ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 01 patron 05 (viernes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02- Mayo /2025	7:00 am	Chocolate en leche	leche entera	14 lts	14 lts	X		X		X		50 min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	85 uni	85 uni	X		X	X	X		55 min	90C	50°C	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	13.100 grs	4506 gr	X		X			X	50 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Goulash Higado pollo	Higados de pollo		5000 grs					X		60 min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Spaguetti	Spaguetti	3500 grs	3500 grs	X		X		X		40 min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		papa chips	papa común	4500 grs	3500 grs	X		X		X		60 min	80°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de piña	piña		4000 grs						X	50 min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Espinaca	Higados de pollo		100 grs					X		40 min	76°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango		400 grs						X	10 min	-4°C	6°C	10	10	10	10	✓		
		pechuga de pollo guisado	Pechuga de pollo		300 grs						X	50 min	77	40°C	10	10	10	10	✓		
		JORNADA ABIERTA																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 02 patron 06 (lunes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
05 - Mayo. 2025	7:00 am	Coladita- de platano	leche entera	14Lts	14Lts	x		x		x		60min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Queso doble crema	Queso doble crema	2000 grs	2000 grs	x		x			x	50min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Papaya.	Papaya	10.000 grs	7.300 grs	x		x			x	40min	Amb	Amb	10	10	10	10	X.		
		Ahogado de huevo	Huevo	9uni	7uni	x		x		x		20min	72°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Pera	pera.	790 grs	520 grs	x		x			x	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X.		
	11:00 am.	pechuga de pollo en trozos	pechuga de pollo		5.100 grs					x		80min	89°C	50°C	10	10	10	10	x		
		Arroz con Fideos	Arroz	2500 grs	2500 grs	x		x		x		60min	86°C	50°C	10	10	10	10	x		
		Tajada de Aguacate	Aguacate.	5000 grs	3256 grs	x		x			x	40min	Amb	Amb	10	10	10	10	x		
		Ajiaco con pollo	pechuga de pollo		380 grs	x		x		x		90min	86°C	50°C	10	10	10	10	x		
		Jugo de uva	Uva Isabella		3800 grs						x	50min	-4°C	4°C	10	10	10	10	x		
		crema de Zanahoria	Higados de pollo		108grs	x		x		x		50min	76°C	40°C	10.	10	10	10	x		
		Jugo de Manzana	Manzana	600 grs	480 grs	x		x			x	15min	Amb	Amb	10	10	10	10	x		
	3:00 PM.	Sorbete de guanabana	leche entera.	1Lts	1Lts	x		x			x	60min	4°C	6°C	10	10	10	10	X.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 02 patron. 07. Martes

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06. Mayo. 2025	7:00	Colada fecula Maiz	leche Entera	15 Lts	15 Lt	x		x		x		60min	86°c	50c	10	10	10	10	x		
		Huevos revueltos	Huevos	82 un	82 un	x		x		x		50min	85°c	50°c	10	10	10	10	x.		
		patilla	Patilla	18.000 grs	9000 grs	x		x			x	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	x		
	11:00	Carne de cerdo en trozos	Carne de cerdo		5000 grs					x		90min	90°c	50°c	10	10	10	10	x		
		Arroz Blanco	Arroz	2500 gr	2500 gr	x		x		x		60min	86°c	50°c	10	10	10	10	x,		
		Pepino guisado	pepino de guiso	N/A	N/A																
		papa criolla chorreada	papa criolla	3500 grs	3500 grs	x		x		x		40min	50°c	40°c	10	10	10	10	x		
		Sopa de Arroz	Carne Negra		250 grs	x		x		x		90min	90°c	60°c	10	10	10	10	x		
		Crema de Ahuyama	Hígados de pollo		1400 grs	x		x		x		50min	90°c	45°c	10	10	10	10	x		
		Jugo de Melon	Melón		4800 grs						x	50min	-4°c	4°c	10	10	10	10	x		
	3:00 PM	Kumis	Kumis.	16 Lts	16 Lts	x		x		x		50min	4°c	6°c	10	10	10	10	x		
		pera	pera	8200 grs	8700 grs	x		x			x	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	x.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 02 patron 08 (Miercoles)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07- Mayo -2025	7:00 am.	Leche Entera	Leche Entera	15 Lts	15 Lts	x		x		x		40min	45°c	32°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevos	83un	83un	x		x		x		60mn	90°c	30°c	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera	800 grs	650 grs	x		x			x	60min	Amb	Amb	10	10	10	10.	X		
		Papaya	Papaya	600 grs	390 grs	x		x			x	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10.	X		
	11:00 am	Lentejas guisadas	Lentejas	1500 grs	1500 grs					X		50min	86°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Carne de res guisada	Carne de Res		5000 grs					X		90min	90°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	2500 grs	2500 gr	x		x		x		60min	86°c	50°c	10	10	10	10.	X		
		Ensalada fuente lechuga	Ensalada lechuga zanahoria tomate	N/A	N/A																
		Yuca cocida	Yuca.		3700 grs					x		40 mn	86°c	40°c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Lulo	Lulo		4400 grs						x	60min	-4°c	2°c	10	10	10	10	X		
		Crema de Verduras	Hígados de pollo		190 grs	x		x		x		40min	80°c	45°c	10	10	10	10.	X		
		Jugo de Guanábana	Guanábana		350 grs						x	10min	-4°c	4°c	10	10	10	10.	X		
	3:00 pm	Ensalada de frutas	Ensalada de Fruta.	N/A	N/A																
		Queso rayado	Queso campesino	2000 grs	2000 grs	x		x			x	20 min	4°c	6°c	10	10	10	10.	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 02 patron 09 (Jueves)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
08 - Mayo/2025	7:00	Sorbete de guayaba	leche Entera	14Lts	14Lts						X	50min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	830un	830un	X			X	X		60min	82°C	50°C	10	10	10	10	X.		
	11:00	Pescado guisado	Filete de Merluza		3500 grs					X		40min	86°C	80°C	10	10	10	10.	X		
		Arroz con Cilantro	Arroz	2500 grs	2500 gr	X		X		X		50min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Verduras con Mayonesa	Verduras con Mayonesa	N/A	N/A																
		Torta de Platano	platano Maduro	5.500 grs	3000 grs	X		X		X		60min	79°C	40°C	10	10	10	10.	X		
		Sopa de colicero	carne Magra	250 grs	250 grs.	X		X		X		90min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Maracuyá	Maracuyá		3400 grs						X	60min	-4°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Mazorca	Higados de pollo		100 grs	X		X		X		50min	80°C	45°C	10	10	10	10.	X		
		Jugo de Pera	pera	600 grs	480 grs	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Yogurt	yogurt	16Lts	16Lts	X		X			X	50min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Papaya	papaya	10.000 grs	7.200 grs	X		X			X	50min	Amb	Amb	10	10	10	10.	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 02 Patron 10 (Viernes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
09. Mayo | 2025	9:00	Chocolate en leche	leche entera	15 lts	15 lts	X		X		X		50min	82°C	50°C	10	10	10	10.	X		
		Caldo de pajarilla	Pajarilla		3500 grs					X		60min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Mango	Mango	9.500 grs	5700 grs	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	✓		
		Granadilla	Granadilla	9 uni	9 uni	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	✓.		
	11:00	Albondigas de carne	Carne de res Molida		5900 grs					X		90min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Spaguetti	Spaguetti	3500 grs	3500 grs	X		X		X		40min	90°C	50°C	10	10	10	10	X.		
		Ensalada Zanahoria	Ensalada de Zanahoria, Remolacha Mayonesa	N/A	N/A																
		papa dorada	Papa Común	4.500 grs	3.300 grs	X		X		X		50min	80°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Piña	Piña		4.100 grs						X	50min	-4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Acelga	Higados de pollo		100 grs	X		X		X		40min	80°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Guayaba	Guayaba		350 grs						X	10min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X.		
	3:00 PM	Helado	Helado	6 lts	6 lts	X		X			X	50min	-4°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	10000 grs	7.300 grs	X		X			X	40min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Manzana Pogrilla	Manzana	300 grs	260 grs	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 03 patron 11 (Lunes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12 - Mayo 2025	7:00 am	Colada [illegible] de plátano	leche entera	14lts	14lts	X		X		X		60min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	82U	82uni	X			X	X		60min	90°C	30°C	10	10	10	10	X		
		pera	pera	8250 grs	6750 grs	X		X			X	50min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00	Pechuga de pollo en salsa blanca	pechuga de pollo		5.300 grs					X		90min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	2500 grs	250 grs	X		X		X		60min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Espinaca con huevo	Espinaca con Huevo	N/A	N/A																
		papa cocida con cascara	papa común	4200 grs	4200 grs	X		X		X		50min	82°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Sopa de Avena	carne magra	250 grs	250 grs	X		X		X		90min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de piña	piña		4100 grs						X	50min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Ahuyama	Higados de pollo		100 grs	X		X		X		40min	76°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango		400 grs						X	10min	-4°C	6°C	10	10	10	10.	X		
	3:00 PM	Colada de Avena	leche entera	14lts	14lts	X		X		X		60min	89°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina	10.000 grs	7.500 grs	X		X			X	50min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		patilla en trozos	patilla	600 grs	300 grs	X		X			X	10min	Ambte	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 02 Patrón 12 (Martes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
13. Mayo /2025	7:00	Colada fécula de Maíz	Leche entera	18 Lts	15 Lts	X		X		X		60min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Sandwich de queso	Queso doble crema	2000 grs	2000 grs	X		X			X	40min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	13000 grs	4550 grs	X		X			X	50min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sudado de pollo	Pechuga de pollo	100 grs	100 grs	X		X		X		20min	76°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Puré de Banano.	Banano	600 grs	380 grs	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de res finas hierbas	Carne de res		5000 grs					X		90min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2500 gr	2500 grs	X		X		X		60min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Ahuyama con Arveja verde	Ahuyama guisada con arveja verde fresca	N/A	N/A																
		Papa criolla al vapor	Papa criolla	3500 grs	3500 grs	X		X		X		40min	82°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Sopa de conchitas	Carne magra	250	250	X		X		X		90min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Espinaca	Hígados de pollo	100 gr	100 grs	X		X		X		40min	80°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Guayaba	Guayaba	500 grs	480 grs						X	10min	-4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Jugo tomate de árbol	Tomate de árbol.		4900 grs						X	50min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X		
	3:06 PM	Yogurt	Yogurt	16 Lts	16 Lts	X		X			X	50min	4°C	6°C	10	10	10	10	T		
		Manzana	Manzana	8500 grs	6900 grs	X		X			X	50min	Amb	Amb	10	10	10	10.	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14- Mayo /2025	9:00 am	Leche Entera	Leche Entera	15 Lts	15 Lts	X		X		X		40 min	40°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Huevo perico	Huevo	84 uni	84 uni	X			X	X		50 min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arepa de Maiz	Arepa maiz	1500 grs	1500 grs	X		X		X		60 min	70°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Mango	Mango	10.500 grs	6.700 grs	X		X			X	50 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	9 uni	9 unid	X		Y			Y	10 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Garbanzo	Garbanzo	1500 grs	1500 grs	X		X		X		50 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo		5000 grs					X		90 min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con Fideos	Arroz	2500 grs	2000 gr	X		Y		X		50 min	86°C	55°C	10	10	10	10	X		
		platano con canela	platano Maduro	5500 grs	3850	X		Y		X		40 min	90°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Zanahoria tomate y perejil	Zanahoria rayada con tomate y perejil	N/A	N/A																
		Jugo de Mora	Mora		9000 grs						X	50 min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Verduras	Higados de pollo	100 grs	100 grs	X		X		X		40 min	76°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Manzana	Manzana	500 grs	410 grs	X		X			X	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Colada fécula de Maiz	Leche Entera	15 Lts	15 Lts	X		X		X		60 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		pera	pera	8500 grs	6.950	X		X			X	40 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS — ALIMENTO EN PROCESO — LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN — TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO — INICIAL °c	FINAL °c	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — ALIMENTO TERMINADO — COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15 - Mayo - 2023	7:00 a.m	Colada de Avena	leche entera	15 Lts	15 Lts	X			X	X		55 min	86°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	86 Uni	86 uni	X			X	X		50 min	79°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Patilla	patilla	17.700	8.800 grs	X		X			X	60 min	preb	pmb	10	10	10	10	X		
	11:00 a.m	Carne Molida a la Boloñesa	carne de res Molida		5000 grs					X		60 min	87°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Spaguetti	spaguetti	3500 grs	3500 grs	X		X		X		40 min	89°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Espinaca papaya mango Crema leche	Espinaca papaya Mango-crema leche	N/A	N/A																
		Deditos de Arracacha	Arracacha		3.300 grs					X		90 min	80°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Melon	Melon		4300 grs						X	50 min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Pollo	Higados de pollo	100 grs	100 grs	X		X		X		30 min	79°C	40°C	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Sorbete de Banano	leche entera	15 Lts	15 Lts	X			X		X	40 min	pmb	Pmb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 03 patron 15 (Viernes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
16 Mayo - 2025	7:00 am	Chocolate en leche	Leche entera	1Ltts	1Ltts	x			x	x		50min	90c	60c	10	10	10	10	x		
		Queso	Queso doble crema	2000 grs	2000 grs	x		x			x	40min	4°c	6c	10	10	10	10	x		
		Papaya	Papaya	10.000 grs	7.000 grs	x		x			x	50min	amb	amb	10	10	10	10	x		
		Ricuedo de Carne	Carne Magra		100 grs	x		x		x		20min	80c	40c	10	10	10	10	✓		
	11:00 am	Higado res encebollado	Higado de Res		4100					x		50min	90c	50c	10	10	10	10	x		
		Arroz con pimenton	Arroz	2500 grs	2500 grs	x		x		x		50min	82°c	50c	10	10	10	10	x		
		Arveja fresca-zanahoria habichuela	Zanahoria, Habichuela Arveja verde fresca	N/A	N/A																
		Yuca cocida	Yuca		2700 grs					x		40min	86c	35°c	10	10	10	10	x		
		Sopa de petacon	Carne Magra	250 grs	250 grs	x		x		x		90min	90c	60°c	10	10	10	10	x		
		Jugo de Maracuyá	Maracuyá		3900 grs						x	50min	4°c	6°c	10	10	10	10	x		
		Crema de Mazorca	Higados de pollo	100 grs	100 grs	x		x		x		40min	80°c	40c	10	10	10	10	x		
		Jugo de patilla	patilla	300 grs	150 grs	x		x			x	10min	amb	amb	10	10	10	10	x		
	3:00 PM	Leche entera	Leche Entera	1Ltts	1Ltts	x			x		x	40min	amb	amb	10	10	10	10	x		
		Granadilla	Granadilla	13.500 grs	4900 grs	x			x		x	50min	amb	amb	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 04 patron 16 (Lunes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19 Mayo 2025	7:00 am	Colada fécula de Maiz	Leche entera	1Ltts	1Ltts	x			x	x		50min	90°c	60°c	10	10	10	10	x		
		Huevos con Mazorca	Huevos	830un	830un	x			x	x		55min	86°c	50°c	10	10	10	10	x		
		Pera	pera	8200 grs	6800 grs	x		x			x	50min	amb	amb	10	10	10	10	x		
	11:00 am	Carne de cerdo-piña	Carne de cerdo		500grs					x		90min	85°c	50°c	10	10	10	10	x		
		Arroz con Fideos	Arroz	2500grs	2500grs	x		x		x		60min	86°c	50°c	10	10	10	10	x		
		Acelga con Huevo	Acelga con Huevo	N/A	N/A																
		Papa criolla al vapor	papa criolla	3500grs	3.500grs	x		x		x		40min	87°c	35°c	10	10	10	10	x		
		Sopa de Arracacha	Carne Magra	250grs	250grs	x		x		x		90min	90°c	60°c	10	10	10	10	x		
		Jugo de fresa	fresa		3.800grs						x	50min	-4°c	6°c	10	10	10	10	x		
		Crema de calabaza	Higados de pollo		108grs	x		x		x		30min	76°c	40°c	10	10	10	10	x		
		Jugo de Guanabana	Guanabana		150grs						x	10min	-4°c	6°c	10	10	10	10	x		
	3:00 pm	Sorbete de Mango	Leche entera	1Ltts	1Ltts	x			x		x	50min	4°c	6°c	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20 · Mayo - 2025	7:00 am	Sorbete de Mango	leche Entera	15 Lts	15 Lts.	x		x			x	60min	4°C	6°C	10	10	10	10	x		
		Queso	Queso doble crema	2000 grs	2000 gr	x		x			x	40min	4°C	6°C	10	10	10	10	x		
		Revuelto de huevo	Huevo	6 uni	6 uni	x			x	x		10min	72°C	40°C	10	10	10	10	x		
	11:00 am	Arveja Verde seca	Arveja verde seca	1500 grs	1.500 grs	x		x		x		40min	72°C	50°C	10	10	10	10	x		
		pechuga de pollo guisada	Pechuga de pollo		5.200 grs					x		90min	86°C	50°C	10	10	10	10	x		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2500 grs	2500 grs	x		x		x		50min	82°C	50°C	10	10	10	10	x		
		pepino cohombro tomate	pepino cohombro tomate cilantro	N/A	N/A																
		Croqueta de yuca	Yuca		2800 grs					x		50min	87°C	30°C	10	10	10	10	x		
		Jugo de uva	Uva Isabella		3.500 grs						x	50min	-4°C	4°C	10	10	10	10	x		
		Crema de Brocoli	Higados de pollo		100 grs					x		25min	72°C	45°C	10	10	10	10	x		
		Jugo de Manzana	Manzana	600 grs	520 grs	x		x		x		15min.	pmb	pmb	10	10	10	10.	x		
	3:00 pm	Kumis	Kumis	16 Lts	16 Lts	x		x		x		50min	4°C	6°C	10	10	10	10	x		
		patilla	patilla.	18.200 grs	9.100 grs	x		x		x		60min	pmb	pmb	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27 Mayo / 2025	7:00 am	Leche Entera	Leche Entera	15 Lt	15 Lts	X			X	X		40 min	40°c	30°c	10	10	10	10	X		
		Huevos con Queso	Q Huevos	85 un	85 unid	X			X	X		50 min	86°c	50°c	10	10	10	10	X		
		patilla	patilla	18.200 grs	9.100 grs	X			X		X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Hamburguesa de Carne	Carne de Res Molida		500 grs.					X		90 min	72°c	40°c	10	10	10	10	X		
		Conchitas con verduras Mayonesa	Ensalada de conchitas con verdura y Mayonesa	N/A	N/A										10	10	10	10	X		
		Platano con Bocadillo	platano Maduro	6.100 grs	4.300 grs	X		X		X		60 min	90°c	40°c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango		4.300						X	50 min	-4°c	4°c	10	10	10	10	X		
		Carne de [illegible]	Carne de cerdo		150 grs.					X		20 min	76°c	40°c	10	10	10	10	X		
		Crema de Acelga	Higados de pollo		100 grs					X		80 min	80°c	40°c	10.	10	10	10	X		
	3:00 PM	Chocolate en leche	leche entera	15 Lts	15 Lts	X		X		X		50 min	90°c	60°c	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera	8.300 grs	6900 grs.	X		X			X	50 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 04 Patron 19 (Jueves)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	
22. Mayo / 2025	7:00 am	Colada de Avena	Leche Entera	15Lts	15Lts	X		X		X		60min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	82un	82un	X			X	X		55min	79°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Papaya	Papaya	10000 grs	7400	X		X			X	50min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pescado a la plancha	Filete de Merluza		4800grs					X		40min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	2500grs	2500grs	X			X	X		60min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Ensalada de Espinaca-Manzana	Ensalada de Espinaca Manzana y crema de leche	N/A	N/A																
		Tajada de platano	Platano Maduro	6000grs	4500grs	X		X		X		50min	80°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Sopa de Fideos	Carne Magra	250grs	250	X		X		X		90min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Mazorca	Higados de pollo		108grs	X		X		X		40min	82°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Pera	Pera	1000grs	820	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Jugo de Lulo	Lulo		4500						X	50min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Arroz con leche	Leche entera	12Lts	12Lts	X		X		X		60min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Queso Rallado	Queso Campesino	2000grs	2000grs	X		X			X	40min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	1000grs	800grs	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**
OPERADOR: **ASOBEN** Semana 01 patron 01 (lunes)

		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS				ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26 Mayo / 2025	7:00 am	Colada fé calcd Maiz	leche entera	14lts	14lts	x		x		x		60min	86°C	50°C	10	10	10	10	x		
		Huevos revueltos	Huevos	84un	84un	x			x	x		60min	80°C	50°C	10	10	10	10	x		
		patilla	patilla	18200 gr	9100 gr	x		x			x	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	x		
	11:00 am	Carne de cerdo guisada	carne de cerdo		5000 grs					x		90min	86°C	52°C	10	10	10	10	x		
		Arroz Blanco	Arroz	2500 grs	2500 grs	x		x		x		50min	86°C	50°C	10	10	10	10	x		
		Verduras salteadas	Verdura zanahoria apio y calabaza	N/A	N/A																
		papa al vapor	papa común	4500 grs	3450 grs	x		x		x		50min	86°C	30°C	10	10	10	10	x		
		Sopa de cebada perlada	carne negra		250 grs	x		x		x		40min	90°C	60°C	10	10	10	10	x		
		Jugo de mora	mora		4200 grs						x	50min	4°C	4°C	10	10	10	10	x		
		Crema de calabaza	Higados de pollo		100 gr	x		x		x		50min	86°C	48°C	10	10	10	10	x		
		Jugo de Guanabana	Guanabana		650 grs						x	15min	4°C	4°C	10	10	10	10	x		
	3:00 pm	sorbete de curuba	leche entera	14lts	14lts	x		x			x	50min	4°C	6°C	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I2023039842 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 01 Patron 02 (Martes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-Mayo/2025	7:00 am	Colada de Avena	Leche entera	15 lts	15 lts	X		Y		X		60min	90c	60c	10	10	10	10	X		
		Queso	Queso doblecrema	2000 grs	2000 grs	X		Y			Y	50min	4c	6c	10	10	10	10	X		
		Papaya	Papaya	9790 grs	7050	X		Y			Y	55min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Arcucado Higado pollo	Higados de pollo		100 grs	X		Y		X		25min	86c	40c	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Tortilla de corazones	Corazones de pollo		3000 grs					X		60min	86c	50c	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2500 grs	2500 grs	X		V		X		60min	88c	60c	10	10	10	10	X		
		Calabaza guisada Arveja	Calabaza guisada con Arveja verde fresca	N/A	N/A																
		Yuca cocida	Yuca		3.200 grs					X		45min	86c	40c	10	10	10	10	X		
		Sopa de fideos	Carne magra		250 grs	X		X		V		90min	90c	60c	10	10	10	10	X		
		Jugo de fresa	fresa		3500 grs						X	50min	-4c	4c	10	10	10	10	X		
		Crema de Apio	Higados de pollo		100 grs	X		V		X		30min	82c	45c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Manzana	Manzana	1000 grs	800 grs	X		X			V	15min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Leche entera	Leche entera	15 lts	15 lts	X		X			V	40min	Amb	Amb	10	10	10	10	10		
		Pera	Pera	8500 grs	7000 grs	X		X			V	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	1X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303042 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

OPERADOR: **ASOBEN** Semana al patron 03 (Miércoles)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPUEADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28 Mayo - 2025	7:00 am	Changua	Leche entera	15 Lts	15 Lts	x		x		x		50min	90°c	60°c	10	10	10	10	x		
		Huevo cocido	Huevos	86 uni	86 uni	x			y	x		40min	90°c	30°c	10	10	10	10	x		
		Pera	Pera	8400 grs	7100 gr	x		x			x	60min	amb	amb	10	10	10	10	✓		
	11:00 am.	Carne de res asada	Carne de Res		5000 grs					x		90min	86°c	50°c	10	10	10	10	x		
		Arroz con fideos	Arroz	2500 grs	2500 grs	x		y		x		60min	86°c	50°c	10	10	10	10	x		
		Ensalada de Espinaca	Espinaca con fresa Mango y Miel	N/A	N/A																
		Papa criolla al vapor	papa criolla	3500 grs	3500 grs	x		✓		x		40min	82°c	30°c	10	10	10	10	x		
		Sopa de verduras	Carne Negra		250 grs	x		x		x		90min	90°c	60°c	10	10	10	10	y		
		Jugo de Guayaba	Guayaba		5.000 grs						x	50min	-4°c	2°c	10	10	10	10	x		
		Crema de verduras	Higados de pollo		100 grs	x		x		x		40min	86°c	60°c	10	10	10	10	x		
		Sorbete de Mango	Leche entera	15Lts	15Lts	x		x			x	50min	4°c	6°c	10	10	10	10	x.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

OPERADOR: **ASOBEN** Semana 01 patron 04 (Jueves)

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS. | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		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	
29. MAYO - 2025	700 am	Colada Mezcla vegetales	Leche entera	15 Lts	15 Lts	X		x		X		55min	86°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Queso	Queso doble crema	2000 grs	2000 grs	X		x			x	10min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	8.300 grs	6.800 grs	X		x			x	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Picado de carne	Carne Res		100grs	X		x		x		30min	86	40°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am.	Frijoles	Frijoles	1.500 grs	1.500 grs	x		x		x		50min	82°C	50	10	10	10	10	X		
		Carne de res Molida guisada	Carne de Res Molida		500 grs					x		50min	80°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	2500 grs	2500 grs	x		x		x		55min	90°C	52°C	10	10	10	10	X		
		Lechuga tomate Aguacate	Lechuga tomate Aguacate-cilantro.	N/A	N/A																
		Platano Maduro Asado	Platano Maduro	5500 grs	4700 grs	X		x		x		60min	82°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Lulo	Lulo		4.300 grs						X	50min	4°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Brocolis	Higados de pollo		100grs	X		x		x		40min	82°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango		400 grs						X	10min	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
	3:00 PM.	Arroz con leche.	Leche entera	12 Lts	12 Lts	X		x		x		60min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera	8.400 grs.	6.900 grs	X		x			X	50min	Amb	Amb	10	10	10	10	X.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana ~~a~~ Patron 05 (Viernes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
30 Mayo - 2025	7:00 am	Chocolate en leche	leche entera	15 lts	15 lts	X		X		X		50 min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	86 un	86 uni	X			X	X		60 min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	1320 g	4400 grs	X		X			X	50 min	amb	amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Goulash Higado pollo	Higados de pollo		5100 grs					X		50 min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		spaguetti	spaguetti	3500 grs	3500 grs	X		X		X		40 min	90°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Papa chip	Papa comun	4500	360 grs	X		X		X		60 min	82°C	40°C	10	10	10	10	X.		
		Jugo de piña	Piña		4.100 grs						X	50 min	-5°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Espinaca	Higados de pollo		100 grs	X		X		X		35 min	95°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de mango	Mango		600 grs						X	15 min	-5°C	2°C	10	10	10	10	X.		
	3pm	Yogurt		16 lts	16 lts	X		X			X	50 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Manzana		810 grs	670 grs	X		X			X	50 min	amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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