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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1-4	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		30	80	80	9	8	9	8	✓		
1-4	D	colada Avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	90	86	9	9	8	9	✓		
1-4	D	caldo papa carne	carne magra	2800	2800	✓			✓	✓		60	97	84	9	9	9	9	✓		
1-14	D	patilla picada	patilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	9	9	✓		
1-4	N	fc en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	81	72	9	8	9	9	✓		
1-4	N	Mandarina	Mandarina	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	✓		
1-4	A	Sobrebarriga	sobrebarriga	2650	2650	✓			✓	✓		120	90	82	8	8	9	9	✓		
1-4	A	carne ret salsa	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	85	70	9	9	8	8	✓		
1-4	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	68	9	9	8	9	✓		
1-4	A	calabaza guisada	calabaza	4656	4106	✓			✓	✓		60	80	70	9	9	9	9	✓		
1-4	A	Papa al perejil	papa	3375	2700	✓			✓	✓		40	82	73	9	8	8	9	✓		
1-4	A	Sopa vegetal	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	88	72	8	9	8	9	✓		
1-4	A	Jugo mora	mora	4200	4200	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	8	9	✓		
1-4	O	sorbete guanabana	guanabana	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	8	✓		
1-4	C	carne cerdo BBQ	carne cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		60	85	72	9	9	9	9	✓		
1-4	C	Arroz el jimenito	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	78	69	8	9	9	8	✓		
1-4	C	Sopa de malarca	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	9	9	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1-4	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	81	77	8	8	9	9	✓		
2-4	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	85	70	9	9	8	9	✓		
2-4	D	Chocolate	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	88	77	9	8	9	8	✓		
2-4	D	Tamal	Tamal	5340	5340	✓			✓	✓		120	90	86	9	8	9	9	✓		
2-4	D	papaya picada	papaya	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓		
2-4	N	Helan Yogurth	Yogurt	3000	3000	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	8	✓		
2-4	A	carne res	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	84	73	8	9	9	9	✓		
2-4	A	pechuga picada	Pechuga	2650	2650	✓			✓	✓		70	80	71	9	8	9	9	✓		
2-4	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	90	80	9	9	8	9	✓		
2-4	A	ensalada Tomate	Tomate	2800	2800	✓			✓	✓		NA	2	4	9	8	8	9	✓		
2-4	A	Yuca cocida	Yuca	4000	3600	✓			✓	✓		45	78	67	9	8	9	8	✓		
2-4	A	Sopa de cubarro	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		
2-4	A	Jugo guanabana	guanabana	4500	3700	✓		✓			✓	NA	2	5	8	8	9	9	✓		
2-4	O	Colada Fecula hay	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	83	72	9	9	8	8	✓		
2-4	C	Tenrera Fina	Tenrera	5300	5300	✓			✓	✓		80	82	75	9	9	9	9	✓		
2-4	C	Arroz Ayanjoli	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	79	84	9	8	9	9	✓		
2-4	C	Sopa Arena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	88	77	9	8	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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	
2-4	C	aguarapanela con	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	75	68	8	8	9	9	/		
3-4	RC	Tinto	Cafe	270	270	✓			✓	✓		40	85	70	9	9	8	9	/		
3-4	D	colada Avena	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	88	75	9	9	9	9	/		
3-4	D	Huevos pericos	Huevos	534N	534N	✓			✓	✓		40	81	70	8	8	9	9	/		
3-4	D	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	79	69	8	8	9	9	/		
3-4	D	Fresa	Fresa	4100	4100	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	/		
3-4	N	leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	78	69	9	9	9	9	/		
3-4	N	Mango picado	Mango	4300	3700	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	/		
3-4	A	Carne res	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	86	72	9	8	9	8	/		
3-4	A	carne cerdo	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		70	84	71	9	8	9	8	/		
3-4	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	75	8	8	9	9	/		
3-4	A	Ensalada campesina	Mail	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	/		
3-4	A	papa cocida	papa	3375	2700	✓			✓	✓		40	79	68	9	8	9	8	/		
3-4	A	sopa Arroz	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	9	8	9	8	/		
3-4	A	Naranjada	Naranja	4100	3600	✓		✓			✓	NA	2	5	9	8	9	8	/		
3-4	O	sorbete cuchara	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	8	8	9	9	/		
3-4	C	Pollo guisado	Pollo	5300	5300	✓			✓	✓		70	87	74	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega S TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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	
3-4	C	Arroz ranchera	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	9	9	9	/		
3-4	C	Sopa arracacha	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	8	9	8	9	/		
3-4	C	leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	81	72	9	8	9	8	/		
4-4	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	80	70	9	9	9	9	/		
4-4	D	chocolate	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	85	70	9	8	9	9	/		
4-4	D	caldo pescado	Tilapia	2800	2800	✓			✓	✓		90	90	83	9	9	8	9	/		
4-4	D	Arepa	Harina trad blanca	2025	2025	✓			✓	✓		35	75	65	9	9	8	9	/		
4-4	D	papaya	papaya	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	/		
4-4	N	Jugo de maracuya	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	/		
4-4	A	goulash carne	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		70	88	76	9	8	9	8	/		
4-4	A	Ensalada ternera	Ternera	2650	2650	✓			✓	✓		80	79	68	8	9	9	8	/		
4-4	A	Arroz primavera	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	78	65	8	9	9	9	/		
4-4	A	Verdura mixta	zanahoria	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	8	/		
4-4	A	Papa salcochada	papa criolla	3375	3375	✓			✓	✓		40	80	73	9	9	8	9	/		
4-4	A	Sopa ranchita	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	88	77	9	9	9	9	/		
4-4	A	Jugo de uva	uva	4000	4000	✓		✓			✓	NA	2	5	9	8	9	9	/		
4-4	O	Agua panela queso	Queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531082 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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	
4-4	O	compota manzana	manzana	4500	4100	✓			✓	✓		40	2	5	9	9	9	8	/		
4-4	C	lengua salsa	lengua	5300	5300	✓			✓	✓		80	95	86	9	8	8	9	/		
4-4	C	Arroz tomatado	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	78	9	9	8	9	/		
4-4	C	sopa arrayana	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	8	8	/		
4-4	C	Arandia	Arandia	180	180	✓			✓	✓		40	81	78	8	8	9	9	/		
5-4	BC	Tinto	Cafe -	270	270	✓			✓	✓		40	80	76	9	9	8	9	/		
5-4	D	cafe leche	leche	9450	9450	✓			✓	✓		45	75	65	9	8	9	8	/		
5-4	D	Madaine	Mandarina	53 UN	53 UN	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		
5-4	D	Emparedado queso	queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	/		
5-4	M	bebida guanabana	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	9	/		
5-4	A	pollo finas	pollo	2650	2650	✓			✓	✓		70	87	74	9	8	8	9	/		
5-4	A	carne cerdo	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		80	84	71	8	9	9	9	/		
5-4	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	78	69	8	8	9	9	/		
5-4	A	polleca	arrayana	4300	4000	✓			✓	✓		60	84	76	9	9	9	9	/		
5-4	A	Platano queso	Queso	900	900	✓		✓		✓		40	75	65	8	9	8	9	/		
5-4	A	Sopa Avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	88	74	9	8	9	8	/		
5-4	A	Jugo	Lulo	4400	4100	✓		✓		✓		NA	NA	NA	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 57971083 CARGO: Aux cocina.

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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	
5-4	O	Pcto hail dulce	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		90	88	76	9	9	8	9	/		
5-4	O	patilla	patilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	8	9	/		
5-4	C	carne en picada	carne	5300	5300	✓		✓		✓		80	85	75	9	9	9	9	/		
5-4	C	Tajada aguacate	aguacate	4400	4000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	/		
5-4	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	78	9	8	9	8	/		
5-4	C	Sopa aguacate	carne mague	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	9	9	8	9	/		
5-4	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	81	76	9	8	9	9	/		
6-4	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	80	73	9	9	9	9	/		
6-4	D	chocolate	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	78	69	9	8	9	9	/		
6-4	D	Empanada queso	Queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	25		9	8	9	9	/		
6-4	D	papaya limeña	Huevo	2800	2100	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	/		
6-4	N	Ensalada yogurt	yogurt	3000	3000	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	/		
6-4	A	Crema ahuyama	ahuyama	4500	4000	✓			✓	✓		90	90	84	9	9	9	8	/		
6-4	A	Pollo vinagreta	pollo	5300	5300	✓			✓	✓		70	75	65	9	9	9	9	/		
6-4	A	Arroz zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	78	69	9	8	9	9	/		
6-4	A	Ensalada lechuga	lechuga	2800	2800	✓		/			✓	NA	2	4	9	9	9	9	/		
6-4	A	Papa	papa	3375	2700	✓			✓	✓		35	75	65	8	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 57531087 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6-4	A	Jugo mango	Mango	2700	2100	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	/		
6-4	O	colada Avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	81	78	9	8	9	9	/		
6-4	C	Arroz carne	carne magra	5300	5300	✓			✓	✓		50	80	76	9	9	8	8	/		
6-4	C	papa criolla	papa	3775	2800	✓			✓	✓		40	75	65	8	9	9	9	/		
6-4	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	78	68	9	8	9	9	/		
6-4	C	crema verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	86	72	9	9	9	8	/		
6-4	C	Jugo guayaba	guayaba	4200	3800	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	9	9	/		
7-4	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		40	79	68	8	8	9	9	/		
7-4	D	colada Avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	85	75	9	9	8	8	/		
7-4	D	Huevos pericos	huevos	5300	5300	✓			✓	✓		45	86	72	9	9	8	9	/		
7-4	D	Ensalada Mango	Mango	4500	4100	✓			✓	✓		NA	2	3	9	9	8	8	/		
7-4	N	Helado con fruta	Helado	6800	6800	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	9	/		
7-4	A	sancocho pescado	tilapia	180	180	✓			✓	✓		90	90	86	9	8	9	9	✓		
7-4	A	pescado salsa	tilapia	5300	5300	✓			✓	✓		60	80	78	9	8	9	8	/		
7-4	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	78	69	9	9	9	9	✓		
7-4	A	Ensalada aguacate	Tomate	2800	2800	✓		✓			✓	NA	2	5	9	8	9	9	/		
7-4	A	platano frango	platano	3775	2800	✓			✓	✓		35	75	65	9	9	8	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora vega TIPO DE DOCUMENTO: cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52521083 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON

OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7-4	A	jugo maracuya	maracuya	4700	4000	✓		✓			✓	NA	25		9	9	8	9	✓		
7-4	O	Sarocha guanabana	guanabana	9450	9450	✓		✓			✓	NA	24		9	9	9	9	✓		
7-4	C	Pescado	Tilapia	5300	5300	✓			✓	✓		70	85	75	9	8	8	9	✓		
7-4	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	72	9	8	9	8	✓		
7-4	C	Yuca dulce	Yuca	4100	3700	✓			✓	✓		40	80	70	9	8	9	9	✓		
7-4	C	Sopa mondongo	mondongo	2100	2100	✓			✓	✓		90	90	84	8	9	9	9	✓		
7-4	C	Jugo Lulo	Lulo	4500	4100	✓		✓			✓	NA	24	3	9	9	8	9	✓		
8-4	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	75	65	9	9	9	9	✓		
8-4	D	colada de pidesmo	leche	2400	945	✓		✓		✓		45	85	71	9	8	9	8	✓		
8-4	D	Huevo revuelto	Huevos	5300	5300	✓			✓	✓		40	78	69	9	8	8	9	✓		
8-4	D	patilla	patilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓		
8-4	N	leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	79	68	9	9	9	8	✓		
8-4	N	granadilla	granadilla	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
8-4	A	Carne cundeiad	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		70	77	68	8	8	9	9	✓		
8-4	A	Pescado salsa	Tilapia	2650	2650	✓			✓	✓		60	75	65	9	8	8	9	✓		
8-4	A	Arroz zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	76	9	9	9	9	✓		
8-4	A	guacamole	aguacate	4500	4100	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Doris Yesy TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
8-4	A	papa lavar	papa	3375	2800	✓			✓	✓		40	85	75	9	9	9	9	✓		
8-4	A	sopa lenteja	carne magra	2100	2100	✓			✓			90	86	74	8	8	9	9	✓		
8-4	A	jugo piña	piña	4100	4100	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	8	9	✓		
8-4	O	salpicon mango	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	8	✓		
8-4	C	carne res	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		80	81	76	8	9	9	8	✓		
8-4	C	Spaguetis	pasta	2250	2250	✓			✓	✓		60	85	74	9	9	9	9	✓		
8-4	C	Sopa familia	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	9	8	8	9	✓		
9-4	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		40	80	70	9	9	9	9	✓		
9-4	D	cafe caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	82	71	9	9	8	9	✓		
9-4	D	Huevos pericos	Huevos	530N	530N	✓			✓	✓		35	78	68	8	9	8	9	✓		
9-4	D	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	79	67	9	9	9	9	✓		
9-4	D	granadilla	granadilla	53 UN	53UN	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	✓		
9-4	N	Sorbet cumbia	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	9	8	✓		
9-4	A	carne cerdo	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		70	88	76	8	8	9	9	✓		
9-4	A	carne res	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	89	74	9	9	8	8	✓		
9-4	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	78	63	9	9	9	9	✓		
9-4	A	cocido Boyacense	Arveja	2800	2800	✓			✓	✓		90	85	76	9	8	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52521083 CARGO: AUX COCINA

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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	
9-4	A	Papa dorada	papa	3375	2800	✓			✓	✓		45	81	72	9	8	9	8	✓		
9-4	A	Jugo Mora	Mora	4500	4500	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓		
9-4	O	colada fecula Maiz	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	78	69	8	9	9	9	✓		
9-4	C	Pechuga gratinada	pechuga	5300	5300	✓			✓	✓		70	87	78	9	8	9	9	✓		
9-4	C	Arroz al perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	8	8	9	✓		
9-4	C	Sopa de arroz	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	9	9	8	8	✓		
9-4	C	aguapanela leche	leche	9450	9450	✓			✓	✓		40	86	71	9	9	9	8	✓		
10-4	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		35	80	70	8	9	9	8	✓		
10-4	D	colada fecula Maiz	leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	82	74	8	8	9	9	✓		
10-4	D	Huevo cocido	Huevo	5300	5300	✓			✓	✓		45	87	71	9	9	9	9	✓		
10-4	D	compota manzana	Manzana	4500	3700	✓			✓	✓		40	25	5	9	8	9	9	✓		
10-4	N	chocolate	leche	9450	9450	✓			✓	✓		45	87	75	9	9	8	9	✓		
10-4	N	Patilla Melon	patilla	5300	2100	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	8	9	✓		
10-4	A	carne res Fina hierb	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	84	72	9	8	9	9	✓		
10-4	A	Ternera	Ternera	2650	2650	✓			✓	✓		70	79	68	9	9	8	9	✓		
10-4	A	Arroz Salvado	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	9	9	8	✓		
10-4	A	Bote ca Ahuyama	ahuyama	4200	3700	✓			✓	✓		45	80	70	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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	
10-4	A	papa al perejil	papa criolla	5375	3375	✓			✓	✓		45	78	69	9	8	9	8	/		
10-4	A	sopa de cuchuco	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	86	73	9	9	9	9	/		
10-4	A	jugo mango	mango	4500	4500	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	8	9	/		
10-4	D	colada Avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	80	70	9	8	9	9	/		
10-4	C	carne cerdo salsa	carne cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		70	85	75	9	9	9	8	/		
10-4	C	tortilla verduras	huevos	2800	2800	✓			✓	✓		35	81	74	8	8	9	9	/		
10-4	C	papa sabe francesa	papas	3375	2300	✓			✓	✓		45	75	65	9	9	8	8	/		
10-4	C	sopa verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	9	9	9	9	/		
10-4	C	Leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	78	67	8	9	8	9	/		
11-4	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		40	82	74	9	8	9	9	/		
11-4	D	Leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	79	82	9	9	8	9	/		
11-4	D	caldo pca carne	carne magra	2800	2800	✓			✓	✓		90	86	71	9	9	9	9	/		
11-4	D	picado papaya	papaya	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	/		
11-4	N	sorbete mora	mora	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	9	/		
11-4	A	pollo dorado	pollo	2650	2650	✓			✓	✓		80	87	71	9	8	8	9	/		
11-4	A	Albondiga ensalada	carne molida	2650	2650	✓			✓	✓		70	80	72	9	9	9	8	/		
11-4	A	Spaguetti	pasta	2250	2250	✓			✓	✓		60	88	74	9	8	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 537 083 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON — OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-4	A	Cometa Verdura	Verdura	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	8	/		
11-4	A	Papa Sopa	papa	3375	2700	✓			✓	✓		40	82	71	9	9	8	9	/		
11-4	A	Sopa Ahuyama	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	87	75	8	9	9	9	/		
11-4	A	Jugo Piña	piña	4500	4100	✓		✓			✓	NA	2	5	9	8	8	9	/		
11-4	O	Sorbete Guanabana	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	9	/		
11-4	C	Carne res	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		80	85	75	9	9	9	9	/		
11-4	C	Arroz Zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	70	9	8	9	8	/		
11-4	C	Sopa Avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	87	9	9	8	9	/		
11-4	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	89	80	9	8	8	9	/		
12-4	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	85	70	9	9	9	9	/		
12-4	D	Chocolate	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	74	9	8	9	9	/		
12-4	D	Queso campesino	Queso	2120	2120	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	8	9	/		
12-4	D	Arepa	Harina Maiz blanco	2025	2025	✓			✓	✓		35	75	65	9	9	9	8	/		
12-4	D	Mango Salcado	Mango	4600	4200	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	8	9	/		
12-4	N	Bebido Avena	leche	9450	9450	✓		✓			/	NA	2	5	9	8	9	8	/		
12-4	A	Carne cerdo Jamaicana	carne cerdo	2650	2650	✓				✓	✓	70	81	72	8	8	9	9	/		
12-4	A	Arroz perejil	Arroz	2600	2025	✓				✓	✓	50	80	70	9	9	8	9	/	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas — TIPO DE DOCUMENTO: Cc — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 — CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-4	A	carne mechada	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	88	76	9	9	9	9	✓		
12-4	A	Rodajas Tomate	Tomate	3375	3375	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	8	9	✓		
12-4	A	Papa Salada	papa	3375	3375	✓			✓	✓		40	81	72	9	8	9	9	✓		
12-4	A	cazuela arveja	Arveja	3000	3000	✓			✓	✓		90	89	77	9	9	9	8	✓		
12-4	A	Jugo guayaba	guayaba	4500	4100	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	9	✓		
12-4	O	Arroz con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	80	70	9	8	9	9	✓		
12-4	O	Fresa picada	Fresa	3800	3700	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
12-4	C	Carne res BBQ	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		80	85	75	8	8	9	9	✓		
12-4	C	Tajada plátano	platano	3375	2700	✓			✓	✓		35	75	66	9	9	8	9	✓		
12-4	C	Sopa Arroz	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	8	✓		
12-4	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	78	69	8	9	9	9	✓		
13-4	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		40	86	71	9	8	9	9	✓		
13-4	D	colada plátano	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	87	74	9	9	9	9	✓		
13-4	D	caldo papa carne	carne magra	2800	2800	✓			✓	✓		90	88	77	8	8	9	9	✓		
13-4	N	Te en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	80	72	9	9	9	8	✓		
13-4	N	Fresa picada	Fresa	3800	3700	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
13-4	A	Filete pescado	Tilapia	2800	2800	✓			✓	✓		60	78	70	9	8	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13-4	A	Carne cerdo	Carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		70	85	70	9	8	9	9	/		
13-4	A	Arroz cilantro	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	74	9	9	9	9	/		
13-4	A	Ensalada hidrulic	lechuga	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	8	9	/		
13-4	A	Pure papa	papa	3375	2700	✓			✓	✓		40	87	72	8	9	8	9	/		
13-4	A	Sopa Avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	9	/		
13-4	A	Jugo maracuya	maracuya	4500	4000	✓			✓	✓		NA	NA	NA	9	9	8	9	/		
13-4	O	Flan	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	8	9	8	9	/		
13-4	O	papaya	papaya	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		
13-4	C	Pollo en salsa	pollo	5300	5300	✓			✓	✓		80	75	65	9	8	9	8	/		
13-4	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	78	67	8	9	9	8	/		
13-4	C	Sopa ahuyama	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	8	8	9	9	/		
13-4	C	leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	86	72	9	9	8	8	/		
14-4	BC	Aromática	Aromática	180	180	✓			✓	✓		40	85	70	9	8	9	8	/		
14-4	D	cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	87	71	8	9	9	8	/		
14-4	D	caldo pescado	Tilapia	2800	2800	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	/		
14-4	D	papaya	papaya	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	/		
14-4	N	sorbete curuba	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vaya TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531082 CARGO: AUX Cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14-4	A	Carne de cerdo	carne de cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		70	85	75	9	9	9	9	/		
14-4	A	Carne de res salsa	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	88	78	8	9	9	9	/		
14-4	A	Arroz primavera	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	70	9	8	9	9	/		
14-4	A	Verduras salteadas	calabaza	1800	1800	✓			✓	✓		55	81	72	9	9	8	9	/		
14-4	A	Papas a la francesa	papa	3375	2700	✓			✓	✓		40	78	69	9	9	9	9	/		
14-4	A	Sopa patacon	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	8	/		
14-4	A	Jugo Tomate de arbol	Tomate arbol	4500	4100	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	/		
14-4	O	Cambil	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	75	65	9	8	9	9	/		
14-4	O	Maiz pira	Maiz	500	500	✓			✓	✓		30	25	5	9	9	9	9	/		
14-4	O	Mango picado	Mango	4200	3900	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	/		
14-4	C	Pollo dorado	pollo	5300	5300	✓			✓	✓		70	86	74	9	9	8	8	/		
14-4	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	76	67	9	8	8	9	/		
14-4	C	Sopa Canela	carne res	135	135	✓			✓	✓		90	87	74	9	9	8	9	/		
14-4	C	Aromática	Aromática	180	180	✓			✓	✓		40	79	68	8	9	9	9	/		
15-4	BC	Tinto	Café	270	270	✓			✓	✓		40	75	65	9	9	9	9	/		
15-4	D	colada Avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	77	9	8	9	8	/		
15-4	D	Huevo tortilla	Huevo	570UN	53UN	✓			✓	✓		40	79	68	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531087 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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	
15-4	D	Mandarina	Mandarina	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	/		
15-4	N	Kumis	Kumis	6000	6000	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	8	9	/		
15-4	N	granadilla	granadilla	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	8	/		
15-4	A	Carne cerdo	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		60	85	75	8	9	9	8	/		
15-4	A	carne res goulash	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	87	78	9	8	9	9	/		
15-4	A	Arroz arenga	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	67	9	9	9	9	/		
15-4	A	Tajada aguacate	aguacate	3800	3200	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	/		
15-4	A	Yuca dorada	Yuca	3375	2700	✓			✓	✓		35	78	69	9	9	9	8	/		
15-4	A	sopa de cachitos	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	8	9	9	9	/		
15-4	A	Jugo Mora	Mora	4500	4500	✓		✓			✓	NA	2	3	8	8	9	9	/		
15-4	O	Sorbete curuba	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	8	/		
15-4	C	carnero al cilantro	carnes	5300	5300	✓			✓	✓		80	86	78	9	9	9	8	/		
15-4	C	Arroz pajarito	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	79	67	9	9	9	9	/		
15-4	C	sopa cuchuco	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	88	77	8	9	8	9	/		
15-4	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	87	80	9	9	9	9	/		
16-4	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	89	78	8	8	9	9	/		
16-4	D	aguapanela	leche	9450	9450	✓		✓			✓	45	82	71	9	9	8	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52551083 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-4	D	caldo papa carne	carne magra	2800	2800	✓			✓	✓		90	90	80	9	9	8	9	✓		
17-4	D	granadilla	granadilla	536N	536N	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	✓		
17-4	N	ensalada fruta	mango	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	9	✓		
17-4	A	carne res guisada	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	81	72	9	9	8	9	✓		
17-4	A	Pollo Asado	pollo	2650	2650	✓			✓	✓		70	83	71	9	8	9	9	✓		
17-4	A	Arroz Espinaca	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	9	9	9	✓		
17-4	A	Pobca amarilla	amarilla	4200	3800	✓			✓	✓		45	79	68	9	9	9	8	✓		
17-4	A	Papa Salsa	papa	3375	2700	✓			✓	✓		35	76	65	8	9	9	9	✓		
17-4	A	Sopa cebada	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	88	76	8	8	9	9	✓		
17-4	A	limonada panela	limonet	4100	3700	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓		
17-4	O	colada Avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	86	72	9	9	8	8	✓		
17-4	O	melón	melón	3800	3100	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	8	9	✓		
17-4	C	Pechuga Mechada	pechuga	5300	5300	✓			✓	✓		50	78	69	9	9	9	9	✓		
17-4	C	Arroz Pechuga	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		90	90	81	8	9	8	9	✓		
17-4	C	Sopa Verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	88	73	9	8	9	8	✓		
17-4	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	81	73	8	9	9	9	✓		
18-4	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	80	70	9	9	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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		
18-4	C	sopa fideos	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	8	9	8	✓			
18-4	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	81	70	8	9	9	8	✓			
19-4	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		40	85	75	8	8	9	9	✓			
19-4	D	Te en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	74	9	9	8	9	✓			
19-4	D	caldo	pechuga	2800	2800	✓			✓	✓		90	90	84	8	9	9	9	✓			
19-4	D	compota	manzana	4100	4100	✓			✓	✓		45	25	5	9	8	9	9	✓			
19-4	N	sancocho	guineo bana	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓			
19-4	A	filete pescado	tilapia	2650	2650	✓			✓	✓		60	86	71	9	9	9	8	✓			
19-4	A	carne res	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		70	81	70	9	9	9	9	✓			
19-4	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	8	8	9	✓			
19-4	A	ensalada campesina	Maiz	900	900	✓			✓	✓		NA	2	4	9	9	8	8	✓			
19-4	A	papa criolla	papa	3375	3375	✓			✓	✓		35	78	69	8	8	9	9	✓			
19-4	A	sopa ranchita	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	88	76	9	9	9	8	✓			
19-4	A	jugo piña	piña	4100	3600	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	9	✓			
19-4	O	cafe leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	82	73	9	8	9	9	✓			
19-4	O	Mango	Mango	4500	4100	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓			
19-4	C	pollo dorado	pollo	5300	5300	✓			✓	✓		70	80	70	9	9	9	8	✓			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dove Vaas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52571087 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON

OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-4	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	8	8	9	9	✓		
19-4	C	Sopa ahuyama	ahuyama	3800	3200	✓			✓	✓		90	90	81	9	9	8	9	✓		
19-4	C	Leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	78	69	9	8	9	9	-		
20-4	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	80	70	9	9	9	9	✓		
20-4	D	cafe con leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	85	78	8	9	9	9	✓		
20-4	D	Huevos	Huevos	530N	530N	✓			✓	✓		35	86	74	9	8	9	9	✓		
20-4	D	Banano	Banano	530N	530N	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓		
20-4	N	Sorbet fresa	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	8	✓		
20-4	A	Pollo BBQ	pollo	2650	2650	✓			✓	✓		80	81	72	9	9	9	9	✓		
20-4	A	carne cerdo	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		70	83	71	9	9	8	8	✓		
20-4	A	Arroz cilantra	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	70	9	9	8	9	✓		
20-4	A	cubios guisados	cubios	3800	3100	✓			✓	✓		35	86	74	8	8	9	9	✓		
20-4	A	Salade platano	platano	3375	2700	✓			✓	✓		40	85	76	9	9	9	8	✓		
20-4	A	Sopa verduras	carne maiz	135	135	✓			✓	✓		90	89	78	9	9	9	9	✓		
20-4	A	Jugo guanabana	guanabana	4500	4100	✓		✓			✓	NA	2	5	9	8	9	9	✓		
20-4	O	Postre dulce	Leche	9450	9450	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	8	9	✓		
20-4	O	Uvas	Uvas	4200	4600	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dore Vgs TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.531082 CARGO: Aux cocine

Powered by CamScanner

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20-4	C	Tenkrel guisado	Tenkrel	5300	5300	✓			✓	✓		80	81	72	9	9	9	9	/		
20-4	C	Bandeja Mixta	lechuga	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	9	/		
20-4	C	Arroz Lenchada	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	79	68	9	9	8	9	/		
20-4	C	Sopa Avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	8	/		
20-4	C	Te en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	80	70	9	9	8	8	/		
21-4	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		40	86	73	9	9	9	9	/		
21-4	D	chocolate	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	87	71	9	9	9	8	/		
21-4	D	Queso crema	Queso	900	900	✓		✓			✓	NA	2	5	8	8	9	9	/		
21-4	D	patilla	patilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	8	9	/		
21-4	N	leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	86	72	9	9	8	9	/		
21-4	N	granadilla	granadilla	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	/		
21-4	A	Carne Bistack	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	85	76	9	9	9	9	/		
21-4	A	Pechuga gratinada	pechuga	2650	2650	✓			✓	✓		60	81	72	9	8	8	9	/		
21-4	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	79	68	8	9	9	8	/		
21-4	A	Tortilla acelga	Huevos	2800	2800	✓			✓	✓		35	77	68	8	9	8	9	/		
21-4	A	platano cocido	platano	3375	2700	✓			✓	✓		40	76	65	9	9	9	9	/		
21-4	A	Sopa pajarilla	pajarilla	180	180	✓			✓	✓		90	89	77	9	8	9	8	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531082 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON | OPERADOR: ASOCIACION DE MUJERESMUJER Y CUIDADO AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-4	A	Jugo guayaba	guayaba	4500	4000	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	/		
21-4	O	Te con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	78	69	8	8	9	9	/		
21-4	O	Mango piña	piña	2200	1800	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	/		
21-4	C	Sancocho carne cerdo	carne cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		80	87	76	8	9	9	9	/		
21-4	C	Arroz pejaito	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	79	69	9	8	9	9	/		
21-4	C	Sopa guineo	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	89	76	9	9	8	9	/		
21-4	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	85	74	9	9	9	8	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora [illegible] | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 | CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner