	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 0202303942 - 29/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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	
1/06/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	res carne magra ,cruda	0,700	0,700	X			X	X		130	80	74	10	10	10	10	X		
1/06/2024	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res magra, cruda	29,000	29,000	X			X	X		100	82	79	10	10	10	10	X		
1/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23,500	23,500	X			X	X		120	83	78	10	10	10	10	X		
1/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,1	2,8	10	10	10	10	X		
1/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya cruda	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	3	2,9	10	10	10	10	X		
1/06/2024	ALMUERZO	MANDARINA EN CASCOS CON QUESO DOLE CREMA	Mandarina , cruda	15,000	15,000		X	X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
1/06/2024	ALMUERZO	MANDARINA EN CASCOS CON QUESO DOLE CREMA	Queso doble crema	16,000	16,000	X		X			X	NO APLICA	2,9	2,5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadanía Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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		
4/06/2024	ALMUERZO	MONDONGO	Res callo o menudo	7,000	7,000	X			X	X		120	87	80	10	10	10	10	X			
4/06/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	Pechuga de Pollo	36,000	29,000	X			X	X		100	83	74	10	10	10	10	X			
4/06/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		120	84	79	10	10	10	10	X			
4/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	3	2,8	10	10	10	10	X			
4/06/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	20,000	18,000	X			X	X		130	84	78	10	10	10	10	X			
4/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	Mora de castilla, pulpa	22,000	22,000		X	X			X	NO APLICA	2,7	1,4	10	10	10	10	X			
4/06/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana madura cruda	12,000	11,000		X	X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X			
4/06/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16,000	16,000		X		X		X	NO APLICA	2,8	1,8	10	10	10	10	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 1202303942 - [illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

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

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	
5/06/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	6,500	6,500	X			X	X		120	88	81	10	10	10	10	X		
5/06/2024	ALMUERZO	CARNE EN SALSA CRIOLLA	Carne de res magra, cruda	29,000	29,000	X			X	X		130	79	74	10	10	10	10	X		
5/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		120	83	80	10	10	10	10	X		
5/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE MANGO MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de mango manzana fresas y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	3,1	2,8	10	10	10	10	X		
5/06/2024	ALMUERZO	YUCA FRITA	Yuca blanca sin cascara cruda	24,000	20,000	X			X	X		110	83	79	10	10	10	10	X		
5/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	Mango comun, crudo	22,000	22,000		X	X			X	NO APLICA	2,8	2,1	10	10	10	10	X		
5/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	Arroz blanco, crudo	2,500	2,500	X		X		X		NO APLICA	80	74	10	10	10	10	X		
5/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	Queso campesino	7,500	7,500	X		X			X	NO APLICA	2,6	3	10	10	10	10	X		
5/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	Leche de vaca entera	30,000	30,000	X		X		X		NO APLICA	80	74	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20225038[illegible] - 20223[illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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	
6/06/2024	ALMUERZO	AJIACO	Pollo pechuga con piel cruda	0,900	0,900	X			X	X		130	89	74	10	10	10	10	X		
6/06/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA EN SALSA	Pollo pechuga con piel cruda	36,000	29,000	X			X	X		110	83	81	10	10	10	10	X		
6/06/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	23,500	23,500	X			X	X		120	85	79	10	10	10	10	X		
6/06/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	aguacate lorena crudo	29,000	24,000	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
6/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol amarillo,crudo	22,000	22,000		X	X			X	NO APLICA	2,7	2,5	10	10	10	10	X		
6/06/2024	ALMUERZO	MANDARINA EN CASCO Y PORCION DE QUESO DOBLE CREMA	Mandarina, cruda	15,000	12,000	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
6/06/2024	ALMUERZO	MANDARINA EN CASCO Y PORCION DE QUESO DOBLE CREMA	Queso doblecrema	16,000	16,000	X		X			X	NO APLICA	2,8	2,3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadanía Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20223039d2 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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	
7/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		120	79	74	10	10	10	10	X		
7/06/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res cadera magra, cruda	29,000	29,000	X			X	X		100	88	89	10	10	10	10	X		
7/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		120	84	81	10	10	10	10	X		
7/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,7	2,5	10	10	10	10	X		
7/06/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	19,000	19,000	X			X	X		100	87	84	10	10	10	10	X		
7/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Pulpa de Fresa	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	2,8	2,5	10	10	10	10	X		
7/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Leche de vaca entera	72,000	72,000	X		X			X	NO APLICA	2,8	2,5	10	10	10	10	X		
7/06/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	banano comun crudo	15,000	11,000	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
7/06/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	11,000	11,000		X	X			X	NO APLICA	3	2,8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20203030942 - 3/03/2020
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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	
8/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		120	84	81	10	10	10	10	X		
8/06/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, molida	29,000	29,000	X			X	X		110	87	84	10	10	10	10	X		
8/06/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	20,000	20,000		X		X	X		80	79	74	10	10	10	10	X		
8/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Ensalada de lechuga tomate aguacate y cilantro	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,7	2,4	10	10	10	10	X		
8/06/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	26,000	19,000	X		X		X		100	80	78	10	10	10	10	X		
8/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE FREIJOA	Pulpa de Freijoa	22,000	22,000		X	X			X	NO APLICA	2,4	2,1	10	10	10	10	X		
8/06/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	papaya madura cruda	15,000	13,000	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
8/06/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16,000	16,000	X		X			X	NO APLICA	2,9	2,5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadanía Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo E02303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

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

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	
11/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE PETO DULCE CON LECHE	Maiz blanco trillado	10,500	10,500	X			X	X		130	88	85	10	10	10	10	X		
11/06/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29,000	29,000	X			X	X		90	82	76	10	10	10	10	X		
11/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		120	84	79	10	10	10	10	X		
11/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,4	1,8	10	10	10	10	X		
11/06/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa pastusa sin cascara cruda	23,660	18,920	X			X	X		90	82	76	10	10	10	10	X		
11/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	Fresa madura, cruda	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
11/06/2024	ALMUERZO	UVAS CON QUESO DOBLECREMA	Uva isabelina, cruda	12,520	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
11/06/2024	ALMUERZO	UVAS CON QUESO DOBLECREMA	Queso doblecrema	15,970	15,970	X		X			X	NO APLICA	2,2	2,5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20223039420 - 20221300
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) 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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	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
12/06/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	6,500	6,500	X			X	X		120	87	82	10	10	10	10	X		
12/06/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29,000	29,000	X			X	X		130	83	79	10	10	10	10	X		
12/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		120	84	77	10	10	10	10	X		
12/06/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	zanahoria sin cascara cruda	9,510	8,270	X		X		x		90	86	82	10	10	10	10	X		
12/06/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	criolla con cascara cruda	20,820	18,920	X			X	X		100	81	76	10	10	10	10	X		
12/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol amarillo, crudo	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,1	10	10	10	10	X		
12/06/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLECREMA	Banano comun ,crudo	13,840	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
12/06/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLECREMA	Queso doble crema	15,970	15,970	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20223030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) 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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	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
13/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		130	85	81	10	10	10	10	X		
13/06/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pollo pechufa con piel cruda	36,000	29,000	X			X	X		100	83	79	10	10	10	10	X		
13/06/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		120	84	75	10	10	10	10	X		
13/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	Ensalada de lechuga tomate aguacate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,8	10	10	10	10	X		
13/06/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	papa sabanera sin cascara cruda	23,600	19,000	X			X	X		80	86	80	10	10	10	10	X		
13/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	guayaba madura pulpa	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		
13/06/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon, crudo	15,970	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
13/06/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	15,970	15,970	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20232035942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
14/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		120	81	77	10	10	10	10	X		
14/06/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29,000	29,000	X			X	X		100	83	78	10	10	10	10	X		
14/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		100	85	80	10	10	10	10	X		
14/06/2024	ALMUERZO	ACELGA CON HUEVO	Acelgas, hojas, cruda	27,000	23,000	X		X		X		90	86	83	10	10	10	10	X		
14/06/2024	ALMUERZO	ACELGA CON HUEVO	Huevo de gallina	6,300	5,250	X		X		X		90	84	79	10	10	10	10	X		
14/06/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Platano maduro harton , crudo	28,390	18,920	X			X	X		80	88	84	10	10	10	10	X		
14/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuya cruda	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
14/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	leche de vaca entera	71,250	71,250	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
14/06/2024	ALMUERZO	MANZANA CON YOGURT	Manzana comun cruda	11,710	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
14/06/2024	ALMUERZO	MANZANA CON YOGURT	Yogurt entero con azucar	10,650	10,650	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo D02303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

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

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	
15/06/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Res carne magra cruda	0,700	0,700	X		X		X		120	86	80	10	10	10	10	X		
15/06/2024	ALMUERZO	CARNE EN SALSA CRIOLLA	Carne cadera res cruda	29,000	29,000	X		X		X		100	88	84	10	10	10	10	X		
15/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	23,500	23,500	X			X	X		100	80	75	10	10	10	10	X		
15/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA , MANZANA Y CREMA DE LECHE Y MIEL	Ensalada de espinaca manzana y crema de leche y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
15/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo crudo	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
15/06/2024	ALMUERZO	FRESAS QUESO DOBLECREMA	fresas	11,710	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
15/06/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	15,970	15,970	X			X		X	NO APLICA	1,3	2,4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20232039/42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) 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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	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
17/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0,700	0,700	X		X		X		120	83	79	10	10	10	10	X		
17/06/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES A LA PLANCHA	Res carne magra, cruda	29,000	29,000	X		X		X		100	81	75	10	10	10	10	X		
17/06/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	zanahoria	8,630	7,510	X		X		X		100	1,4	2,3	10	10	10	10	X		
17/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	arroz blanco crudo	20,000	20,000	X		X		X		90	83	79	10	10	10	10	X		
17/06/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	20,820	18,920	X		X		X		90	83	79	10	10	10	10	X		
17/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,5	2,3	10	10	10	10	X		
17/06/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresas	11,710	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
17/06/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	15,970	15,970	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20232303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

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

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	
18/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res	0,700	0,700	X		X		X		130	86	84	10	10	10	10	X		
18/06/2024	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atun enlatado en agua	29,000	26,000	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
18/06/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X		X		X		120	89	85	10	10	10	10	X		
18/06/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	19,540	15,030	X		X		X		100	82	78	10	10	10	10	X		
18/06/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa pastusa cruda	23,660	18,920	X			X	X		110	84	80	10	10	10	10	X		
18/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE FREIJOA	pulpa de freijoa	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,1	10	10	10	10	X		
18/06/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común,crudo	13,840	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
18/06/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	15,970	15,970	X		X			X	NO APLICA	1,4	1,8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030842 - [illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	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	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
19/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		130	83	79	10	10	10	10	X		
19/06/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pechuga de Pollo	36,000	30,000	X			X	X		120	88	86	10	10	10	10	X		
19/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		110	81	75	10	10	10	10	X		
19/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,2	2,5	10	10	10	10	X		
19/06/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	28,390	18,920	X		X		X		80	80	75	10	10	10	10	X		
19/06/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MORA	Mora de castilla ,cruda	22,000	22,000		X	X			X	NO APLICA	1,2	2,5	10	10	10	10	X		
19/06/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MORA	Leche de vaca, entera,	71,250	71,250		X	X			X	NO APLICA	1,2	2,5	10	10	10	10	X		
19/06/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGOURT	Papaya	12,250	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		se intercambia uvas por papaya
19/06/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGOURT	yogurt entero	10,650	10,650	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20220039/42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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	
20/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		130	86	80	10	10	10	10	X		
20/06/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo pechuga con piel	18,000	15,000	X			X	X		60	84	79	10	10	10	10	X		
20/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		120	82	77	10	10	10	10	X		
20/06/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	4,510	4,510	X			X	X		90	84	80	10	10	10	10	X		
20/06/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	26,660	18,920	X			X	X		70	79	77	10	10	10	10	X		
20/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	Fresa comun ,cruda	22,000	22,000	X			X		X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
20/06/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana madura fruta	11,710	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
20/06/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	15,970	15,970		X		X		X	NO APLICA	1,2	1,6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadanía Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20220039A2 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					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	
21/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		110	84	80	10	10	10	10	X		
21/06/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	Pollo pechuga con piel cruda	36,000	29,000	X			X	X		100	82	78	10	10	10	10	X		
21/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		130	83	80	10	10	10	10	X		
21/06/2024	ALMUERZO	VERDURA CON HUEVO	Zanhaoria sin cascara cruda	17,290	15,030	X		X		X		70	84	81	10	10	10	10	X		
21/06/2024	ALMUERZO	VERDURA CON HUEVO	Huevo de gallina	4,510	3,760	X		X		X		70	85	80	10	10	10	10	X		
21/06/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	papa sabanera con cascara cruda	23,650	18,920	X			X	X		90	86	81	10	10	10	10	X		
21/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	22,000	22,000		X	X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
21/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,250	71,250		X	X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
21/06/2024	ALMUERZO	MELON CON YOGOURT	melon maduro fruta	15,970	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
21/06/2024	ALMUERZO	MELON CON YOGOURT	Yogourt	10,650	10,650		X	X			X	NO APLICA	2,2	2,4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20232030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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	
22/06/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	frijol cargamanto rojo,crudo	6,500	6,500	X			X	X		110	89	84	10	10	10	10	X		
22/06/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, magra , cruda	29,000	29,000	X			X	X		130	82	75	10	10	10	10	X		
22/06/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X		X		X		120	84	80	10	10	10	10	X		
22/06/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Aguacate lorena ,crudo	34,000	25,000	X			X		X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
22/06/2024	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	28,390	18,920	X		X		X		80	81	76	10	10	10	10	X		
22/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	guayaba madura , cruda	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
22/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	Arroz blanco ,crudo	2,460	2,460	X		X			X	60	75	80	10	10	10	10	X		
22/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	Queso doble crema	7,500	7,500	X		X			X	NO APLICA	2,2	2,8	10	10	10	10	X		
22/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	Leche de vaca entera	30,000	30,000		X	X			X	60	75	80	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Version: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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	
24/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		130	84	80	10	10	10	10	X		
24/06/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	pollo , pechuga con piel cruda	36,000	29,000	X			X	X		110	83	75	10	10	10	10	X		
24/06/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		120	86	80	10	10	10	10	X		
24/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE MANGO MANZANA PAPAYA Y MIEL	Mango comun crudo	15,020	7,510	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,2	10	10	10	10	X		
24/06/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera con cascara	18,920	18,920	X		X		X		80	81	75	10	10	10	10	X		
24/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana cruda	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,4	10	10	10	10	X		
24/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca entera	71,250	71,250	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,4	10	10	10	10	X		
24/06/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	11,180	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
24/06/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	15,970	15,970	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20230942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

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

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	
25/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		130	84	80	10	10	10	10	X		
25/06/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29,000	29,000	X			X	X		110	86	79	10	10	10	10	X		
25/06/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	20,000	20,000		X		X	X		100	78	75	10	10	10	10	X		
25/06/2024	ALMUERZO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	Pepino cohombro , crudo	29,980	22,540	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,7	10	10	10	10	X		
25/06/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	papa sabanera cruda	21,010	18,920	X			X	X		140	83	80	10	10	10	10	X		
25/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo crudo	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,4	10	10	10	10	X		
25/06/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	papaya madura, cruda	15,120	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
25/06/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doblecrema	15,970	15,970	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo (20220394) - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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	
26/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		130	83	79	10	10	10	10	X		
26/06/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Cerdo lomo , crudo	29,000	29,000	X			X	X		100	84	80	10	10	10	10	X		
26/06/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		130	86	82	10	10	10	10	X		
26/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA.	Remolacha sin cascara cruda	12,400	11,270	X		X		X		90	1,5	2,2	10	10	10	10	X		
26/06/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	papa sabanera sin cascara	23,660	18,920	X			X	X		140	86	80	10	10	10	10	X		
26/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	Mora Pulpa	22,000	22,000		X	X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		se intercambia pulpa freijoa por pulpa mora
26/06/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA.	Banano comun, crudo	13,840	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
26/06/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA.	Queso doble crema	15,970	15,970	X		X			X	NO APLICA	1,2	1,8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/06/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	6,500	6,500	x			X	x		120	83	79	10	10	10	10	X		
27/06/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel cruda	36,000	29,000	x			X	x		100	84	82	10	10	10	10	X		
27/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	16,500	16,500	x			X	x		120	86	80	10	10	10	10	X		
27/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	N,A	N,A	x		X			x	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
27/06/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	26,120	18,920	x		X		X		90	81	83	10	10	10	10	X		
27/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	Mango comun, crudo	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,1	10	10	10	10	X		
27/06/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLECREMA	Mazana	12,000	11,000	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		Se realizo cambio de manzana por pera
27/06/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLECREMA	Queso doble crema	16,000	16,000	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

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

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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/06/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	carne de res	0,700	0,700	X			X	X		130	86	80	10	10	10	10	X		
28/06/2024	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29,000	29,000	X			X	X		100	84	79	10	10	10	10	X		
28/06/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,000	20,000	X			X	X		120	82	77	10	10	10	10	X		
28/06/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	aguacate loren crudo	18,530	12,780	X		X			X	NO APLICA	2,2	2,1	10	10	10	10	X		
28/06/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla	18,920	18,920	X			X	X		80	83	79	10	10	10	10	X		
28/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba comun, cruda	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,6	10	10	10	10	X		
28/06/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca entera	71,250	71,250	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,6	10	10	10	10	X		
28/06/2024	ALMUERZO	MELON CON HELADO	Melon,crudo	21,300	10,650	X		X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
28/06/2024	ALMUERZO	MELON CON HELADO	Helado de crema	10,650	10,650		X		X		X	NO APLICA	-15	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039 42 - [illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) 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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	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
29/06/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	res carne magra ,cruda	0,700	0,700	X			X	X		130	88	84	10	10	10	10	X		
29/06/2024	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res magra, cruda	29,000	29,000	X			X	X		100	85	79	10	10	10	10	X		
29/06/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23,500	23,500	X			X	X		120	90	78	10	10	10	10	X		
29/06/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N,A	N,A	X		X			X	NO APLICA	2,3	2,8	10	10	10	10	X		
29/06/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya cruda	22,000	22,000	X		X			X	NO APLICA	1,9	2,4	10	10	10	10	X		
29/06/2024	ALMUERZO	MANDARINA EN CASCOS CON QUESO DOLE CREMA	Mandarina , cruda	15,000	11,000		X	X			X	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	10	10	10	10	X		
29/06/2024	ALMUERZO	MANDARINA EN CASCOS CON QUESO DOLE CREMA	Queso doble crema	16,000	16,000	X		X			X	NO APLICA	2,7	2,5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO