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA		
3/03/2025	NUEVES	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA	1500	1500		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	10	10	10	X		NINGUNA		
3/03/2025	NUEVES	BATIDO DE BANANO	LECHE	11000	11000	X		X		X		N.A	5,3°C	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSAVINO	CARNE DE CERDO	5000	5000	X			X	X		60 MIN	84°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	ALMUERZO	ARRIÓZ AL PEREJIL	ARRIÓZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	87°C	55 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	ALMUERZO	RODajas de TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	3750	1500	X		X		X		N.A	3,2°C	3,0°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA SALADA	7000	6500	X		X		X		60 MIN	84°C	65°C	9	10	9	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA	ARVEJA	1750	1750	X			X	X		65 MIN	98°C	76°C	9	9	10	10	X		NINGUNA		
3/03/2025	ALMUERZO	JUSO DE GUAYABA	GUAYABA	3800	3000	X		X		X		N.A	5,6 °C	N.A	9	9	10	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	ONCES	ARRIÓZ CON LECHE	LECHE	5000	5000	X		X		X		50 MIN	81,6°C	41,4°C	9	10	9	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	ONCES	FRESA PICADA	FRESA	5800	5000	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	CENA	CARNE DE RES MACHADA BBQ	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	89°C	56 °C	9	10	9	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	CENA	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MACHADO	7000	6500	X		X		X		60 MIN	84°C	56 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
3/03/2025	CENA	SOPIA DE ARRIÓZ	SOPIA DE ARRIÓZ			X			X	X		45 MIN	89°C	60°C	9	9	10	10	X		NINGUNA		
3/03/2025	CENA	ARROZ MACHADO CON TOMATE ARIEL	TOMATE ARIEL	2300	2300	X			X	X		40 MIN	98°C	76°C	10	10	10	10	X		NINGUNA		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARY LUZ FERNANDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52392150 CARGO: COORDINADOR

 <div>GOBIERNO DE CHIRIQUÍ</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PS5-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2020 Página: 1 de 1						
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																						
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ OPERADOR: FUMDIR																						
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					SI		
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO		NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10
4/03/2025	DESAYUNO	COCCION HARINA DE PLATANO	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	81.6°C	87°C	9	8	9	10	X		NINGUNA	
4/03/2025	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	89°C	69°C	9	8	9	10	X		NINGUNA	
4/03/2025	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	81.6°C	76°C	9	9	10	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	NUEVES	FRESA PICADA	FRESA	5800	5000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO DOBRADO	FILETE DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	89.2°C	64°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	ALMUERZO	ARROZ AL CLANTRO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	87°C	72°C	8	9	8	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	ALMUERZO	LADA AGRIÑI	ENSALADA AGRIÑALCE	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	8.2°C	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	ALMUERZO	URE DE PAPA	PAPA PASTUSA	7000	6500	X		X		X		60 MIN	84°C	77°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	ALMUERZO	OPA DE AVEN	SOPA DE AVENA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	79.7°C	69°C	8	9	8	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	ALMUERZO	O DE MARAC	MARACUYA	2800	3000	X		X			X	N.A	5.6 °C	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	ONCES	PLAN	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	81.6°C	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	ONCES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	CENA	POLLO EN SALSA	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X	X		65 MIN	88.2°C	77°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	87°C	76°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
4/03/2025	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	3400	3000	X			X	X		65 MIN	79.7°C	79°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZÓN TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS																						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FERNANDA SAAVEDRA TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020839780 CARGO: ARTES																						

 GOBIERNO DE LA REPUBLICA DE CUBA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PS5-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2020 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		MODERADO		UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA													
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ										OPERADOR: FUMDIR											
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ 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
5/03/2025	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	81.6°C	79°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	DESAYUNO	CAJUDO DE PAPA CON PESCADO	POSTA DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	89.2°C	79°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/03/2025	NUEVES	SORBETE DE CUBUBA	LECHE	11000	11000	X		X			X	N.A	5.4°C	4.0°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHINCHARRON	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	89°C	69°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
5/03/2025	ALMUERZO	ARRIOZ AL PIMENTON	ARRIOZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	87°C	76°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	2500	2500	X		X		X		65 MIN	90.7°C	69°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA PASTUSGA	7000	6500	X		X		X		60 MIN	84°C	74°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	PLATANO VERDE	6000	6000	X		X		X		65 MIN	89°C	78°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	2800	3000	X		X			X	N.A	3.2°C	4.0°C	10	8	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	ONCES	CANDIL	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	81.6°C	75°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	ONCES	MANGO PICADO	MANGO	5800	5000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	CENA	POLLO CORNO	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X	X		65 MIN	88.2°C	79°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	CENA	ARRIOZ BLANCO	ARRIOZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	87°C	63°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/03/2025	CENA	SOPA CARMELITITA	PAPA	2000	2000	X			X	X		65 MIN	79.7°C	72°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FERNANDA SAAVEDRA TIPO DE DOCUMENTO: CC N°. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020839780 CARGO: ARTES																					

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ OPERADOR: FUMDIR

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	
27/03/2025	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	10500	10500	X			X	X		55 MIN	85,2°C	76°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
27/03/2025	DESAYUNO	HUEVOS EN TORTILLA	HUEVOS	3000	2700	X		X			X	45 MIN	88°	68°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/03/2025	DESAYUNO	PAN ROLLO	PAN	1500	1500	X			X	X		60 MIN	82,4°C	43°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
27/03/2025	DESAYUNO	MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X			X	X		50 MIN	82°C	49°C	8	9	9	9	X		NINGUNA
27/03/2025	NUEVES	KUMIS	KUMIS	10000	10000	X		X			X	NA	3,2°C	3,5°C	9	10	10	9	X		NINGUNA
27/03/2025	NUEVES	GALLETA CRAKER	GALLETA	800	800		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/03/2025	NUEVES	GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CERDO	5000	5000	X			X	X		50MIN	81°C	72°C	9	9	9	10	X		NINGUNA
27/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLIO	ARROZ	2250	2250	X			X	X		35 MIN	89°C	77°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
27/03/2025	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	3850	3000	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	10	x		NINGUNA
27/03/2025	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	4500	3500	X			X	X		55 MIN	97°C	88°C	9	9	9	10	x		NINGUNA
27/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHAS	2200	2000	X			X	X		40 MIN	95,2 °C	84,5°C	9	9	9	10	x		NINGUNA
27/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	3074	2650	X			X	X		15 MIN	3,2°C	4,5°C	9	9	9	10	x		NINGUNA
27/03/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	5250	5250	X			X		X	15 MIN	3,2°C	4,5°C	9	9	9	10	x		NINGUNA
27/03/2025	ONCES	TORTA NEGRA DE BANANO	BANANO	1500	1500	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	10	x		NINGUNA
27/03/2025	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE	4500	4500	X			X	X		30 Min	85°c	77°C	9	9	9	10	x		NINGUNA
27/03/2025	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	1500	1500	X			X	X		30 Min	85°c	68°C	9	9	9	10	x		NINGUNA
27/03/2025	CENA	CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO	600	600	X			X	X		30 Min	85°c	65°C	9	9	9	10	x		NINGUNA
27/03/2025	CENA	ARROZ DE HIERBAS NATURALES	AROMATICA	4500	4500	X			X	X		30 Min	85°c	70°C	9	9	9	10	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO CC Número de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 152238323 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: SICOLOGA

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							OBSERVACIONES						
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CION	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							
						SI	NO	SI	NO		NO		INICIAL °c	FINAL °c					SI	NO						
7/03/2025	DESAYUNO	AGUA DE PANDELA CON LECHE	LECHE	10500	10500	X		X		X		30MIN	81°c	72°c	8	8	9	10	X		NINGUNA					
7/03/2025	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	10000	10000		X		X		X	NA	90°c	88°c	10	8	9	10	X		NINGUNA					
7/03/2025	DESAYUNO	AREPA	HARINA DE MAIZ	750	750		X		X	X		50 MIN	87°c	79°c	9	8	9	10	X		NINGUNA					
7/03/2025	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	12500	5000	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	PAPAYA	750	750	X			X		X	NA	NA	NA	9	10	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	NUEVES	GALLETAS WAFERS	GALLETAS	1200	1200		X		X		X	NA	NA	NA	10	9	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	ALMUERZO	POLLO GUISADO	POLLO	7450	4250	X		X		X		50 MIN	80.2°c	76°c	10	9	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2250	2250	X			X	X		30 MIN	84°c	71°c	8	9	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	ALMUERZO	RODajas de TOMATE VINAGRETA	TOMATE	3750	3000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	ALMUERZO	PLANCHAS DE PLATANO MOLIDO	PLATANO	5200	3750	X		X		X		20 MIN	99°c	83°c	10	10	10	10	X		NINGUNA					
7/03/2025	ALMUERZO	AJIACO	PAPIA	1250	1250	X			X	X		40 MIN	92°c	80°c	8	9	8	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMONES	3500	1750	X			X		X	NA	4.3°c	3.2°c	9	10	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	ONCES	COLADA DE FICHA DE MAIZ CON MIEL	LECHE	5250	5250	X		X		X		35 MIN	88°c	70°c	9	8	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	ONCES	GALLETAS CRACKER	GALLETAS	800	800		X		X		X	NA	NA	NA	10	9	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	PESCADO	9000	4500	X			X	X		45 MIN	93°c	73°c	10	9	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	1500	1500	X			X	X		30 MIN	87°c	64°c	10	9	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	CENA	SOPA DE PATACON	PLATANO	2900	2000	X			X	X		50 MIN	92°c	75°c	10	9	9	9	X		NINGUNA					
7/03/2025	CENA	AROMATICA CON FRESAS	FRESAS	1450	1400	X			X	X		35 MIN	75°c	61°c	10	9	9	9	X		NINGUNA					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323

CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON

TIPO DE DOCUMENTO: CC

No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974

CARGO: SICOLOGA

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/Modalidad: MODERADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	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					SI	NO		
9/03/2025	DESAYUNO	COLA DA DE HUEV OS DEBL	LECHE	5000	5000	X		X		X		35 MIN	82.4°C	75°C	9	9	10	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	DESAYUNO	HUEV OS DEBL	HUEVOS	5800	5000	X		X		X		30 MIN	76°C	68°C	9	8	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	DESAYUNO	PAN HOJALDRA D.O.	PAN	2000	2000	X		X			X	N.A	NA	N.A	9	9	10	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	DESAYUNO	PAPA YA PICA SCORR	PAPAYA	5000	5000	X			X		X	NA	NA	NA	8	9	8	9	X		NINGUNA	
	NUEVES	ETE DE	FRESA	3200	3200	X		X			X	15 MIN	3.2°	4.0°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	NUEVES	MANTECAD A	MANTECAD A	2000	2000	X			X		X	N.A	NA	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CERDO	5000	5000	X		X		X		60 MIN	87°C	74°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON	ARROZ	2250	2250	X			X	X		35 MIN	85.2°C	66°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CARBONCINA Y LECHUGA	TOMATE	3800	3000	X		X			X	N.A	4°C	8°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	ALMUERZO	PAPA DORA DA	PAPA	5500	5500	X			X	X		45 MIN	84°C	74°C	8	9	10	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	ALMUERZO	CAJUELA DE GARBANZO S CON MENUDO DE	GARBANZO	3200	3200	X			X	X		50 MIN	87°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANG O	MANGO	N.A	N.A	X			X	X		15 MIN	3.2°C	2.3°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	ONCES	CHOCOLAT E EN LECHE	LECHE	10500	10500	X		X		X		30 MIN	79.7°C	78°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	ONCES	AREP A	AREPA	4000	4000	X			X	X		65 MIN	89°C	66°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	ONCES	MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X			X	X		NA	NA	NA	10	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	CENA	CARNE A LAS FRIAS HIERBAS	CARNE	5000	5000	X			X	X		50MIN	78°C	65°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	CENA	CALABAZA GUISADA	CALABZA	4500	4500	X			X	X		30 MIN	80°C	78°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	2000	2000	X			X	X		30 MIN	87°C	76°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	CENA	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	1000	1000	X			X	X		30 MIN	98°C	87°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
9/03/2025	CENA	AROMATICA	AROMATICA	N.A	N.A	X			X	X		20 MIN	99°C	65°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PONZON TIPO DE DOCUMENTO CC

Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323

CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nó. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 101424794

CARGO: SICOLOGA

 <div>GOBIERNO DE LA REPUBLICA PARAGUAY</div>	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 20240218B 08950204... Página: 1 de 1																																					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA																		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO																		UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																	
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ																		OPERADOR: FUMDIR																																			
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)																																			
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ccl unidades)	PESO NETO (g/ccl unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES																													
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		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																												
10/03/2025	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	10500	10500	X		X		X		35MIN	82.4°C	68°C	9	10	10	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCUCHA DE POLLO	PESCUCHA DE POLLO	5000	5000	X			X	X		55 MIN	85.2°C	78°C	9	8	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	DESAYUNO	PAN BLANCO	PAN	2000	2000		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	DESAYUNO	COMPOSTA DE MANZANA	MANZANA	5000	5000	X			X	X		30MIN	78°C	65°C	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	5500	5500	X			X		X	NA	3.5°C	4.0°C	9	9	10	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	NUEVES	CROASANT	CROASANT	2000	2000		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	ALMUERZO	FILETE O PESCADO EN SALSA CROULA	PESCADO	5000	5000	X		X		X		35MIN	84°C	71°C	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	ALMUERZO	ARROZ PIMENTON	ARROZ	2250	2250	X		X		X		30MIN	84°C	70°C	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	ALMUERZO	ENSALDA CAMPESENA	TOMATE	1000	1000	X			X		X	30MIN	3,6	3.9°C	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	ALMUERZO	PAP CROULA GUISADA	PAPA	2500	2500	X		X		X		25MIN	79°C	66°C	8	9	8	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHAS	1200	1200	X		X		X		40MIN	87°C	73°C	9	10	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3500	3500	X			X		X	N.A	2.3°C	3.5°C	8	9	8	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	ONCES	CAFE CON LECHE	LECHE	10500	10500	X			X	X		25MIN	87°C	61°C	9	9	10	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	ONCES	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA	2000	2000	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	ONCES	MANGO PICADO	MANGO	1000	1000	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	CENA	MOLOMBEN A D EPOLLO DOBADO	POLLO	5000	5000	X			X	X		50MIN	79.7°C	72°C	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	2000	2000	X			X	X		30 MIN	76°C	62°C	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	CENA	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	1500	1500	X			X	X		65 MIN	79.7°C	63°C	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
10/03/2025	CENA	LECHE CALIENTE	LECHE	10500	10500	X			X	X		25MIN	77°C	65°C	9	9	9	9	X			NINGUNA																															
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																																																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLGA DE ALIMENTOS																																																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																																																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: SICOLOGA																																																					

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							OBSERVACIONES					
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACI ÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	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
11/03/2025	DESAYUNO	Café con Leche	Leche	10500	10500	X		X		X		25 MIN	87°C	73°C	9	8	9	10	X		NINGUNA				
11/03/2025	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	3000	2700	X		X		X		15 MIN	88°C	67°C	9	8	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	DESAYUNO	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO	3600	3600		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	DESAYUNO	BANANO	BANANO	7100	5000	X		X		X		N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	NUEVES	SORBETE DE MORÁ	Leche	10500	10500	X		X		X		15 MI	3.4°C	4.0°C	8	9	10	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	NUEVES	PAN DE QUESO	PAN	1500	1500		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	POLLO	6250	5000	X			X	X		50MIN	89°C	77°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	2250	2250	X			X	X		30MIN	84°C	71°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	ALMUERZO	CUBOS GUISADOS	CUBOS	2500	2500	X			X	X		40MIN	78.6°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO	5200	3500	X		X		X		20 MIN	98°C	77°C	9	9	10	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	AHUYAMA	550	500	X		X		X		45 MIN	99°C	87°C	8	9	8	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	2650	2650	X			X		X	15MIN	4.2°C	3.0°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	ONCES	PETO DE MAÍZ CON DULCE	Leche	5000	5000	X			X	X		50 MIN	87°C	71°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	ONCES	UVAS	UVAS	5000	5000	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	4500	4500	X			X	X		65 MIN	79.7°C	69°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	CENA	VERDURA MIXTA (CUCURBITA, BICHUELA, PIMENTÓN)	ALVERJA	3100	1250	X			X	X		65 MIN	79.7°C	49°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	1500	1500	X			X	X		30 MIN	99°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	CENA	SOPA DE AVENA	AVENA	500	500	X			X	X		45 MIN	80°C	71°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
11/03/2025	CENA	TE EN LECHE	Leche	5250	5250	X			X	X		25 MIN	91°C	74°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZÓN

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323

CARGO: TECNÓLOGA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974

CARGO: SICOLOGA

 GOBIERNO DE BOYACÁ GOVERNMENT OF BOYACÁ	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS														Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 02/02/2018 08/05/2024 Página: 1 de 1						
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ OPERADOR: FUMDIR																					
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/c/ unidades)	PESO NETO (g/c/ 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
12/03/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE FLORECIDA	LECHE	10500	10500	X		X		X		35 MIN	82.4°C	71.2C	9	8	9	10	X		NINGUNA
12/03/2025	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	QUESO	2000	2000	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	DESAYUNO	TOSTADA	TOSTADA	3000	3000		X		X		X	N.A	NA	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
12/03/2025	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	5000	5000	X			X		X	N.A	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	10500	10500	X			X	X		25 MIN	87°C	75°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
12/03/2025	NUEVES	PONQUE TAUHO	PONQUE	1750	1750		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	NUEVES	GRANADILLA	GRANADILLA	2000	2000	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTEC	CARNE DE RES	5000	5000	X			X	X		50 MIN	89°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2250	2250	X			X		X	30MIN	790°C	65°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	1000	1000	X			X		X	45MIN	82.4°C	77°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
12/03/2025	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCCINADO	PLATANO	5200	3750	X			X	X		35MIN	84°C	70°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
12/03/2025	ALMUERZO	SOPIA DE PAMBILLA	PAMBILLA	850	850	X			X	X		50 MIN	98°C	75°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	2650	2650	X			X		X	15 MIN	4.2°C	3.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	ONCES	TE EN LECHE	LECHE	5250	5250	X			X	X		15 MIN	80°C	62°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	ONCES	TORTA SABOR A QUESO	TORTA	1500	1500		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	ONCES	PICADO DE MANGO Y PAPAYA	MANGO	2500	2500	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	CENA	SOLA ARROZ CARNÉ DE CERDO	CERDO	4500	4500	X			X	X		55MIN	98°C	84°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/03/2025	CENA	ARROZ PAJARRITO	ARROZ	1500	1500	X			X	X		30MIN	89°C	62°C	9	9					

 GOBIERNO DEL ESTADO DE MEXICO SECRETARÍA DE SALUD		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												Código: FOR-PS-243 Versión: 2 Fecha: México (20240218) 09/08/2024 Página: 1 de 1								
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SUBSA:		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		MODERADO		UNIDAD OPERATIVA:		COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA												
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS		OPERADOR: FUMDIR																		
		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)																				
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cj/ unidades)	PESO NETO (g/cj/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								SI	NO		
13/03/2025	DESAYUNO	COLADA DE FICHA DE FICHA DE FICHA CON MORA	LECHE	10500	10500	X		X		X		30 MIN	83°C	65°C	9	8	9	10	X		NINGUNA	
13/03/2025	DESAYUNO	CAJALOTE PARA CON HUEVO	HUEVO	3200	2700	X		X		X		35 MIN	96°C	78°C	9	9	10	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	DESAYUNO	PAV BLANCO	PAV	5500	5500	X			X	X		60 MIN	84°C	56°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	NUEVES	CAFE CON LECHE	LECHE	10500	10500	X		X		X		35 MIN	87°C	63°C	8	9	10	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	NUEVES	MANTECADA	MANTECADA	1300	1300		X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/03/2025	NUEVES	FRICAD DE PAVA Y BOMBON	BAVAND	2500	2500	X		X				X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECIADO	CERDO	5000	5000	X			X	X		40MIN	94°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	ALMUERZO	PASTA EN SALSA	SPAGUETTY	2500	2500		X		X	X		25 MIN	82.4°C	73°C	9	8	9	10	X		NINGUNA	
13/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LICHON Y CILANTRO	ESMOLACHA	1100	900	X			X	X		35 MIN	54°C	4.2°C	8	9	8	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CROZILLA	PAPA	4150	3750	X			X	X		40 MIN	84°C	71°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	ALMUERZO	SOPAS DE PATACON	PATACON	2900	2000	X		X		X		50 MIN	98°C	70°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	ALMUERZO	JAGO TOMATE DE JABOL	TOMATE JABOL	4150	2650	X		X			X	15 MIN	3.2°C	4.4°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	ONCES	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS	800	800		X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/03/2025	ONCES	FRICA FRICA CON QUESO	QUESO	1000	1000	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	CENA	FILETE DE PISCADO DORADO	TLAPLA	9000	4500	X			X	X		25 MIN	82°C	64°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	CENA	BORTILLA DE VERDUGAL	HUEVO	2000	2000	X		X		X		35 MIN	86°C	73°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	CENA	PURE DE PAPA	PAPA	2500	2500	X			X	X		30MIN	94°C	84°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	CENA	SOPA AROMATICA DIVERSOS NATURALES	PAPA	2750	2500	X			X	X		50 MIN	87°C	68°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
13/03/2025	CENA		PIANLA	750	750	X			X	X		35 MIN	79.7°C	65°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNLOGA EN ALIMENTOS																						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDNADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARY LUZ FERNANDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52392150 CARGO: COORDINADOR																						

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES															Código: FOR-PS-248													
		FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Versión: 2													
																	Fecha: Mayo 02/2023													
																	Página: 1 de 1													
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA																												
COORDINADOR O RESPONSABLE:		MARRY LUZ FERNANDEZ																												
		SERVICIO SOCIAL/Modalidad: MODERADO																												
		UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																												
		OPERADOR: FUMDIR																												
		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																												
		ALIMENTO EN PROCESO																												
		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)																												
		ALIMENTO TERMINADO																												
		OBSERVACIONES																												
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ unidades)	LAVADO				DESINFECCIÓN				COCCIÓN				COCCIÓN		COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO								
14/03/2025	DESAYUNO	CAPUCHINO	LECHE	10500	10500	X		X		X				35 MIN	80°C	76°C	10	9	9	10	X								NINGUNA	
14/03/2025	DESAYUNO	AREPA DE CROQUET CON JAMÓN Y QUESO	QUESO	2000	2000		X		X	X				45 MIN	84°C	65°C	10	8	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	DESAYUNO	SHIRAZ	SHIRAZ	5000	5000	X		X				X		NA	NA	NA	10	8	9	10	X								NINGUNA	
14/03/2025	NUEVES	AVENA CUBANA	LECHE	10500	10500	X		X		X				35 MIN	4.0°C	4.5°C	10	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	NUEVES	PAN DE YUCA	PAN DE YUCA	1500	1500		X		X			X		NA	NA	NA	8	9	10	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	NUEVES	KIMCHI	KIMCHI	5000	5000	X		X				X		N.A	8.2°C	N.A	9	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	5000	6500	X		X				X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	ALMUERZO	RECILLO DE POLLO CON ZANAHORIA, PASTINACAS Y SALSITA DE MANCUELLA	POLLO	5000	5000	X			X	X				50 MIN	89°C	71°C	9	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA FRÍA PAPA, AVENA, SALSA DE MANCUELLA Y QUESO	PAPA	2500	2500	X		X				X		N.A	NA	N.A	9	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	ALMUERZO	ABORRACHADOS	BOCACILLO	1000	1000		X		X	X				30 MIN	78°C	71°C	10	9	8	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	ALMUERZO	CREMA DE TOMATE	TOMATE	1500	1500	X		X		X				45 MIN	84°C	65°C	10	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE PAPA, PATILLA Y MANCUELLA	PATILLA	2650	2650	X			X			X		20 MIN	5.3°C	4.5°C	10	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	NUEVES	GORRIENTE DE FLEUDA	LECHE	2500	2500	X		X				X		35 MIN	3.4°C	4.0°C	10	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	NUEVES	PONQUE DE CUMPLEAÑOS	TORTA	1500	1500		X		X			X		NA	NA	NA	10	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	CENA	BURRITOS DE POLLO, TORTILLA, PACHA, PACHA, PACHA, PACHA	PECHUGA	5000	5000	X			X	X				65 MIN	89°C	75°C	10	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	CENA	CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	3750	3750	X			X	X				50 MIN	89°C	72°C	10	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	CENA	CREMA DE AJO	ARROZ	3700	3700	X			X	X				50 MIN	86°C	70°C	10	9	9	9	X								NINGUNA	
14/03/2025	CENA	ARROZ CON FRUTOS ROJOS	SOPA DE FRUTOS ROJOS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X				30 MIN	90°C	65°C	10	9	9	9	X								NINGUNA	
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																														
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLÓGICA EN ALIMENTOS																														
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																														
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARY LUZ FERNANDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52392150 CARGO: COORDINADOR																														

 <div>GOBIERNO DE COLOMBIA GOVERNMENT OF COLOMBIA</div>	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2020/03/26/2020 Página: 1 de 1																																					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA																		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO																		UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																	
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ																		OPERADOR: FUMDIR																																			
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)																																			
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES																																
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		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																												
16/03/2025	DESAYUNO	COLADA FECULA DE MAIZ	LECHE	10500	10500	X		X		X		30 MIN	93°c	64°c	9	8	9	10	X		NINGUNA																																
16/03/2025	DESAYUNO	HUEVOS CON TORTILLA	HUEVO	2500	2500	X			X	X		25 MIN	80,2°c	67°c	9	8	9	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2250	2250	X			X	X		35 MIN	76°c	64°c	9	8	9	10	X		NINGUNA																																
16/03/2025	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	5000	5000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	NUEVES	QUESO	QUESO	2000	2000	X			X		X	NA	NA	NA	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	NUEVES	PAN DE QUESO	PAN	1500	1500		X		X		X	NA	NA	NA	10	9	9	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	NUEVES	PICADO DE PAPAIA Y MELON	PAPAIA	2500	2500	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA Y QUESO	CARNE MOLIDA	5000	5000		X		X	X		45 MIN	98°c	76°c	9	9	9	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2250	2250	X			X	X		30 MIN	86,5°c	75°c	10	9	9	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	ALMUERZO	RODajas de TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	3000	3000	X			X		X	NA	NA	NA	9	8	9	10	X		NINGUNA																																
16/03/2025	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO	3500	3500	X			X	X		45 MIN	87°c	64°c	8	9	8	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	ALMUERZO	CHULETA DE FRIJOLES	FRIJOL	1500	1500	X			X	X		65 MIN	97°c	78°c	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	1750	1750	X		X			X	25 MIN	4,8°c	3,5°c	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	ONCES	TE ENLECHE	LECHE	5250	5250	X			X	X		30 MIN	79,7°c	65°c	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	ONCES	GALLETAS DULCES	GALLETAS	1200	1200		X		X		X	NA	NA	NA	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	ONCES	MANDARINA	MANDARINA	5000	150	X			X		X	NA	NA	NA	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	CENA	PECHUGA RECARGA	PECHUGA	5000	5000	X			X	X		45MIN	87°c	68°c	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	1500	1500	X			X	X		30 MIN	79°c	69°c	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	CENA	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	750	750	X			X	X		35 MIN	88°c	75°c	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
16/03/2025	CENA	AROMATICA HERBALS NATURALES	AROMATICA	500	500	X			X	X		30MIN	78,6°c	69°c	8	9	10	9	X		NINGUNA																																
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																																																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZÓN TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLGA EN ALIMENTOS																																																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																																																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247574 CARGO: PSICOLOGA																																																					

 GOBIERNO DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2020 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ OPERADOR: FUMDIR																					
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cj/ unidades)	PESO NETO (g/cj/ 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		Evalúe entre 2 y 10
17/03/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	81,6°C	41,4°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
17/03/2025	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO	2000	2000	X		X			X	N.A	2,0°C	2,6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/03/2025	DESAYUNO	AREPA	HARINA PRECOCIDA	2250	2250		X		X	X		60 MIN	84°C	56,1°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
17/03/2025	DESAYUNO	MANGO Y PISA PICADO	MANGO	5000	1250	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/03/2025	NUEVES	BANANO Y MORA CON LECHE	LECHE	11000	11000	X		X			X	N.A	4,3°C	4,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/03/2025	NUEVES	GALLETAS DE AVENA	GALLETAS	800	800		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	9	10	8	X		NINGUNA
17/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	CARNE DE CERDO	5000	5000	X			X	X		65 MIN	79,7°C	49°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/03/2025	ALMUERZO	ARROZ AL PERIL	ARROZ	2250	2250	X			X	X		30MIN	85°C	73°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/03/2025	ALMUERZO	POTICA DE AHUYAMA CON ARVEJA	AHUYAMA	2941	2900	X		X		X		35 MIN	87°C	70°C	9	9	9	10	X		NINGUNA
17/03/2025	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	LECHE	2600	2600	X		X		X		60 MIN	89°C	56,1°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/03/2025	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRISO	CUCHUCO	600	600		X		X	X		50 MIN	87°C	55,1°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	2600	2650	X					X	15 MIN	2,3°C	3,4°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/03/2025	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	YOGURT	2500	2500	X		X			X	10 MIN	3,2°C	4°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
17/03/2025	ONCES	GALLETAS DE AVENA	GALLETAS	2000	200		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	8	8	8	X		NINGUNA
17/03/2025	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE	4500	4500	X			X	X		60MIN	87°C	71°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
17/03/2025	CENA	SPAGUETTI	SPAGUETTI	2000	2000		X		X	X		25 MIN	90°C	76°C	8	8	8	8	X		NINGUNA
17/03/2025	CENA	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	1562	1250	X		X		X		35 MIN	87°C	70°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/03/2025	CENA	LECHE CALIENTE	LECHE	11000	11000	X		X		X		20MIN	88°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLGA DE ALIMENTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FERNANDA SAAVEDRA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020839780 CARGO: ARTES																					

 GOBIERNO DE BOYACÁ		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PS5-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2020 Página: 1 de 1				
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO		UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA															
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ		OPERADOR: FUMDIR																			
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARA CIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ 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	
18/03/2025	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	1100	1100		X		X	X		25MIN	80°C	67°C	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/2025	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	LECHE	6500	6500	X		X		X		45 MIN	88°C	76°C	9	10	10	10	X		NINGUNA
18/03/2025	DESAYUNO	TOSTADAS	TOSTADAS	3000	3000		X		X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	9	8	X		NINGUNA
18/03/2025	DESAYUNO	COMPOSTA DE PERA Y NORA	PERA	2941	2500	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/03/2025	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE	QUESO	2000	2000	X		X			X	N.A	4.3°C	N.A	9	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/2025	NUEVES	ASER SABONIDAD	GALLETAS	800	800		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA
18/03/2025	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO A LAS FINES	PESCADO	10000	5000	X			X	X		65 MIN	78.7°C	49°C	9	9	10	10	X		NINGUNA
18/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON COCO	ARROZ	2250	2250	X			X	X		30MIN	85°C	72°C	9	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE CERULLICA BEZONA Y CILANTRO	TOMATE	1562.5	1250	X		X			X	15 MIN	4.8°C	3.2°C	9	10	10	9	X		NINGUNA
18/03/2025	ALMUERZO	TORTA DE PLATANO	PLATANO	7800	3750	X		X		X		60 MIN	89°C	56 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CEBADA	600	600		X		X	X		50 MIN	87°C	55 °C	9	10	10	9	X		NINGUNA
18/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	4400	2650	X			X		X	15 MIN	2.3°C	3.4°C	9	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/2025	ONCES	COLADA DE PECULA DE MAZ CON BANANO	LECHE	5250	5250	X		X			X	10 MIN	3.2°C	4°C	10	10	9	9	X		NINGUNA
18/03/2025	ONCES	TORTA NEGRA O DE BANANO	TORTA DE BANANO	1500	1500		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/03/2025	CENA	POLLO A LA JARDINERA	PECHUGA	6250	5000	X			X	X		60MIN	87°C	71°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
18/03/2025	CENA	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	1800	2000		X		X		X	15 MIN	4.3°C	4.9°C	8	9	9	9	X		NINGUNA
18/03/2025	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	1500	1500	X		X		X		35 MIN	87°C	70°C	9	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/2025	CENA	SOPA DE PATACON	PATACON	2900	2000	X		X		X		50 MIN	88°C	72°C	9	10	10	10	X		NINGUNA
18/03/2025	CENA	AROMATICA DE HIERBAS CON UCHUVA	UCHUVA	1450	1400		X		X	X		30 MIN	86°C	70°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FERNANDA SAAVEDRA TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020839780 CARGO: ARTES																					

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								OBSERVACIONES						
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO PREPARACION	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							
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO						
19/03/2025	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	88°C	73°C	8	8	8	8	X		NINGUNA					
19/03/2025	DESAYUNO	EMPAREJADO DE QUESO	QUESO	2000	2000	X		X		X		N.A	3,2°C	4,0°C	9	10	10	10	X		NINGUNA					
19/03/2025	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	7100	5000		X		X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	9	8	X		NINGUNA					
19/03/2025	NUEVES	SORBETE DE FELUJA	LECHE	10500	10500	X		X		X		N.A	4,3°C	N.A	9	8	8	8	X		NINGUNA					
19/03/2025	NUEVES	MANTECADA	MANTECADA	1500	1500		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA					
19/03/2025	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	1100	1100	X			X	X		65 MIN	79,7°C	67°C	9	9	10	10	X		NINGUNA					
19/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA Y TOMATE	ARROZ	2250	2250	X			X	X		30MIN	85°C	73°C	9	8	8	8	X		NINGUNA					
19/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA Y TOMATE	ARROZ	1562,5	1250	X		X		X		15 MIN	4,5°C	3,2°C	9	10	10	9	X		NINGUNA					
19/03/2025	ALMUERZO	PURE DE YUCA	YUCA	4500	3000	X		X		X		60 MIN	89°C	67°C	9	9	9	9	X		NINGUNA					
19/03/2025	ALMUERZO	SOPA CARMELITITA	ARVEJA	1250	500		X		X	X		50 MIN	89°C	75°C	9	10	10	9	X		NINGUNA					
19/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	8250	2650	X			X	X		15 MIN	2,3°C	3,4°C	9	8	8	8	X		NINGUNA					
19/03/2025	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	5250	5250	X		X		X		35 MIN	76°C	67°C	10	10	9	9	X		NINGUNA					
19/03/2025	ONCES	FRESA PICADA	FRESA	5250	5000		X		X	X		N.A	3,2°C	3,0°C	9	9	9	9	X		NINGUNA					
19/03/2025	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE	4500	4500	X			X	X		60MIN	87°C	71°C	10	10	10	10	X		NINGUNA					
19/03/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	1500	1500	X		X		X		35 MIN	87°C	70°C	9	8	8	8	X		NINGUNA					
19/03/2025	CENA	SANCOCHITO	PLATANO VERDE	2900	2000	X		X		X		50 MIN	86°C	72°C	9	10	10	10	X		NINGUNA					
19/03/2025	CENA	HERBAS NATURALES CON MORA Y	MORA	1550	1400		X		X	X		30 MIN	86°C	70°C	10	10	10	10	X		NINGUNA					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323

CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FERNANDA SAAVEDRA

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020839780

CARGO: ARTES

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS											DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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	
20/03/2025	DESAYUNO	CARÉ CON LECHE	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	88°C	73°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/03/2025	DESAYUNO	FALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE	3000	3000	X				X	X	30 MIN	82°C	77°C	9	10	10	10	X		NINGUNA
20/03/2025	DESAYUNO	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA	1500	3000		X		X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	9	8	X		NINGUNA
20/03/2025	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	12500	5000	X		X			X	NA	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/03/2025	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	10500	10500	X		X			X	N.A	43°C	N.A	9	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2025	NUEVES	PAN DE MAIZ	PAN	1500	1500		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA
20/03/2025	NUEVES	MANDARINA	MANDARINA	7100	8000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	9	9	9	X		NINGUNA
20/03/2025	ALMUERZO	SOBRE BARRIGA EN SALSA OROLLA	SOBRBARRIGA	9000	9000	X			X	X		65 MIN	78°C	69°C	9	9	10	10	X		NINGUNA
20/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2250	2250	X			X	X		30MIN	85°C	72°C	9	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2025	ALMUERZO	CALABAZA GUSACA	CALABAZA	3300	3000	X		X			X	30 MIN	87°C	77°C	9	10	10	9	X		NINGUNA
20/03/2025	ALMUERZO	PAPA AL PEREJIL	PAPA	4980	3750	X		X		X		50 MIN	84°C	74°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/03/2025	ALMUERZO	SOPA VERDURAS	ARVEJA	1250	500		X		X	X		50 MIN	89°C	75°C	9	10	10	9	X		NINGUNA
20/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	2900	2690	X			X		X	15 MIN	2,3°C	3,4°C	9	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2025	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	5250	5250	X		X			X	10 MIN	3,2°C	4°C	10	10	9	9	X		NINGUNA
20/03/2025	ONCES	MANTECADA	MANTECADA	1500	1500		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/03/2025	CENA	CARNE DE CERDO A LA BBQ	CERDO	4500	4500	X			X	X		60MIN	67°C	71°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
20/03/2025	CENA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	1500	1500	X		X		X		35 MIN	87°C	70°C	9	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2025	CENA	SOPA DE MAZORCA	MAZORCA	1000	1000	X		X		X		50 MIN	88°C	72°C	9	10	10	10	X		NINGUNA
20/03/2025	CENA	AROMATICA DE HIERBAS CON UCHUVA	UCHUVA	1400	1400		X		X	X		30 MIN	86°C	70°C	10	10	10	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLÓGA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CLAUDIA MACIAS TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: TALLERISTA

 <div>GOBIERNO DE SAN JUAN GOVERNMENT OF SAN JUAN</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2024/05/01 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : MODERADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ OPERADOR: FUMDIR																					
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA DE SERVICIO (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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	
21/03/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	88°C	73°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/03/2025	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	10000	10000	X			X	X		30 MIN	82°C	77°C	9	10	10	10	X		NINGUNA
21/03/2025	DESAYUNO	AREPA	HARINA DE MAIZ	750	750		X		X	X		35 MIN	88°C	76°C	8	9	9	8	X		NINGUNA
21/03/2025	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	7100	5000	X		X			X	NA	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/03/2025	NUEVES	PICADO DE PATILLA, MELON Y YOGURT	YOGURT	2500	2500	X		X		X		N.A	4.3°C	N.A	9	8	8	8	X		NINGUNA
21/03/2025	NUEVES	GALLETAS CRISPER	GALLETAS	1500	1500		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA
21/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	CARNE	5000	5000					X									X		NINGUNA
21/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2500	2500	X			X	X		65 MIN	78°C	69°C	9	9	10	10	X		NINGUNA
21/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA CABBEDONIA Y LECHUGA	LECHUGA	2250	1250	X		X			X	30 MIN	85°C	73°C	9	8	8	8	X		NINGUNA
21/03/2025	ALMUERZO	YUCA COCINADA	YUCA	5500	3750	X		X		X		40 MIN	52°C	70°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/03/2025	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE MAIZ	CUCHUCO	500	500		X		X	X		600 MIN	89°C	80°C	9	10	10	9	X		NINGUNA
21/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	3750	2650	X			X		X	15 MIN	2.3°C	3.4°C	9	8	8	8	X		NINGUNA
21/03/2025	ONCES	COLADA FLOCULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	5250	5250	X		X			X	10 MIN	3.2°C	4°C	10	10	9	9	X		NINGUNA
21/03/2025	ONCES	PAN DE QUESO	PAN	1500	1500		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/03/2025	CENA	TERNERA A LAS FINAS HERBAS	TERNERA	4500	4500	X			X	X		60MIN	67°C	71°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
21/03/2025	CENA	ARROZ DE AJONOLU	ARROZ	1500	1500	X		X		X		35 MIN	67°C	70°C	9	8	8	8	X		NINGUNA
21/03/2025	CENA	SOPA DE AVENA	AVENA	500	500	X		X		X		35 MIN	88°C	72°C	9	10	10	10	X		NINGUNA
21/03/2025	CENA	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE	10500	10500		X		X	X		30 MIN	90°C	83°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNLOGA DE ALIMENTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CLAUDIA MACIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: TALLERISTA																					

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								OBSERVACIONES										
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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											
						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										
22/03/2025	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	88°C	73°C	9	9	9	9	X		NINGUNA									
22/03/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	3000	2700	X				X	X	20 MIN	80°C	77°C	10	9	9	9	X		NINGUNA									
22/03/2025	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2250	2250		X			X	X	30 MIN	80°C	71°C	8	9	9	8	X		NINGUNA									
22/03/2025	DESAYUNO	FRESA PICADA	FRESA	5250	5000	X		X				NA	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA									
22/03/2025	NUEVES	LECHE CALENTE	LECHE	10500	10500	X		X		X		25 MIN	87°C	70°C	9	8	8	8	X		NINGUNA									
22/03/2025	NUEVES	MANGO PICADO	MANGO	10000	5000	X		X		X		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA									
22/03/2025	NUEVES	MANTECADA	MANTECADA	1500	1500		X			X		N.A	N.A	N.A	9	10	9	9	X		NINGUNA									
22/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE	5000	5000	X			X	X		50 MIN	78°C	69°C	9	9	10	10	X		NINGUNA									
22/03/2025	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	2500	2500	X			X	X		30MIN	85°C	73°C	9	8	8	8	X		NINGUNA									
22/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESEÑA	LECHUGA	2250	1250	X		X			X	30 MIN	3,2°C	4°C	9	10	10	9	X		NINGUNA									
22/03/2025	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	3750	3750	X		X		X		40 MIN	82°C	70°C	9	9	9	9	X		NINGUNA									
22/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	ARROZ	750	750		X			X	X	50 MIN	83°C	77°C	9	10	10	9	X		NINGUNA									
22/03/2025	ALMUERZO	NARANJADA	NARANJA	3600	2100	X			X		X	15 MIN	2,3°C	3,4°C	9	8	8	8	X		NINGUNA									
22/03/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	5250	5250	X		X			X	10 MIN	3,2°C	4°C	10	10	9	9	X		NINGUNA									
22/03/2025	ONCES	TORTA NEGRA O DE SANANIL	TORTA	1500	1500		X			X		N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA									
22/03/2025	CENA	POLLO GUISADO	PECHUGA	6250	5000	X			X	X		60MIN	87°C	71°C	10	10	10	10	X		NINGUNA									
22/03/2025	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	1500	1500	X		X		X		35 MIN	87°C	70°C	9	8	8	8	X		NINGUNA									
22/03/2025	CENA	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	1550	1250	X		X		X		35 MIN	88°C	72°C	9	10	10	10	X		NINGUNA									
22/03/2025	CENA	LECHE CALENTE CON MIEL	LECHE	10500	10500		X			X	X	30 MIN	90°C	81°C	10	10	10	10	X		NINGUNA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323

CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CLAUDIA MACIAS

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

CARGO: TALLERISTA

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA DE SERVICIO (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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	
23/03/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	90°C	86°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
23/03/2025	DESAYUNO	FALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	6000	3000	X			X	X		20 MIN	89°C	78°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
23/03/2025	DESAYUNO	AREPA	HARINA DE MAIZ	2250	2250		X			X		30 MIN	80°C	71°C	8	9	9	8	X		NINGUNA	
23/03/2025	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	7100	5000	X		X			X	NA	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA	
23/03/2025	NUEVES	SORBETE DE MASCOTA	LECHE	10500	10500	X		X			X	15 MIN	4.4°C	3.8°C	9	8	8	8	X		NINGUNA	
23/03/2025	NUEVES	PAN DE MAIZ	PAN	15000	1500	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA	
23/03/2025	ALMUERZO	GUOLASH DE CARNE DE RES	CARNE	5000	5000	X			X	X		50 MIN	78°C	69°C	9	9	10	10	X		NINGUNA	
23/03/2025	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	2500	2500	X			X	X		30MIN	86°C	73°C	9	8	8	8	X		NINGUNA	
23/03/2025	ALMUERZO	VERDURA MIXTA	HABICHUELA	1650	1500	X		X		X		30 MIN	80°C	72°C	9	10	10	9	X		NINGUNA	
23/03/2025	ALMUERZO	PAPA CROTLA DORADA	PAPA	3750	3750	X		X		X		40 MIN	83°C	70°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
23/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHAS	500	500		X		X	X		45 MIN	82°C	77°C	9	10	10	9	X		NINGUNA	
23/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE UVA	UVAS	2050	2050	X			X		X	15 MIN	3.0°C	3.4°C	9	8	8	8	X		NINGUNA	
23/03/2025	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	QUESO	2000	2000	X		X		X		20 MIN	82°C	77°C	10	10	9	9	X		NINGUNA	
23/03/2025	ONCES	COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	MANZANA	5850	5000	X		X			X	10 MIN	N.A	NA	9	10	10	10	X		NINGUNA	
23/03/2025	ONCES	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO	1200	1200		X		X		X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA	
23/03/2025	CENA	LENGUA EN SALSA	LENGUA	4700	4500	X			X	X		60MIN	90°C	77°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
23/03/2025	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	1500	1500	X		X		X		35 MIN	87°C	70°C	9	8	8	8	X		NINGUNA	
23/03/2025	CENA	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	1700	1500	X		X		X		40 MIN	88°C	72°C	9	10	10	10	X		NINGUNA	
23/03/2025	CENA	AROMATICA CON HERBAS NATURALES CON MORA	MORA	1500	1400		X		X	X		30 MIN	90°C	83°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLGOA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CLAUDIA MACIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: TALLERISTA

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO		UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ				OPERADOR: FUMDIR																		
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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	
24/03/2025	DESAYUNO	CARÉ CON LECHE	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	90°C	86°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
24/03/2025	DESAYUNO	EMPAREJADO DE QUESO	QUESO	2000	2000	X			X	X		N.A	3,2°C	3,0°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
24/03/2025	DESAYUNO	MANDARINA	MANDARINA	7150	5000		X		X	X		N.A	N.A	N.A	8	9	9	8	X		NINGUNA	
24/03/2025	NUEVES	BATIDO DE GUANABANA CON MILE	LECHE	10500	10500		X		X		X	15 MIN	3,4C	3C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
24/03/2025	NUEVES	GALLETAS DE AVENA	PAN	2000	2000		X		X		X	NA	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA	
24/03/2025	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HERBAS	POLLO	6250	5000	X			X	X		45MIN	88°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
24/03/2025	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	2500	2500	X			X	X		30 MIN	88°C	77°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
24/03/2025	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAM CON ALVERJA VERDE	AHUYAMA	2900	2500	X			X	X		40 MIN	88°C	71°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
24/03/2025	ALMUERZO	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO	500	500	X			X	X		45MIN	98°C	70°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
24/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	500	500		X		X	X		50 MIN	88°C	76°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
24/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	4400	2650	X			X		X	15 MIN	4,2°C	3,4°C	8	8	8	8	X		NINGUNA	
24/03/2025	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	5000	5000	X			X	X		50 MIN	89°C	72°C	8	8	8	8	X		NINGUNA	
24/03/2025	ONCES	PATILLA PICADA	PATILLA	12500	5000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		NINGUNA	
24/03/2025	ONCES	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO	1200	1200		X		X		X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		NINGUNA	
24/03/2025	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE	4500	4500	X			X	X		50 MIN	92°C	75°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
24/03/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	1500	1500	X			X	X		30 MIN	87°C	70°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
24/03/2025	CENA	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	3850	3000	X		X		X		NA	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA	
24/03/2025	CENA	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	1500	1250	X		X		X		50 MIN	88°C	78°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
24/03/2025	CENA	AROMATICA CON HERBAS NATURALES CON FRESA	FRESA	1400	1400	X			X	X		30 MIN	89°C	67°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLÓGA DE ALIMENTOS																						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARY FERNANDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52392150 CARGO: CORDINADORA																						

 <div>GOBIERNO DE SAN JUAN GOVERNMENT OF SAN JUAN</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2024/05/15 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ OPERADOR: FUMDIR																					
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																					
FECHA DE COMIDA	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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
25/03/2025	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	1100	1100	X		X		X		30 MIN	90°C	86°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/03/2025	DESAYUNO	CHANGUIA DE HUEVO	HUEVO	2000	2000	X			X	X		N.A	3,2°C	3,0°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
25/03/2025	DESAYUNO	TOSTADAS	TOSTADAS	2000	2000		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		NINGUNA
25/03/2025	DESAYUNO	GRANADILLA	GRANADILLA	7100	5000		X		X	X		N.A	N.A	N.A	8	9	9	8	X		NINGUNA
25/03/2025	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	YOGURT	10500	10500		X		X		X	15 MIN	3,4°C	3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/03/2025	NUEVES	GALLETAS DE AVENA	PAN	2000	2000		X		X		X	NA	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/03/2025	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE	6000	5000	X			X	X		45MIN	89°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/03/2025	ALMUERZO	SPAGUETTIES	SPAGUETTI	2500	2500	X			X	X		30 MIN	86°C	77°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
25/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA ROSA CON CILANTRO Y LIMON	REMOLACHA	2500	2500	X			X	X		40 MIN	88°C	71°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
25/03/2025	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	PLATANO	500	500	X			X	X		45MIN	96°C	70°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
25/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	MENUDENCIAS	500	500		X		X	X		50 MIN	89°C	76°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	4400	2600	X			X		X	15 MIN	4,2°C	3,4°C	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/03/2025	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	5000	5000	X			X	X		50 MIN	89°C	72°C	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/03/2025	ONCES	TORTA DE BANANO	BANANO	1200	1200		X		X		X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/03/2025	CENA	FILETE DE PESCADO	PESCADO	4500	4500	X			X	X		50 MIN	92°C	75°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
25/03/2025	CENA	PAPA CRIOLLA	CRIOLLA	3800	3000	X		X		X		NA	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/03/2025	CENA	SOPA DE VERDURAS	AVUJAMA	1500	1250	X		X		X		50 MIN	86°C	76°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
25/03/2025	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	10500	10500	X			X	X		30 MIN	89°C	67°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLGA DE ALIMENTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARY FERNANDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52392150 CARGO: CORDINADORA																					

 <div>GOBIERNO DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA Ministerio de Salud y Protección Social</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PS5-049 Versión: 3 Fecha: Mayo 2020 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/Modalidad: MODERADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ OPERADOR: FUMDR																					
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz) unidades)	PESO NETO (g/oz) unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10
26/03/2025	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	90°C	86°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/03/2025	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE	3000	3000	X			X	X		40 MIN	83°C	74°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
26/03/2025	DESAYUNO	TOSTADAS	MOGOLLA	3000	3000		X		X		X	NA	NA	NA	10	9	9	9	X		NINGUNA
26/03/2025	DESAYUNO	COM PCTA DE PERA CON CAJAL	PERA	5850	5000		X		X	X		NA	NA	NA	8	9	9	8	X		NINGUNA
26/03/2025	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	10500	10500		X		X		X	15 MIN	34C	3C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/03/2025	NUEVES	GALLETAS CRISPER	GALLETAS	2000	2000		X		X		X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/03/2025	NUEVES	FRESA PICADA CON CREMA DE LECHE	FRESA	5850	5000		X		X	X		NA	NA	NA	8	9	9	8	X		NINGUNA
26/03/2025	ALMUERZO	COLOMBINA DORADO	COLOMBINA	6250	5000	X			X	X		45MIN	89°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2500	2500	X			X	X		30 MIN	98°C	77°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
26/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA CON CIBABO TOMATE Y VINAGRE	ZANAHORIA	1000	2500		X		X	X		40 MIN	88°C	71°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
26/03/2025	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	4850	3750	X			X	X		45MIN	98°C	70°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
26/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	750	550		X		X	X		50 MIN	89°C	76°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/03/2025	ALMUERZO	LIMONADA CON AZÚCAR	LIMONES	3500	1750	X			X		X	15 MIN	4,2°C	3,4°C	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/03/2025	ONCES	SORBETE DE GUINABANA	LECHE	5000	5000	X			X	X		50 MIN	89°C	72°C	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/03/2025	ONCES	MANTECADA	MANTECADA	1200	1200		X		X		X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/03/2025	CENA	CARNE DE CERDO DESMECHADA	CERDO	4500	4500	X			X	X		50 MIN	98°C	83°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
26/03/2025	CENA	ARROZ CON AJOLLO	ARROZ	1500	1500	X		X		X		NA	NA	NA	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/03/2025	CENA	SOPA DE PATACON	PLATANO	1250	1250	X		X		X		50 MIN	88°C	78°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
26/03/2025	CENA	AROMATICA DE HERBAS NATURALES CON LIMÓN	LIMONES	50	50	X			X	X		30 MIN	76	62°C	10	10	10	10	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PRZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: PSICÓLOGA																					

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										OBSERVACIONES			
FECHA DE ADMISION (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PREPARACION	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				
						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				
27/03/2025	DESAYUNO	COLADA HARINA DE PLATANO	COLADA HARINA DE PLATANO	1100	1100	X		X		X		30 MIN	90°C	80°C	9	9	9	9	9	X		NINGUNA			
27/03/2025	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS	3000	3000	X				X	X	40 MIN	83°C	74°C	10	9	9	9	9	X		NINGUNA			
27/03/2025	DESAYUNO	TOSTADAS	MOGOLLA	3000	3000		X			X	X	NA	NA	NA	10	9	9	9	9	X		NINGUNA			
27/03/2025	DESAYUNO	COM POTA DE PERA CON CANEL	PERA	5850	5000		X		X	X		N.A	N.A	N.A	8	9	9	9	8	X		NINGUNA			
27/03/2025	NUEVES	CAFE CON LECHE	LECHE	10500	10500		X		X		X	15 MIN	3,4°C	3°C	9	9	9	9	9	X		NINGUNA			
27/03/2025	NUEVES	GALLETAS CRACKER	GALLETAS	2000	2000		X		X	X		NA	N.A	N.A	8	8	8	8	8	X		NINGUNA			
27/03/2025	NUEVES	PRESA PICADA CON CREMA DE LECHE	PRESA	5850	5000		X		X	X		N.A	N.A	N.A	8	9	9	9	8	X		NINGUNA			
27/03/2025	ALMUERZO	COLOMBINA DORADO	COLOMBINA	6250	5000	X				X	X	45MIN	89°C	72°C	9	9	9	9	9	X		NINGUNA			
27/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2500	2500	X			X	X		30 MIN	98°C	77°C	10	10	10	10	10	X		NINGUNA			
27/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, CO ROMERO, TOMATE Y VINAGRE	ZANAHORIA	1000	2500	X				X	X	40 MIN	88°C	71°C	10	10	10	10	10	X		NINGUNA			
27/03/2025	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	4650	3750	X				X	X	45MIN	98°C	70°C	10	10	10	10	10	X		NINGUNA			
27/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	750	550		X			X	X	50 MIN	89°C	76°C	9	9	9	9	9	X		NINGUNA			
27/03/2025	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMONES	3500	1750	X			X		X	15 MIN	4,2°C	3,4°C	8	8	8	8	8	X		NINGUNA			
27/03/2025	ONCES	SORBETE DE GUINABANA	LECHE	5000	5000	X				X	X	50 MIN	89°C	72°C	8	8	8	8	8	X		NINGUNA			
27/03/2025	ONCES	MANTECADA	MANTECADA	1200	1200		X			X		NA	NA	NA	8	8	8	8	8	X		NINGUNA			
27/03/2025	CENA	CARNE DE CERDO DESHIEGADA	CERDO	4500	4500	X			X	X		50 MIN	98°C	83°C	10	10	10	10	10	X		NINGUNA			
27/03/2025	CENA	ARROZ CON AJOLOLI	ARROZ	1500	1500	X		X		X		NA	N.A	N.A	8	8	8	8	8	X		NINGUNA			
27/03/2025	CENA	SOPA DE PATACON	PLATANO	1550	1250	X		X		X		50 MIN	88°C	78°C	10	10	10	10	10	X		NINGUNA			
27/03/2025	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	LIMONES	50	50	X				X	X	30 MIN	76	62°C	10	10	10	10	10	X		NINGUNA			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323

CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974

CARGO: PSICOLOGA

 <div>GOBIERNO DE COLOMBIA MINISTERIO DE SALUD</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2024/05/15 Página: 1 de 1						
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																						
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ OPERADOR: FUMDIR																						
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																						
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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	
28/03/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	90°C	86°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
28/03/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	3000	3000	X		X	X			40 MIN	83°C	74°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
28/03/2025	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	1550	1550	X			X	X		30MIN	86°C	76°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
28/03/2025	DESAYUNO	GRANADILLA	GRANADILLA	5850	5000		X	X	X			N.A	N.A	N.A	8	9	9	8	X		NINGUNA	
28/03/2025	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	10500	10500		X	X		X		15 MIN	3,4°C	3C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
28/03/2025	NUEVES	MANTECADA	MANTECADA	2000	2000		X	X		X		NA	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA	
28/03/2025	ALMUERZO	CERDO Y RES EN EL COCIDO	CERDO	2500	2500	X		X	X			45MIN	89°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
28/03/2025	ALMUERZO	COCIDO BOYACENCE	CHIGUAS	2500	2500	X		X	X			10MIN	86°C	77°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
28/03/2025	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	4650	3750	X		X	X			45MIN	98°C	70°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
28/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	3500	1750	X		X		X		15 MIN	4,2°C	3,4°C	8	8	8	8	X		NINGUNA	
28/03/2025	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON PRESA	LECHE	5000	5000	X		X	X			50 MIN	89°C	72°C	8	8	8	8	X		NINGUNA	
28/03/2025	ONCES	PAN DE MAIZ	PAN	1500	1500		X	X		X		NA	NA	NA	8	8	8	8	X		NINGUNA	
28/03/2025	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA	6250	6250	X		X	X			50 MIN	86°C	83°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
28/03/2025	CENA	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	1550	1550	X		X		X		NA	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA	
28/03/2025	CENA	SOPA DE ARROZ	ARROZ	1550	1250	X		X		X		50 MIN	88°C	78°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
28/03/2025	CENA	AGUA DE PAÑOLA EN LECHE	LECHE	5250	5250		X	X	X			20 MIN	79°C	62°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS																						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: PSICOLOGA																						

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ

OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										OBSERVACIONES			
FECHA DE COMIDA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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				
						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				
29/03/2025	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	90°C	86°C	9	9		9	9	X		NINGUNA			
29/03/2025	DESAYUNO	HUEVOS COCIDO	HUEVOS	3000	3000	X				X	X	30 MIN	90°C	74°C	10	9		9	9	X		NINGUNA			
29/03/2025	DESAYUNO	PAN BLANDO	PAN	1500	1500		X		X		X	NA	NA	NA	10	9	9	9	8	X		NINGUNA			
29/03/2025	DESAYUNO	COM POTA DE MANZANA	MANZANA	5850	5000		X		X	X		N.A	N.A	N.A	8	9		9	8	X		NINGUNA			
29/03/2025	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	10500	10500		X		X		X	15 MIN	3,4C	3C	9	9		9	9	X		NINGUNA			
29/03/2025	NUEVES	PONQUE TAJADO	PONQUE	2000	2000		X		X		X	NA	N.A	N.A	8	8	8	8	8	X		NINGUNA			
29/03/2025	NUEVES	PICADO DE PAPAYE Y MELON	PAPAYA	5850	5000		X		X	X	X	N.A	N.A	N.A	8	9	9	9	8	X		NINGUNA			
29/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HERBAS	CARNES	5000	5000	X			X	X		45MIN	89°C	72°C	9	9	9	9		X		NINGUNA			
29/03/2025	ALMUERZO	ARROZ PALMUTO	ARROZ	2500	2500	X			X	X		30 MIN	98°C	77°C	10	10	10	10		X		NINGUNA			
29/03/2025	ALMUERZO	POTECA DE ARUYAMA CON ARVEJA FRESCA	ARVEJA	1000	2500	X				X	X	40 MIN	88°C	71°C	10	10	10	10		X		NINGUNA			
29/03/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA	4600	3750	X				X	X	45MIN	86°C	70°C	10	10	10	10		X		NINGUNA			
29/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO	750	550		X		X	X	X	50 MIN	89°C	76°C	9	9	9	9		X		NINGUNA			
29/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	3500	1750	X			X		X	15 MIN	4,2°C	3,4°C	8	8	8	8		X		NINGUNA			
29/03/2025	ONCES	COLADA D EAVENA CON GUAYABA	LECHE	5000	5000	X			X	X		50 MIN	89°C	72°C	8	8	8	8		X		NINGUNA			
29/03/2025	ONCES	GALLETA CRASER	GALLETA	2000	2000		X		X		X	NA	NA	NA	8	8	8	8		X		NINGUNA			
29/03/2025	CENA	CARNE DE CERDO GUSSOLA	CERDO	4500	4500	X			X	X		50 MIN	98°C	83°C	10	10	10	10		X		NINGUNA			
29/03/2025	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	HABICHUELA	1500	1500	X		X		X		30 MIN	73°C	66°C	8	8	8	8		X		NINGUNA			
29/03/2025	CENA	SOPA DE VERDURAS	AHUYAMA	1550	1250	X		X		X		50 MIN	88°C	78°C	10	10	10	10		X		NINGUNA			
29/03/2025	CENA	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA	1550	1250	X		X		X		25 MIN	88°C	78°C	10	10	10	10		X		NINGUNA			
29/03/2025	CENA	LECHE CALENTE CON CAMELA	LECHE	5250	5250	X			X	X		30 MIN	76	62°C	10	10	10	10		X		NINGUNA			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNLOGA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: PSICOLOGA

 <div>GOBIERNO DE SAN JUAN GOVERNMENT OF SAN JUAN</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2024/05/15 Página: 1 de 1						
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																						
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ OPERADOR: FUMDIR																						
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA DE SERVICIO (aaaa-mm-aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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	
30/03/2025	DESAYUNO	LECHE CALENTE	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	90°C	86°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
30/03/2025	DESAYUNO	FALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE	3000	3000	X				X	X	40 MIN	83°C	74°C	10	9	9	9	X		NINGUNA	
30/03/2025	DESAYUNO	PAN HOJALDRADO	PAN	3000	3000		X		X		X	NA	NA	NA	10	9	9	9	X		NINGUNA	
30/03/2025	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5850	5000		X		X	X		N.A	N.A	N.A	8	9	9	8	X		NINGUNA	
30/03/2025	NUEVES	SORBETE DE MORIA	LECHE	10500	10500		X		X		X	15 MIN	3,4°C	3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
30/03/2025	NUEVES	GALLETAS CRAMER	GALLETAS	2000	2000		X		X		X	NA	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA	
30/03/2025	ALMUERZO	POLLO DORADO	COLOMBINA	6250	5000	X			X	X		45MIN	89°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
30/03/2025	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTI	2500	2500	X			X	X		25 MIN	80°C	78°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
30/03/2025	ALMUERZO	TOMATE CEBOLLA LECHUGA	LECHUGA	1000	2500	X			X	X		15 MIN	4°C	4,7°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
30/03/2025	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	4650	3750	X			X	X		35MIN	93°C	78°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
30/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	1250	1250		X		X	X		40 MIN	81°C	76°C	9	9	9	9	X		NINGUNA	
30/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3550	1750	X			X		X	15 MIN	4,2°C	3,4°C	8	8	8	8	X		NINGUNA	
30/03/2025	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	5000	5000	X			X	X		50 MIN	89°C	72°C	8	8	8	8	X		NINGUNA	
30/03/2025	ONCES	TORTA NEGRA O DE BANANO	TORTA	1250	1250		X		X		X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		NINGUNA	
30/03/2025	CENA	CARNE DE RES ALPIMENTON	CARNE	4500	4500	X			X	X		50 MIN	98°C	83°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
30/03/2025	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	1500	1500	X		X		X		NA	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA	
30/03/2025	CENA	SOPA DE AVENA	AVENA	1550	1250	X		X		X		50 MIN	88°C	78°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
30/03/2025	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	LIMONES	50	50	X			X	X		30 MIN	76	62°C	10	10	10	10	X		NINGUNA	
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLOGA DE ALIMENTOS																						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: PSICOLOGA																						

 <div>GOBIERNO DE SAN JUAN GOVERNMENT OF SAN JUAN</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mayo 2024/05/03 Página: 1 de 1																																		
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA																	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: MODERADO																	UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA																
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY LUZ FERNANDEZ																	OPERADOR: FUMDIR																																	
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)																																	
FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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																										
31/03/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	1100	1100	X		X		X		30 MIN	90°C	86°C	9	9	9	9	X		NINGUNA																													
31/03/2025	DESAYUNO	QUESO CAMPESEÑO	QUESO	2000	2000	X		X		X		NA	NA	NA	10	9	9	9	X		NINGUNA																													
31/03/2025	DESAYUNO	AREPA	AREPA	3000	3000		X		X	X		40MIN	94°C	76°C	10	9	9	9	X		NINGUNA																													
31/03/2025	DESAYUNO	MANGO PICADO	MANGO	5850	5000		X		X	X		N.A	N.A	N.A	8	9	9	8	X		NINGUNA																													
31/03/2025	NUEVES	BATIDO DE BANANO	LECHE	10500	10500		X			X		15 MIN	3,4C	3C	9	9	9	9	X		NINGUNA																													
31/03/2025	NUEVES	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA	2000	2000		X		X	X		NA	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNA																													
31/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIIANA	CERDO	6050	5000	X			X	X		45MIN	89°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA																													
31/03/2025	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	2500	2500	X			X	X		30 MIN	86°C	77°C	10	10	10	10	X		NINGUNA																													
31/03/2025	ALMUERZO	ROCAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	1000	2500	X			X		X	15 MIN	4,9°C	3,4°C	10	10	10	10	X		NINGUNA																													
31/03/2025	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA	4650	3750	X			X	X		15MIN	78°C	64°C	10	10	10	10	X		NINGUNA																													
31/03/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ALVERJA VERDE SECA	ALVERJA	750	550		X		X	X		50 MIN	89°C	76°C	9	9	9	9	X		NINGUNA																													
31/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	3500	1770	X			X		X	15 MIN	4,2°C	3,4°C	8	8	8	8	X		NINGUNA																													
31/03/2025	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	5000	5000	X			X	X		45 MIN	89°C	72°C	8	8	8	8	X		NINGUNA																													
31/03/2025	ONCES	FRESA PICADA	FRESA	1200	1200		X		X		X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		NINGUNA																													
31/03/2025	CENA	CARNE DE RES DESMECHADA BBQ	RES	4500	4500	X			X	X		50 MIN	98°C	83°C	10	10	10	10	X		NINGUNA																													
31/03/2025	CENA	TAMADAO DE PLATANO	PLATANO	1500	1500	X		X		X		25 MIN	78°C	65°C	8	8	8	8	X		NINGUNA																													
31/03/2025	CENA	SOPA DE ARROZ	ARROZ	1550	1250	X		X		X		30 MIN	63°C	78°C	10	10	10	10	X		NINGUNA																													
31/03/2025	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE	TOMATE DE ARBOL	50	50	X			X	X		30 MIN	76	62°C	10	10	10	10	X		NINGUNA																													
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																																																		
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY PINZON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52238323 CARGO: TECNOLOGA DE ALIMENTOS																																																		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																																																		
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILA VARON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247574 CARGO: PSICOLOGA																																																		

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 31/03/2025	Nancy Marybel Pinzón Segura	TEC. ALIMENTOS	Nancy Pinzón
Revisó 31/03/2025	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	Sandra
Aprobó 31/03/2025	Mary Luz Fernández Moreno	COORDINADOR	Mary Luz Fernández