Fundairis

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA: HI LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR: comercieden y frontera

FECHA 26-3-24 AL 27-3-24
RESPONSABLE: MARIA POSA

FRUVER | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
							26-3-24	27-3-24			
ACELGA	GRAMOS	ATADO									
AGUACATE	GRAMOS			700			700				0
AHUYAMA	GRAMOS										
AJO	GRAMOS	ATADO									
APIO	GRAMOS	ATADO		500				500			0
ARRACACHA	GRAMOS										
ARVEJA SECA	GRAMOS										
ARVEJA VERDE	GRAMOS			700			700				0
BANANO	GRAMOS										
CALABACIN	GRAMOS										
CALABAZA	GRAMOS			1000				1000			0
CEBOLLA CABEZONA	GRAMOS			900			500	400			0
CEBOLLA LARGA	GRAMOS										
CILANTRO	GRAMOS	ATADO									
COLICERO	GRAMOS										
COLIFLOR ciruela	GRAMOS			4300				4300			0
CURUBA	GRAMOS										
ESPINACA	GRAMOS	ATADO									
FEIJOA	GRAMOS										
FRESA	GRAMOS			2200				2200			0
GRANADILLA	GRAMOS	UNIDAD									
GUANABANA	GRAMOS										
GUASCAS	GRAMOS	ATADO									
GUAYABA	GRAMOS										
HABICHUELA	GRAMOS										
LECHUGA	GRAMOS										
LIMONES	GRAMOS										
LULO	GRAMOS			2200				2200			0

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera.

FECHA 26-3-24 AL 27-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA.

FRUVER | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
							26-3-24	27-3-24			
MANDARINA	GRAMOS			4300			4300				0
MANGO DE AZUCAR	GRAMOS										
MANGO TOMMY	GRAMOS										
MANZANA	GRAMOS			4300			4300				0
MARACUYA	GRAMOS			2200				2.200			0
MAZORCA	GRAMOS										
MELON	GRAMOS			2200			2.200				0
MORA	GRAMOS			1800			1800				0
NARANJA	GRAMOS										
PAPA	GRAMOS			2500			2500				0
PAPA CRIOLLA	GRAMOS										
PAPAYA	GRAMOS										
PATILLA	GRAMOS			2200				2200			0
PEPINO	GRAMOS			700			700				0
PEPINO GUISO	GRAMOS										
PERA	GRAMOS										
PEREJIL	GRAMOS	ATADO									
PIMENTON	GRAMOS			200				200			0
PIÑA	GRAMOS										
PLATANO MADURO	GRAMOS			3700				3700			0
PLATANO VERDE	GRAMOS										
RAICES CHINAS	GRAMOS										
REMOLOCHA	GRAMOS										
TOMATE DE ARBOL	GRAMOS										
TOMATE GUISO	GRAMOS			1100			500	600			0
YUCA	GRAMOS										
ZANAHORIA	GRAMOS			2200			1200	1000			0

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 26-3-24 Al 27-3-24
RESPONSABLE Mania Peña

ABARROTES						SEMANA:					
ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
							26-3-24	273-24			
AREPA HARINA	GRAMOS										
ACEITE	GRAMOS			600			300	300			0
AREQUIPE	GRAMOS										
AROMATICA	GRAMOS										
ARROZ BLANCO	GRAMOS			1000			1000				0
ARROZ DE SOPA	GRAMOS										
ATUN	GRAMOS										
AVENA ACHOCOLATA	GRAMOS										
AVENA DE SABORES	GRAMOS										
AVENA EN HOJUELAS	GRAMOS										
AVENA INSTANTANEA	GRAMOS										
AVENA MOLIDA	GRAMOS										
AZUCAR	GRAMOS			750			350	400			0
BABY QUAKER	GRAMOS										
BEBIDA ACHOCOLATA	GRAMOS										
BOCADILLO	GRAMOS										
CAFÉ	GRAMOS										
CANELA	GRAMOS										
CEBADA PERLADA	GRAMOS										
CEREAL	GRAMOS										
CHOCOLATE	GRAMOS										
COLADA CEREAL	GRAMOS										
CUCHUCO DE MAIZ	GRAMOS										
CUCHUCO DE TRIGO	GRAMOS										
FECULA DE PLATANO	GRAMOS										
FRIJOL	GRAMOS			900			900				0
GALLETA DE LECHE	GRAMOS										
GALLETA DE SODA	GRAMOS										

Fundairis

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 26-3-24 A 27-3-24
RESPONSABLE NAELIS PEÑA

ABARROTES | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
							26-3-24	27-3-24			
GALLETA DUCAL	GRAMOS										
GALLETA WAFER	GRAMOS										
GARBANZO	GRAMOS										
GELATINA	GRAMOS										
HARINA DE PLATANO	GRAMOS										
HARINA DE TRIGO	GRAMOS			1000				1000			0
HERPO	GRAMOS										
HUEVOS	GRAMOS			72			59.	13			0
JUGOS CIFRUT	GRAMOS										
LENTEJA	GRAMOS										
MAIZ PETO	GRAMOS										
MAIZENA	GRAMOS										
MANTECADA	GRAMOS										
MARGARINA	GRAMOS										
MASA PARA BUÑUELOS	GRAMOS										
MAYONESA	GRAMOS										
MERMELADA	GRAMOS										
MIEL	GRAMOS										
MOGOLLA	GRAMOS			1400			1400				0
MUTE	GRAMOS										
NATILLA	GRAMOS										
NESTOGENO	GRAMOS										
PAN BLANCO	GRAMOS			1400			1400				0
PAN PERRO	GRAMOS										
PAN TAJADO	GRAMOS										
PANELA	GRAMOS										
PASTA CONCHAS tornillo	GRAMOS			1000				1000			0
PASTA ESPAGUETIS	GRAMOS										

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 26-3-24 Al 27-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA

ABARROTES						SEMANA:					
ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
							26-3-24	27-3-24			
PASTA FIDEOS	GRAMOS										
PONQUE	GRAMOS										
SAL	GRAMOS										
SALSA DE TOMATE	GRAMOS										
SALSA SOYA	GRAMOS										
SOYA DE PLATANO	GRAMOS										
TORTA DE QUESO	GRAMOS										
TOSTADAS	GRAMOS			1400				1400			0
UVAS PASAS	GRAMOS										
VINAGRE	GRAMOS										

Fundairis
Fundacion Arco Iris de Amor

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 26-3-24 Al 27-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA.

CARNICOS — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
							26-3-24	27-3-24			
CARNE DE CERDO	GRAMOS										
CARNE MILANESA	GRAMOS										
CARNE MOLIDA	GRAMOS			1300			1300				0
FILETE DE MOJARRA	GRAMOS										
HIGADO	GRAMOS										
JAMON	GRAMOS										
MERLUSA	GRAMOS										
MORTALEDA	GRAMOS										
PECHUGA	GRAMOS										
~~SALCHICHAS~~ Tilapia	GRAMOS			3000				3000			0

LACTEOS — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
							26-3-24	27-3-24.			
CREMA DE LECHE	GRAMOS										
LECHE CONDENSADA	GRAMOS										
LECHE EN POLVO	GRAMOS			1600			800	800			0
LECHE ENTERA	GRAMOS										
QUESO CAMPESINO	GRAMOS			1800			1800				0
QUESO DOBLE CREMA	GRAMOS			1200				1200			0
YOGURT	GRAMOS			7000				7000			0

Fundairis

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA: HI LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR comercieden y frontera

FECHA 18-3-24 Al 22-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA.

FRUVER

SEMANA:

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						18-3-24	19-3-24	20-3-24	21-3-24	22-3-24	
ACELGA	GRAMOS	ATADO									
AGUACATE	GRAMOS			1400						1400	0
AHUYAMA	GRAMOS			3100						3100	0
AJO	GRAMOS	ATADO									
APIO	GRAMOS	ATADO									
ARRACACHA	GRAMOS			3100				3100			0
ARVEJA SECA	GRAMOS										
ARVEJA VERDE	GRAMOS			2000				800		1200	0
BANANO	GRAMOS			5400		5400					0
CALABACIN	GRAMOS										
CALABAZA	GRAMOS										
CEBOLLA CABEZONA	GRAMOS			5000		800	1000	1600	800	800	0
CEBOLLA LARGA	GRAMOS										
CILANTRO	GRAMOS	ATADO		700		600		100			0
~~COLICERO~~ durazno	GRAMOS			5400						5400	0
~~COLIFLOR~~ ciruela	GRAMOS			5400		2700		2700			0
CURUBA	GRAMOS			2600					2600		0
ESPINACA	GRAMOS	ATADO		4200		400			3800		0
FEIJOA	GRAMOS			2400					2400		0
FRESA	GRAMOS			5200			2600		2600		0
~~GRANADILLA~~ Guayaba	GRAMOS	UNIDAD		2700		2700					0
GUANABANA	GRAMOS										
~~GUASCAS~~ Naranja	GRAMOS	ATADO									
GUAYABA	GRAMOS										
HABICHUELA	GRAMOS			900			900				0
LECHUGA	GRAMOS			1600				700		900	0
LIMONES	GRAMOS										
LULO	GRAMOS										

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 18-3-24 Al 22-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA

FRUVER						SEMANA:					
ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						18-3-24	19-3-24	20-3-24	21-3-24	22-3-24	
MANDARINA	GRAMOS			5800				5800			0
MANGO DE AZUCAR	GRAMOS										
MANGO TOMMY	GRAMOS			5400		2700				2700	0
MANZANA	GRAMOS			5400					5400		0
MARACUYA	GRAMOS			2800						2800	0
MAZORCA	GRAMOS										
MELON	GRAMOS			5500				5500			0
MORA	GRAMOS			2600			2600				0
NARANJA	GRAMOS			2700					2700		0
PAPA	GRAMOS			5400		2700				2700	0
PAPA CRIOLLA	GRAMOS										
PAPAYA	GRAMOS			8100			2600			5500	0
PATILLA	GRAMOS			2600			2600				0
PEPINO	GRAMOS			2100		900		1200			0
PEPINO GUISO	GRAMOS										
PERA	GRAMOS			2700		2700					0
PEREJIL	GRAMOS	ATADO									
PIMENTON	GRAMOS			400						400	0
PIÑA	GRAMOS			5600			5600				0
PLATANO MADURO	GRAMOS			3800			3800				0
PLATANO VERDE	GRAMOS										
RAICES CHINAS	GRAMOS										
REMOLOCHA	GRAMOS			1200			1200				0
TOMATE DE ARBOL	GRAMOS			2200				2200			0
TOMATE GUISO	GRAMOS			6950		1600	750	2100	1000	1500	0
YUCA	GRAMOS			3000					3000		0
ZANAHORIA	GRAMOS			3700		1200	2100	400			0

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera.

FECHA 18-3-24 Al 22-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA

ABARROTES — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						18-3-24	19-3-24	20-3-24	21-3-24	22-3-24	
AREPA HARINA	GRAMOS			1700		1700					0
ACEITE	GRAMOS			3865		550	1000	550	900	865	0
AREQUIPE	GRAMOS										
AROMATICA	GRAMOS										
ARROZ BLANCO	GRAMOS			3600		1200		1200		1200	0
ARROZ DE SOPA	GRAMOS										
ATUN	GRAMOS										
AVENA ACHOCOLATA	GRAMOS										
AVENA DE SABORES	GRAMOS										
AVENA EN HOJUELAS	GRAMOS			400			400				0
AVENA INSTANTANEA	GRAMOS										
AVENA MOLIDA	GRAMOS										
AZUCAR	GRAMOS			2350		300	800	300	450	500	0
BABY QUAKER	GRAMOS										
BEBIDA ACHOCOLATA	GRAMOS										
~~BOCADILLO~~ Garbanzo	GRAMOS			1100				1100			0
CAFÉ	GRAMOS										
CANELA	GRAMOS										
CEBADA PERLADA	GRAMOS										
CEREAL	GRAMOS										
CHOCOLATE	GRAMOS										
COLADA CEREAL	GRAMOS										
CUCHUCO DE MAIZ	GRAMOS										
CUCHUCO DE TRIGO	GRAMOS										
FECULA DE PLATANO	GRAMOS										
FRIJOL	GRAMOS										
GALLETA DE LECHE	GRAMOS										
GALLETA DE SODA	GRAMOS			1200		1200					0

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera.

FECHA 18-3-24 Al 22-3-24
RESPONSABLE Maria Peña

ABARROTES — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						18-3-24	19-3-24	20-3-24	21-3-24	22-3-24.	
GALLETA DUCAL	GRAMOS										
GALLETA WAFER	GRAMOS			1200				1200			0
GARBANZO	GRAMOS										
GELATINA	GRAMOS										
HARINA DE PLATANO	GRAMOS										
HARINA DE TRIGO	GRAMOS			3000			1200	100	800	900	0
HERPO	GRAMOS										
HUEVOS	GRAMOS			254		74	13	78	7	82	0
JUGOS CIFRUT	GRAMOS										
LENTEJA	GRAMOS										
MAIZ PETO	GRAMOS										
MAIZENA	GRAMOS										
MANTECADA	GRAMOS			1100					1100		0
MARGARINA	GRAMOS										
MASA PARA BUÑUELOS	GRAMOS										
MAYONESA	GRAMOS										
MERMELADA	GRAMOS										
MIEL	GRAMOS										
MOGOLLA	GRAMOS			1700						1700	0
MUTE	GRAMOS										
NATILLA	GRAMOS										
NESTOGENO	GRAMOS										
PAN BLANCO	GRAMOS										
PAN PERRO	GRAMOS										
PAN TAJADO	GRAMOS			3400			1700		1700		0
PANELA	GRAMOS										
PASTA CONCHAS Mara	GRAMOS			1200			1200				0
PASTA ESPAGUETIS	GRAMOS			1200					1200		0

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 18-3-24 AL 22-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA

ABARROTES						SEMANA:					
ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						18-3-24	19-3-24	20-3-24	21-3-24	22-3-24	
PASTA FIDEOS	GRAMOS			400				400			0
PONQUE	GRAMOS										
SAL	GRAMOS										
SALSA DE TOMATE	GRAMOS										
SALSA SOYA	GRAMOS										
SOYA DE PLATANO	GRAMOS										
TORTA DE QUESO	GRAMOS										
TOSTADAS	GRAMOS			1700				1700			0
UVAS PASAS	GRAMOS										
VINAGRE	GRAMOS										

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 18-3-24 AL 22-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA.

CARNICOS — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						18-3-24	19-3-24	20-3-24	21-3-24	22-3-24	
CARNE DE CERDO	GRAMOS										
CARNE MILANESA	GRAMOS			4600		3100			1500		0
CARNE MOLIDA	GRAMOS			1600				1600			0
FILETE DE MOJARRA	GRAMOS										
HIGADO	GRAMOS										
JAMON	GRAMOS										
MERLUSA	GRAMOS										
MORTALELA	GRAMOS										
PECHUGA	GRAMOS			7800			3900		3900		0
~~SALCHICHAS~~ Bofe	GRAMOS			3600						3600	0

LACTEOS — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						18-3-24	19-3-24	20-3-24	21-3-24	22-3-24	
CREMA DE LECHE	GRAMOS										
LECHE CONDENSADA	GRAMOS										
LECHE EN POLVO	GRAMOS			8600		1000	1900	1700	3000	1000	0
LECHE ENTERA	GRAMOS										
QUESO CAMPESINO	GRAMOS			2300		2300					0
QUESO DOBLE CREMA	GRAMOS			1500			1500				0
YOGURT	GRAMOS			8500						8500	0

Fundairis

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA: HI LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR comercieden y frontera

FECHA 11-3-24 AL 15-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA

FRUVER | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						11-3-24	12-3-24	13-3-24	14-3-24	15-3-24	
ACELGA	GRAMOS	ATADO									
AGUACATE	GRAMOS			1500						1500	0
AHUYAMA	GRAMOS			3000					3000		0
AJO	GRAMOS	ATADO									
APIO	GRAMOS	ATADO		1200			1200				0
ARRACACHA	GRAMOS			3000					3000		0
ARVEJA SECA	GRAMOS										
ARVEJA VERDE	GRAMOS			2950		800	500	750	900		0
BANANO	GRAMOS			6200			6200				0
CALABACIN	GRAMOS										
CALABAZA	GRAMOS			1600				1600			0
CEBOLLA CABEZONA	GRAMOS			2700		400	400	500	750	650	0
CEBOLLA LARGA	GRAMOS										
CILANTRO	GRAMOS	ATADO		100			100				0
~~COLIFLOR~~ dorano	GRAMOS			5200				2800		2400	0
~~COLIFLOR~~ curuba	GRAMOS			2800			2800				0
CURUBA	GRAMOS			2800			2800				0
ESPINACA	GRAMOS	ATADO		600			600				0
FEIJOA	GRAMOS			2400						2400	0
FRESA	GRAMOS			5200		2500			2700		0
~~GRANADILLA~~ Guayaba	GRAMOS	UNIDAD		2500		2500					0
GUANABANA	GRAMOS			2700					2700		0
GUASCAS	GRAMOS	ATADO									
GUAYABA	GRAMOS			2700					2700		0
HABICHUELA	GRAMOS										
LECHUGA	GRAMOS			1200		1200					0
LIMONES	GRAMOS			200		200					0
LULO	GRAMOS			2500		2500					0

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 11-3-24 AL 15-3-24
RESPONSABLE Maria pena

FRUVER — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						11-3-24	12-3-24	13-3-24	14-3-24	15-3-24	
MANDARINA	GRAMOS			2700					2700		0
MANGO DE AZUCAR	GRAMOS										
MANGO TOMMY	GRAMOS			7500			2800			4700	0
MANZANA	GRAMOS			2700				2700			0
MARACUYA	GRAMOS			2700				2700			0
MAZORCA	GRAMOS										
MELON	GRAMOS			5200				2800		2400	0
MORA	GRAMOS			2400			2400				0
NARANJA	GRAMOS										
PAPA	GRAMOS			2900		2900					0
PAPA CRIOLLA	GRAMOS			2400						2400	0
PAPAYA	GRAMOS			5200		2500			2700		0
PATILLA	GRAMOS										
PEPINO	GRAMOS			2300			1300			1000	0
PEPINO GUISO	GRAMOS			1900		1900					0
PERA	GRAMOS			5100		5100					0
PEREJIL	GRAMOS	ATADO		200		200					0
PIMENTON	GRAMOS										
PIÑA	GRAMOS			10400				7700	2700		0
PLATANO MADURO	GRAMOS			4700			4700				0
PLATANO VERDE	GRAMOS										
RAICES CHINAS	GRAMOS										
REMOLOCHA	GRAMOS										
TOMATE DE ARBOL	GRAMOS			2400						2400	0
TOMATE GUISO	GRAMOS			4150		500	400	1000	550	1700	0
YUCA	GRAMOS			3400				3400			0
ZANAHORIA	GRAMOS			2350		800	500	400		650	0

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 11-3-24 AL 15-3-24
RESPONSABLE Maria perez

ABARROTES | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						11-3-24	12-3-24	13-3-24	14-3-24	15-3-24	
AREPA HARINA	GRAMOS			1700					1700		0
ACEITE	GRAMOS			3250		800	700	400	700	650	0
AREQUIPE	GRAMOS										
AROMATICA	GRAMOS										
ARROZ BLANCO	GRAMOS			4300		1200		900	1200	1000	0
ARROZ DE SOPA	GRAMOS										
ATUN	GRAMOS										
AVENA ACHOCOLATA	GRAMOS										
AVENA DE SABORES	GRAMOS										
AVENA EN HOJUELAS	GRAMOS			400				400			0
AVENA INSTANTANEA	GRAMOS										
AVENA MOLIDA	GRAMOS										
AZUCAR	GRAMOS			2150		400	450	450	450	400	0
BABY QUAKER	GRAMOS										
BEBIDA ACHOCOLATA	GRAMOS										
BOCADILLO	GRAMOS										
CAFÉ	GRAMOS										
CANELA	GRAMOS										
CEBADA PERLADA	GRAMOS										
~~CEREAL~~ hojaldre	GRAMOS			1100		1100					0
CHOCOLATE	GRAMOS										
COLADA CEREAL	GRAMOS										
CUCHUCO DE MAIZ	GRAMOS										
CUCHUCO DE TRIGO	GRAMOS										
FECULA DE PLATANO	GRAMOS										
FRIJOL	GRAMOS										
GALLETA DE LECHE	GRAMOS										
GALLETA DE SODA	GRAMOS			1200				1200			0

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO (OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION (		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 11-3-24 AL 15-3-24
RESPONSABLE MARIA PERTA

ABARROTES | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						11-3-24	12-3-24	13-3-24	14-3-24	15-3-24	
GALLETA DUCAL	GRAMOS			1300						1300	0
GALLETA WAFER	GRAMOS										
GARBANZO	GRAMOS										
GELATINA	GRAMOS										
HARINA DE PLATANO	GRAMOS										
HARINA DE TRIGO	GRAMOS			400			400				0
HERPO	GRAMOS										
HUEVOS	GRAMOS			153		70		75	5.	3.	0
JUGOS CIFRUT	GRAMOS										
LENTEJA	GRAMOS			1000						1000	0
MAIZ PETO	GRAMOS										
MAIZENA	GRAMOS										
MANTECADA	GRAMOS			1200					1200		0
MARGARINA	GRAMOS										
MASA PARA BUÑUELOS	GRAMOS										
MAYONESA	GRAMOS										
MERMELADA	GRAMOS										
MIEL	GRAMOS										
MOGOLLA	GRAMOS			1700				1700			0
MUTE	GRAMOS										
NATILLA	GRAMOS										
NESTOGENO	GRAMOS										
PAN BLANCO	GRAMOS			4100		1600	1000			1500	0
PAN PERRO	GRAMOS										
PAN TAJADO	GRAMOS			1500			1500				0
PANELA	GRAMOS										
PASTA CONCHAS tornillo	GRAMOS			1300			1300				0
PASTA ESPAGUETIS	GRAMOS										

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR comercialden y frontera

FECHA 11-3-24 al 15-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA

ABARROTES | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						11-3-24	12-3-24	13-3-24	14-3-24	15-3-24	
PASTA FIDEOS	GRAMOS			400				400			0
PONQUE	GRAMOS										
SAL	GRAMOS										
SALSA DE TOMATE	GRAMOS										
SALSA SOYA	GRAMOS										
SOYA DE PLATANO	GRAMOS										
TORTA DE QUESO	GRAMOS										
TOSTADAS	GRAMOS			700					700		0
UVAS PASAS	GRAMOS										
VINAGRE	GRAMOS										

Fundairis	CONTROL ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 11-3-24 AL 15-3-24
RESPONSABLE Maria pena

CARNICOS — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						11-3-24	12-3-24	13-3-24	14-3-24	15-3-24	
CARNE DE CERDO	GRAMOS			3000		3000					0
CARNE MILANESA	GRAMOS										
CARNE MOLIDA	GRAMOS			1400						1400	0
FILETE DE MOJARRA	GRAMOS										
HIGADO	GRAMOS			3200				3200			0
JAMON	GRAMOS										
MERLUSA	GRAMOS										
MORTALEDA	GRAMOS										
PECHUGA	GRAMOS			5800			4000		1800		0
SALCHICHAS	GRAMOS										
tilapia				3900					3900		0

LACTEOS — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						11-3-24	12-3-24	13-3-24	14-3-24	15-3-24	
CREMA DE LECHE	GRAMOS										
LECHE CONDENSADA	GRAMOS										
LECHE EN POLVO	GRAMOS			8600		1000	3000	1000	1900	1700	0
LECHE ENTERA	GRAMOS										
QUESO CAMPESINO	GRAMOS			2250				2250			0
QUESO DOBLE CREMA	GRAMOS			2800			1500			1300	0
YOGURT	GRAMOS			8000		8000					0

Fundairis

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA Hi los colores de mandalay
PROVEEDOR Comerciauden y frontera

FECHA 04-03-24 Al 08-03-24
RESPONSABLE Dana pena.

FRUVER | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						4-3-24	5-3-24	6-3-24	7-3-24	8-3-24	
ACELGA	GRAMOS	ATADO									
AGUACATE	GRAMOS										
AHUYAMA	GRAMOS										
AJO	GRAMOS	ATADO									
APIO	GRAMOS	ATADO		800		800					0
ARRACACHA	GRAMOS										
ARVEJA SECA	GRAMOS										
ARVEJA VERDE	GRAMOS			1500		1500					0
BANANO	GRAMOS			12.000		6000				6000	0
CALABACIN	GRAMOS										
CALABAZA	GRAMOS										
CEBOLLA CABEZONA	GRAMOS			3550		150	1100	500	700	1100	0
CEBOLLA LARGA	GRAMOS										
CILANTRO	GRAMOS	ATADO		100					100		0
COLIGERO dorazno	GRAMOS			5000				5000			0
COLIFLOR	GRAMOS										
CURUBA	GRAMOS			2600			2600				0
ESPINACA	GRAMOS	ATADO		6700				6000		700	0
FEIJOA	GRAMOS			3200						3200	0
FRESA	GRAMOS			10.200		2700		2500	5000		0
GRANADILLA	GRAMOS	UNIDAD									
GUANABANA	GRAMOS										
GUASCAS	GRAMOS	ATADO									
GUAYABA	GRAMOS			2600			2600				0
HABICHUELA	GRAMOS			1200						1200	0
LECHUGA	GRAMOS			1900					1200	700	0
LIMONES	GRAMOS										
LULO	GRAMOS			2300					2300		0

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA Hi los colores de mandalay
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 04-03-24 AL 08-03-24
RESPONSABLE Maria pena.

FRUVER						SEMANA:					
ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						4-3-24	5-3-24	6-3-24	7-3-24	8-3-24	
MANDARINA	GRAMOS			5000			5000				0
MANGO DE AZUCAR	GRAMOS										
MANGO TOMMY	GRAMOS			4000					2700	1300	0
MANZANA	GRAMOS			2600			2600				0
MARACUYA	GRAMOS										
MAZORCA	GRAMOS										
MELON	GRAMOS			5200		2600	2600				0
MORA	GRAMOS			2500			2500				0
NARANJA	GRAMOS			1600						1600	0
PAPA	GRAMOS			4000		3800				200	0
PAPA CRIOLLA	GRAMOS			2500				2500			0
PAPAYA	GRAMOS			6000					6000		0
PATILLA	GRAMOS										
PEPINO	GRAMOS			1200					1200		0
PEPINO GUISO	GRAMOS										
PERA	GRAMOS			5000				5000			0
PEREJIL	GRAMOS	ATADO									
PIMENTON	GRAMOS										
PIÑA	GRAMOS			7400		7400					0
PLATANO MADURO	GRAMOS			7500			3700		3800		0
PLATANO VERDE	GRAMOS										
RAICES CHINAS	GRAMOS										
REMOLOCHA	GRAMOS			1800			1800				0
TOMATE DE ARBOL	GRAMOS			2000				2000			0
TOMATE GUISO	GRAMOS			4500		900	650	550	1400	1000	0
YUCA	GRAMOS			3300						3300	0
ZANAHORIA	GRAMOS			4800		1500	1500		600	1200	0

Fundairis
Fundación Área Iris de Arauca

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA Hl los colores de mandalay
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 04-03-24 Al 8-3-24
RESPONSABLE MARIA PEÑA

ABARROTES | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						4-3-24	5-3-24	6-3-24	7-3-24	8-3-24	
AREPA HARINA	GRAMOS			1500						1500	0
ACEITE	GRAMOS			3400		500	700	700	750	750	0
AREQUIPE	GRAMOS										
AROMATICA	GRAMOS										
ARROZ BLANCO	GRAMOS			4200		800		1000	1200	1200	0
ARROZ DE SOPA	GRAMOS										
~~ATUN~~ AREJA	GRAMOS			1000					1000		0
AVENA ACHOCOLATA	GRAMOS										
AVENA DE SABORES	GRAMOS										
AVENA EN HOJUELAS	GRAMOS			800				400	400		0
AVENA INSTANTANEA	GRAMOS										
AVENA MOLIDA	GRAMOS										
AZUCAR	GRAMOS			2000		300	550	450	400	300	0
BABY QUAKER	GRAMOS										
BEBIDA ACHOCOLATA	GRAMOS										
BOCADILLO	GRAMOS										
CAFÉ	GRAMOS										
CANELA	GRAMOS										
CEBADA PERLADA	GRAMOS										
CEREAL	GRAMOS										
CHOCOLATE	GRAMOS										
COLADA CEREAL	GRAMOS										
CUCHUCO DE MAIZ	GRAMOS										
CUCHUCO DE TRIGO	GRAMOS										
FECULA DE PLATANO	GRAMOS										
FRIJOL	GRAMOS										
GALLETA DE LECHE	GRAMOS										
GALLETA DE SODA	GRAMOS										

Fundairis

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA Hi los colores de mandalay
PROVEEDOR comerciecden y frontera

FECHA 04-03-24 AL 08-03-24
RESPONSABLE Maria Pena

ABARROTES | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						4-3-24	5-3-24	6-3-24	7-3-24	8-3-24	
GALLETA DUCAL	GRAMOS			1200						1200	0
GALLETA WAFER	GRAMOS			1000					1000		0
GARBANZO	GRAMOS										
GELATINA	GRAMOS										
HARINA DE PLATANO	GRAMOS										
HARINA DE TRIGO	GRAMOS			2000		800		1200			0
HERPO	GRAMOS										
HUEVOS	GRAMOS			159		4		12	72	71	0
JUGOS CIFRUT	GRAMOS										
LENTEJA	GRAMOS										
MAIZ PETO	GRAMOS										
MAIZENA	GRAMOS										
MANTECADA	GRAMOS										
MARGARINA	GRAMOS										
MASA PARA BUÑUELOS	GRAMOS										
MAYONESA	GRAMOS										
MERMELADA	GRAMOS										
MIEL	GRAMOS										
MOGOLLA	GRAMOS			1300				1300			0
MUTE	GRAMOS										
NATILLA	GRAMOS										
NESTOGENO hogaldrs	GRAMOS			900			900				0
PAN BLANCO	GRAMOS			3000		1500			1500		0
PAN PERRO	GRAMOS										
PAN TAJADO	GRAMOS			1400			1400				0
PANELA	GRAMOS										
PASTA CONCHAS	GRAMOS										
PASTA ESPAGUETIS	GRAMOS			1200			1200				0

Fundairis

CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Fecha
Febrero 1 de 2017
Version
3

UNIDAD OPERATIVA Hilos colores de mandalay.
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 04-03-24 Al 08-03-24
RESPONSABLE Nana Pena

ABARROTES | **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						04-03-24	5-3-24	6-3-24	7-3-24	8-3-24	
PASTA FIDEOS	GRAMOS			300		300					0
PONQUE	GRAMOS										
SAL	GRAMOS										
SALSA DE TOMATE	GRAMOS										
SALSA SOYA	GRAMOS										
SOYA DE PLATANO	GRAMOS										
TORTA DE QUESO	GRAMOS										
TOSTADAS	GRAMOS										
UVAS PASAS	GRAMOS										
VINAGRE	GRAMOS										

Fundairis	CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION		Fecha Febrero 1 de 2017 Version 3

UNIDAD OPERATIVA Hilos colores demanda kay
PROVEEDOR Comercieden y frontera

FECHA 04-03-24 Al 08-03-24
RESPONSABLE Nora Pena

CARNICOS — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						04-03-24	5-3-24	6-3-24	7-3-24	8-3-24	
CARNE DE CERDO	GRAMOS										
CARNE MILANESA	GRAMOS			4400			4400				0
CARNE MOLIDA	GRAMOS			3000				3000			0
FILETE DE MOJARRA	GRAMOS										
HIGADO Pollo	GRAMOS			3000						3000	0
JAMON	GRAMOS										
MERLUSA	GRAMOS										
MORTALEDA	GRAMOS										
PECHUGA	GRAMOS			6000		4000			2000		0
SALCHICHAS	GRAMOS										

LACTEOS — **SEMANA:**

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
						DIA CALENDARIO					
						4-3-24	5-3-24	6-3-24	7-3-24	8-3-24	
CREMA DE LECHE	GRAMOS										
LECHE CONDENSADA	GRAMOS										
LECHE EN POLVO	GRAMOS			7700		1000	1900	1800	1000	2000	0
LECHE ENTERA	GRAMOS										
QUESO CAMPESINO	GRAMOS			3000		1500			1500		0
QUESO DOBLE CREMA	GRAMOS			1400				1400			0
YOGURT	GRAMOS			8000		8000					0

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR MILIAR
FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Los colores de Mandalay

AÑO: 2024 MES: Marzo 26 RESPONSABLE: angela P

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO												OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD			
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DUHYSA	NULA	ACEPTABLE	HUY	
	Desayuno	colado de Bienestarina.		X		X	✓		90C	85	15Min	85	65			X			X				X	
		Huevo cocinado	✓		✓		✓		89	86	20Min	86	72			X			X				X	
		Manzana en lunas	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X				X	
		Cebolla		X		X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X				X	
26/03/24	almuerzo	Frijoles	✓			X	✓		90	87	40Min	87	73			X			X				X	
		carne de res Molida	✓			X	✓		89	86	35Min	86	75			X			X				X	
		arroz Blanco con zanahoria	✓			X	✓		88	85	30Min	85	72			X			X				X	
		papa ala Francesa	✓			✓	✓		87	82	35Min	82	65			X			X				X	
		Ensalada de aguacate	✓			✓		X	NA	NA	NA	36g	4C			X			X				X	
		Pepino arveja verde y tomate	✓			✓		X	NA	NA	NA	36g	4C			X			X				X	
		Jugo de Mora	✓			✓	✓		85	75	1Min	4:	5C			X			X				X	
		Melon Picado	✓			✓		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X				X	
	refrigerio	Queso campecino	✓			X		X	NA	NA	NA	4C	5			X			X				X	
		Pan Blanco	X			X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			V				X	
		Casquitos de Mandarina	✓			✓		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X				X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÒ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la inocuidad del producto final.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : Nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad Operativa. Nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Mes y Año: Registre el nombre del mes y el año con los cuatro dígitos correspondiente al desarrollo de la actividad.

Responsable: Registre los nombres y apellidos de la persona responsable de diligenciar el formato.

Cargo: Registre el cargo de la persona responsable.

Nombre del Operador: Relacione el nombre completo del contratista u operador que realiza la ejecución en la unidad

Número de Contrato: Relacione de el número de contrato en ejecución con su vigencia.

Fecha: Registre la fecha del día en que se realiza la inspección del alimento.

Hora: Registre la hora con los minutos en número, en que se realiza la inspección para la preparación del alimento. Ej: 10:20 a.m.

Producto en proceso: Verifica las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado:Marque con una (X) **SI** se efectuó o **NO** lavado a la materia prima.

Desinfección: Marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.

Cocción:Marque con una (X) **SI** se realizó o **NO** procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de producto y en los tiempo establecidos..

Temperatura de cocción: Registre la temperatura **INICIAL** cuando inicie la ebullición y la **FINAL** cuando finaliza la cocción, en grados centígrados. Aplica para los productos que la requieren. Ejemplo: Carne asada: Temperatura inicial se toma cuando la parte externa del producto en sus dos caras cambia de color; temperatura final cuando tanto interna como externamente está cocida.

Tiempo de cocción: Registré el tiempo que se demoró la cocción de la preparación entre la temperatura inicial y la temperatura final, en grados centígrados. Tenga en cuenta que el termómetro se encuentre calibrado e higienizado.

Temperatura Producto terminado: Registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL dos (2) horas después de la toma inicial de temperatura, tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran.

Producto preparado: Evalúa las características organolépticas de la preparación final.

Olor: Marque con una (X) característico teniendo en cuenta si el olor del producto terminado es propio del alimento o no característica en caso contrario.

Sabor: Marque con una (X) teniendo en cuenta si el sabor del producto terminado es débil o intenso.

Textura: Marque con una (X) si la textura del producto terminado es líquida, densa o muy densa (productos líquidos y mezcla sólido-líquido).

Aceptabilidad: Marque con una (X) si el producto terminado es aceptado como muy agradable o no aceptable marque aceptabilidad nula.

Observaciones: La persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: _____

AÑO: _____ MES: _____ RESPONSABLE: _____

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERISTICO	DESAGRADABLE	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DURA	MEDIANA	NULA	ACEPTABLE	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

NOMBRE DE LA UDS:

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hijos colores de mandalay

AÑO: 2024 **MES:** MARZO 20 **RESPONSABLE:** Mayo pena

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		PRODUCTO TERMINADO									OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION					OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DURA	DURA Y BLANDA	NULA	ACEPTABLE MUY	
	desayuno	Leche.		x		y	x	x	N/A	N/A	N/A	6°	6°	x			y			x		x	
		Huevo tortilla	y			x	x		65°	88°	75min	75°	70°	x			x			y		x	
		Papaya picada	x		x			x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		x			x			x		x	
		Rodilla		x		x		x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		x			x			x		x	
1 - 2024	Almuerzo	Bote de res en salsa criolla	x			x	x		80°	75°	20min	70°	65°	x			x			y		x	
		Arroz Al pimenton	x			x	x		80°	75°	40min	70°	85°	x			y			y		x	
		papa al vapor	y			y	x		85°	88°	30min	75°	70°	y			x			x		x	
		Ensalada de L, AG y T.	x		x			x	N/A	N/A	N/A	6°	6°	x			x			x		y	
		Polenta Ahogada con Arvejaverde	x			x	x		85°	88°	20min	75°	78	x			x			x		x	
		Jugo maracuya con bienes	x		x			x	N/A	N/A	N/A	6°	6°	y			x			x		x	
		MANGO en palitos	x		x			x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		y			y			x		x	
22 - MARZO 20	Once	Yogurt.		x		x		x	N/A	N/A	N/A	6°	6°	x			x			x		x	
		Torrejas de bienestarina	x			x	x		80°	75°	15min	70°	65°	x			x			x		x	
		Durazno picado	x		x			x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		x			y			y		x	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi los colores de mandalay.

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: Maria peña.

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
21-MARZO-2024	desayuno	colada de bienestarina		x		x	x		85°	80°	35mn	75°	70°	x			x			x		x	NIUGONA
		carne guisada	x			x	x		80°	75°	30min	70°	65°	x			x			x		x	
		manzana en lunas	x		x			x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		x			x			x		x	
		pan molde		x		x		x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		x			x			x		x	
	Almuerzo	pechuga en salsa Bechamel	x			x	x		80°	75°	35mn	70°	68°	x			x			x		x	
		espaguetis guisados	x			x	x		80°	75°	20mn	70°	65°	x			x			x		x	
		yuca frita.	x			x	x		85°	80°	15mn	75°	70°	x			x			x		x	
		torta de espinaca	x			x	x		85°	80°	45min	75°	70°	x			x			x		x	
		jugo freijoa.	x		x			x	N/A	N/A	N/A	6°	6°	x			x			x		x	
		naranja en cosquitos	x		x			x	N/A	N/A	N/A	Ambiente.		x			x			x		x	
	onces	Sorbete de coruba	x		x			x	N/A	N/A	N/A	6°	6°	x			x			x		x	
		mantecada		x		x		x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		x			x			x		x	
		fresas picadas	x		x			x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		x			x			x		x	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÒ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la inocuidad del producto final.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : Nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad Operativa. Nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Mes y Año: Registre el nombre del mes y el año con los cuatro dígitos correspondiente al desarrollo de la actividad.

Responsable: Registre los nombres y apellidos de la persona responsable de diligenciar el formato.

Cargo: Registre el cargo de la persona responsable.

Nombre del Operador: Relacione el nombre completo del contratista u operador que realiza la ejecución en la unidad

Número de Contrato: Relacione de el número de contrato en ejecución con su vigencia.

Fecha: Registre la fecha del día en que se realiza la inspección del alimento.

Hora: Registre la hora con los minutos en número, en que se realiza la inspección para la preparación del alimento. Ej: 10:20 a.m.

Producto en proceso: Verifica las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado:Marque con una (X) **SI** se efectuó o **NO** lavado a la materia prima.

Desinfección: Marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.

Cocción:Marque con una (X) **SI** se realizó o **NO** procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de producto y en los tiempo establecidos..

Temperatura de cocción: Registre la temperatura **INICIAL** cuando inicie la ebullición y la **FINAL** cuando finaliza la cocción, en grados centígrados. Aplica para los productos que la requieren. Ejemplo: Carne asada: Temperatura inicial se toma cuando la parte externa del producto en sus dos caras cambia de color; temperatura final cuando tanto interna como externamente está cocida.

Tiempo de cocción: Registré el tiempo que se demoró la cocción de la preparación entre la temperatura inicial y la temperatura final, en grados centígrados. Tenga en cuenta que el termómetro se encuentre calibrado e higienizado.

Temperatura Producto terminado: Registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL dos (2) horas después de la toma inicial de temperatura, tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran.

Producto preparado: Evalúa las características organolépticas de la preparación final.

Olor: Marque con una (X) característico teniendo en cuenta si el olor del producto terminado es propio del alimento o no característica en caso contrario.

Sabor: Marque con una (X) teniendo en cuenta si el sabor del producto terminado es débil o intenso.

Textura: Marque con una (X) si la textura del producto terminado es líquida, densa o muy densa (productos líquidos y mezcla sólido-líquido).

Aceptabilidad: Marque con una (X) si el producto terminado es aceptado como muy agradable o no aceptable marque aceptabilidad nula.

Observaciones: La persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi los colores de mandalay.

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: MARIA PEÑA.

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
20 MARZO 2024	desayuno	Changua con huevo		X		X	X		85°	80°	30mn	75°	70°	X			X			X		X	NINGUNA
		cosquitos de mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		tostada.		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
	Almuerzo	cazuela de Garbanzo conzano	X			X	X		85°	80°	45mn	75°	70°	X			X			X		X	
		Hamburguesa de carne de res	X			X	X		80°	75°	30mn	70°	65°	X			X			X		X	
		Arroz blanco	X			X	X		85°	80°	35mn	75°	70°	X			X			X		X	
		Chips de Arracacha.	X			X	X		85°	80°	20mn	75°	70°	X			X			X		X	
		Ensalada T, P AV, L, C.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	6°	6°	X			X			X		X	
		jugo tomate de arbol	X		X			X	N/A	N/A	N/A	6°	6°	X			X			X		X	
		Ciruela trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X.	
	onces	malteada de bienestarina	X			X		X	N/A	N/A	N/A	6°	6°	X			X			X		X	
		Galletas dulces		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X	
		Melon picada.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X		X.	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la inocuidad del producto final.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : Nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad Operativa. Nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Mes y Año: Registre el nombre del mes y el año con los cuatro dígitos correspondiente al desarrollo de la actividad.

Responsable: Registre los nombres y apellidos de la persona responsable de diligenciar el formato.

Cargo: Registre el cargo de la persona responsable.

Nombre del Operador: Relacione el nombre completo del contratista u operador que realiza la ejecución en la unidad

Número de Contrato: Relacione de el número de contrato en ejecución con su vigencia.

Fecha: Registre la fecha del día en que se realiza la inspección del alimento.

Hora: Registre la hora con los minutos en número, en que se realiza la inspección para la preparación del alimento. Ej: 10:20 a.m.

Producto en proceso: Verifica las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado:Marque con una (X) **SI** se efectuó o **NO** lavado a la materia prima.

Desinfección: Marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.

Cocción:Marque con una (X) **SI** se realizó o **NO** procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de producto y en los tiempo establecidos..

Temperatura de cocción: Registre la temperatura **INICIAL** cuando inicie la ebullición y la **FINAL** cuando finaliza la cocción, en grados centígrados. Aplica para los productos que la requieren. Ejemplo: Carne asada: Temperatura inicial se toma cuando la parte externa del producto en sus dos caras cambia de color; temperatura final cuando tanto interna como externamente está cocida.

Tiempo de cocción: Registre el tiempo que se demoró la cocción de la preparación entre la temperatura inicial y la temperatura final, en grados centígrados. Tenga en cuenta que el termómetro se encuentre calibrado e higienizado.

Temperatura Producto terminado: Registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL dos (2) horas después de la toma inicial de temperatura, tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran.

Producto preparado: Evalúa las características organolépticas de la preparación final.

Olor: Marque con una (X) característico teniendo en cuenta si el olor del producto terminado es propio del alimento o no característica en caso contrario.

Sabor: Marque con una (X) teniendo en cuenta si el sabor del producto terminado es débil o intenso.

Textura: Marque con una (X) si la textura del producto terminado es líquida, densa o muy densa (productos líquidos y mezcla sólido-líquido).

Aceptabilidad: Marque con una (X) si el producto terminado es aceptado como muy agradable o no aceptable marque aceptabilidad nula.

Observaciones: La persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Niños colores de mandalay

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: MARIA

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO												OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA				ACEPTABILIDAD				
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DURA	BLANDA	NULA	ACEPTABLE			
	desayuno	colada de avena		X		X	X		85°	80°	40mn	75°	68°	X			X			X			X		
		emparedado de queso		X		X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X			X		
		PIÑA en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X			X		
		pechuga de pollo apanada	X			X	X		85°	80°	20mn	75°	70°	X			X			X			X		
	almuerzo	macarrones de ropa vieja	X			X	X		80°	75°	15mn	70°	65°	X			X			X			X		
		Platano cocinado	X			X	X		85°	80°	30mn	75°	70°	X			X			X			X		
		ensalada cardenal Z, R, C.	X			X	X		80°	75°	40mn	60°	50°	X			X			X			X		
		habichuela con zanahoria	X			X	X		80°	75°	20mn	70°	65°	X			X			X			X		
		Jugo fresa con bienestarina	X			X		X	N/A	N/A	N/A	A5°	5°	X			X			X			X		
		patilla cubitos	X			X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X			X		
	once	Sorbete de mora	X			X		X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X			X		
		churros de bienestarina	X			X	X		85°	80°	15mn	75°	70°	X			X			X			X		
		Papaya Picada	X			X		X	N/A	N/A	N/A	Ambiente		X			X			X			X		

1 - MARZO - 2024

2 - MARZO

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÒ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la inocuidad del producto final.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : Nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad Operativa. Nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Mes y Año: Registre el nombre del mes y el año con los cuatro dígitos correspondiente al desarrollo de la actividad.

Responsable: Registre los nombres y apellidos de la persona responsable de diligenciar el formato.

Cargo: Registre el cargo de la persona responsable.

Nombre del Operador: Relacione el nombre completo del contratista u operador que realiza la ejecución en la unidad

Número de Contrato: Relacione de el número de contrato en ejecución con su vigencia.

Fecha: Registre la fecha del día en que se realiza la inspección del alimento.

Hora: Registre la hora con los minutos en número, en que se realiza la inspección para la preparación del alimento. Ej: 10:20 a.m.

Producto en proceso: Verifica las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado:Marque con una (X) **SI** se efectuó o **NO** lavado a la materia prima.

Desinfección: Marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.

Cocción:Marque con una (X) **SI** se realizó o **NO** procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de producto y en los tiempo establecidos..

Temperatura de cocción: Registre la temperatura **INICIAL** cuando inicie la ebullición y la **FINAL** cuando finaliza la cocción, en grados centígrados. Aplica para los productos que la requieren. Ejemplo: Carne asada: Temperatura inicial se toma cuando la parte externa del producto en sus dos caras cambia de color; temperatura final cuando tanto interna como externamente está cocida.

Tiempo de cocción: Registré el tiempo que se demoró la cocción de la preparación entre la temperatura inicial y la temperatura final, en grados centígrados. Tenga en cuenta que el termómetro se encuentre calibrado e higienizado.

Temperatura Producto terminado: Registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL dos (2) horas después de la toma inicial de temperatura, tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran.

Producto preparado: Evalúa las características organolépticas de la preparación final.

Olor: Marque con una (X) característico teniendo en cuenta si el olor del producto terminado es propio del alimento o no característica en caso contrario.

Sabor: Marque con una (X) teniendo en cuenta si el sabor del producto terminado es débil o intenso.

Textura: Marque con una (X) si la textura del producto terminado es líquida, densa o muy densa (productos líquidos y mezcla sólido-líquido).

Aceptabilidad: Marque con una (X) si el producto terminado es aceptado como muy agradable o no aceptable marque aceptabilidad nula.

Observaciones: La persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi los colores de mandalay

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: MARIA PEÑA

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO												OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD			
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	BLANDA	DURA	NULA	ACEPTABLE		
18 - MARZO - 2024	desayuno	Sorbete de mango con bienestarina	X			X		X	N/A	N/A	N/A	6°	6°	X			X			X		X		
		huevos pericos	X			X	X		85°	80°	15mn	75°	70°	X			X			X		X		
		ciruela en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X		
		Arepa de MAIZ blanco		X		X	X		85°	80°	15 mn	75°	70°	X			X			X		X		
	almuerzo	Carne Guisada con bienestarina	X			X	X		80°	75°	30mn.	70°	65°	X			X			X		X		Unidad
		Arroz blanco	X			X	X		85°	80°	40mn	75°	70°	X			X			X		X		
		Papa salada.	X			X	X		80°	75°	30mn	70°	65°	X			X			X		X		
		Ensalada de pepino, tomate, cilantro	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X		
		zanahoria en julianas	X			X	X		85°	80°	15mn	75°	70°	X			X			X		X		
		Jugo Colopa con bienestarina	X			X		X	N/A	N/A	N/A	6°	6°	X			X			X		X		
		Pera picada.	X		X			X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X		
	onces	queso campesino	X			X		X	N/A	N/A	N/A	6°	6°	X			X			X		X		
		Galletas Soda		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X		
		Banano rodajas.	X			X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X		

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO [illegible] °C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la inocuidad del producto final.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : Nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad Operativa. Nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Mes y Año: Registre el nombre del mes y el año con los cuatro dígitos correspondiente al desarrollo de la actividad.

Responsable: Registre los nombres y apellidos de la persona responsable de diligenciar el formato.

Cargo: Registre el cargo de la persona responsable.

Nombre del Operador: Relacione el nombre completo del contratista u operador que realiza la ejecución en la unidad

Número de Contrato: Relacione de el número de contrato en ejecución con su vigencia.

Fecha: Registre la fecha del día en que se realiza la inspección del alimento.

Hora: Registre la hora con los minutos en número, en que se realiza la inspección para la preparación del alimento. Ej: 10:20 a.m.

Producto en proceso: Verifica las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado:Marque con una (X) **SI** se efectuó o **NO** lavado a la materia prima.

Desinfección: Marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.

Cocción:Marque con una (X) **SI** se realizó o **NO** procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de producto y en los tiempo establecidos..

Temperatura de cocción: Registre la temperatura **INICIAL** cuando inicie la ebullición y la **FINAL** cuando finaliza la cocción, en grados centígrados. Aplica para los productos que la requieren. Ejemplo: Carne asada: Temperatura inicial se toma cuando la parte externa del producto en sus dos caras cambia de color; temperatura final cuando tanto interna como externamente está cocida.

Tiempo de cocción: Registre el tiempo que se demoró la cocción de la preparación entre la temperatura inicial y la temperatura final, en grados centígrados. Tenga en cuenta que el termómetro se encuentre calibrado e higienizado.

Temperatura Producto terminado: Registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL dos (2) horas después de la toma inicial de temperatura, tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran.

Producto preparado: Evalúa las características organolépticas de la preparación final.

Olor: Marque con una (X) característico teniendo en cuenta si el olor del producto terminado es propio del alimento o no característica en caso contrario.

Sabor: Marque con una (X) teniendo en cuenta si el sabor del producto terminado es débil o intenso.

Textura: Marque con una (X) si la textura del producto terminado es líquida, densa o muy densa (productos líquidos y mezcla sólido-líquido).

Aceptabilidad: Marque con una (X) si el producto terminado es aceptado como muy agradable o no aceptable marque aceptabilidad nula.

Observaciones: La persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Los colores Mandalay
AÑO: 2024 MES: Marzo 15.
RESPONSABLE: angela R

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
15/03/24	desayuno	colada de Bienestarina.		X		X	✓		90c	88	15 Min	88c	72			X			X			X	Ninguna
		Queso doble crema.	✓			X		X	NA	NA	NA	3c8	4C			X			X			X	
		Mango picado.	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
		pan frances.		X		X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
	almuerzo	albondigas de carne de R	✓			X	✓		89	87	30 Min	87	75			X			X			X	
		arroz Blanco	✓			X	✓		85	82	35 Min	85	72			X			X			X	
		papa criolla. Frito.	✓		✓		✓		82	75	25 Min	75	71			X			X			X	
		ensalada de aCuacate	✓		✓			X	NA	NA	NA	4:3	6c			X			X			X	
		pepino. coltombo Tomate	✓		✓			X	NA	NA	NA	4:3	6C			X			X			X	
		Jugo de tomate arbol	✓		✓		✓		85	75	1 Min	75	4C			X			X			X	
		melon en Trozos.	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
	refrijerio	sabete freijoa. con B	✓		✓		✓		83	75	1 Min	75	4C			X			X			X	
		Galleta Cucas		X		X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
		Durazno en Trozos	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Los Colores Mandalay

AÑO: 2024 MES: MARZO 14 RESPONSABLE: angela. R

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO												OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD			
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY DENSA	NULA	ACEPTABLE	MUY ACEPTABLE	
	almuerzo - desayuno	Sorbete de Guayaba.	✓		✓		✓		85	75	1 Min.	75	4C			X			X				X	
		pechuga de Pollo Guisada	✓			X	✓		80	76	25 Min	76	72			X			X				X	
		casquitos de Mandarina.	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X				X	
		arepa con B																						
		Filete de Tilapia aparada.	✓			X	✓		85	77	30Mi	77	72			X			X				X	
		arroz Blanco.	✓			X	✓		86	75	30Min	75	70			X			X				X	
		chips de arracacha.	✓		✓		✓		90	85	35Mi	85	71			X			X				X	
		pateca de Hawrama. con	✓		✓		✓		85	73	30Min	73	70			X			X				X	
		arveja verda y B	✓		✓		✓		85	73	30M.	73	70			X			X				X	
		Jugo de piña.	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X				X	
		papaya en trozos.	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X				X	
	refrigerio	Sorbete de Guanabana	✓		✓			X	NA	NA	NA	3.8	4C			X			X				X	
		con B							NA	NA	NA	38	4C			X			X				X	
		Mantecada.		X		X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X				X	
		fresas picadas.	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X				X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENE[illegible]R FAMILIAR
FUNDACION ARCOIRIS DE[illegible]OR

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI los Colores Mandalay

AÑO: 2024 MES: Marzo

RESPONSABLE: angela R

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO							COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DURA	DURA	NULA	MUY ACEPTABLE	
	Desayuno	Colada de avena con B		X		X	✓		85	79	15Min	79	65			X			X			X	
		Huevo cocido	✓		✓		✓		86	78	20Min	78	63			X			X			X	
		piña en Trozos	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
14		Hígado de res asado	✓			X	✓		89	76	25Min	76	72			X			X			X	
11	Almuerzo	arroz Tigre	✓			X	✓		85	75	25Min	75	69			X			X			X	
		Yuca Frita.	✓		✓		✓		87	77	30Min	77	71			X			X			X	
		Tomate en rodajas.	✓		✓			X	NA	NA	NA	5°C	4°C			X			X			X	
10		calabaza Guisada con	✓		✓		✓		86	75	30Mi	75	70			X			X			X	
		arveja zanahoria y B	✓		✓		✓		86	75	30Mi	75	70			X			X			X	
		Jugo de Maracuya con B																					
13																							
	Refrigerio	Galleta de Soda.		X		X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
		Mix de Melon y sandia	✓		✓			X	NA	NA	NA	4°C	3°C			X			X			X	
		NO y Queso.	✓		✓			X	NA	NA	NA	4°C	3°C			X			X			X	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÒ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la inocuidad del producto final.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : Nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad Operativa. Nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Mes y Año: Registre el nombre del mes y el año con los cuatro dígitos correspondiente al desarrollo de la actividad.

Responsable: Registre los nombres y apellidos de la persona responsable de diligenciar el formato.

Cargo: Registre el cargo de la persona responsable.

Nombre del Operador: Relacione el nombre completo del contratista u operador que realiza la ejecución en la unidad

Número de Contrato: Relacione de el número de contrato en ejecución con su vigencia.

Fecha: Registre la fecha del día en que se realiza la inspección del alimento.

Hora: Registre la hora con los minutos en número, en que se realiza la inspección para la preparación del alimento. Ej: 10:20 a.m.

Producto en proceso: Verifica las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado:Marque con una (X) **SI** se efectuó o **NO** lavado a la materia prima.

Desinfección: Marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.

Cocción:Marque con una (X) **SI** se realizó o **NO** procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de producto y en los tiempo establecidos..

Temperatura de cocción: Registre la temperatura **INICIAL** cuando inicie la ebullición y la **FINAL** cuando finaliza la cocción, en grados centígrados. Aplica para los productos que la requieren. Ejemplo: Carne asada: Temperatura inicial se toma cuando la parte externa del producto en sus dos caras cambia de color; temperatura final cuando tanto interna como externamente está cocida.

Tiempo de cocción: Registré el tiempo que se demoró la cocción de la preparación entre la temperatura inicial y la temperatura final, en grados centígrados. Tenga en cuenta que el termómetro se encuentre calibrado e higienizado.

Temperatura Producto terminado: Registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL dos (2) horas después de la toma inicial de temperatura, tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran.

Producto preparado: Evalúa las características organolépticas de la preparación final.

Olor: Marque con una (X) característico teniendo en cuenta si el olor del producto terminado es propio del alimento o no característica en caso contrario.

Sabor: Marque con una (X) teniendo en cuenta si el sabor del producto terminado es débil o intenso.

Textura: Marque con una (X) si la textura del producto terminado es líquida, densa o muy densa (productos líquidos y mezcla sólido-líquido).

Aceptabilidad: Marque con una (X) si el producto terminado es aceptado como muy agradable o no aceptable marque aceptabilidad nula.

Observaciones: La persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: it2 Los colores de Mandalay

AÑO: 2024 MES: Marzo RESPONSABLE: angela P

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	PRODUCTO TERMINADO: TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DENTRO DE LA TIBIEZ	SABOR FUERA DE LA TIBIEZ	TEXTURA BLANDA	TEXTURA DURA	TEXTURA DURA Y BLANDA	ACEPTABILIDAD HUELA	ACEPTABILIDAD ACEPTABLE	OBSERVACIONES
	desayuno	Sorbete de curuba.	✓		✓		✓		85°	75	1 Min	75	43			X			X			X
		emparedado de Queso		X		X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X
		Cirbuela. en trozos.	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X
12/03/24	almuerzo	Tornillos Guisados con		X		X	✓		95	77	15Min	72°	65°			X			X			X	
		arveja verde y zanahoria	✓			✓	✓		85	77	15Min	77	65			X			X			X	
		Tajada Madura.	✓			✓	✓		90	85	20Min	85°	71			X			X			X	
		pollo en Bechamel.	✓			X	✓		88	76	30Min	76	73			X			X			X	
		ensalada de pepino.	✓		✓		✓		NA	NA	NA	4:3	5°			X			X			X	
		alcelga. apio cilantro.	✓		✓		✓		NA	NA	NA	4:3	5C			X			X			X	
		Jugo de Mora.	✓		✓		✓		80°	75°	1Min	75	4C			X			X			X	
		Mango picado	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
	refrigerio	Leche		X		X																	
		Pan Blanco		X		X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
		Banano en rodajas.		✓		✓		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	

Ninguna.

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÒ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENEST... FAMILIAR
FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR

FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HI Los colores de Mandalay

AÑO: 2024 MES: Marzo 17

RESPONSABLE: angela Rodriguez.

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	ESTURA LIQUIDA	ESTURA DENSA	ESTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
17/03/24	Desayuno	Sorbete de Gulupa.	✓		✓		✓		83	78	1Min	78	4C			X			X			X	ambiente
		Cirguela en trozos.	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
		Huevos revueltos	✓		✓		✓		89	85	20Min	85C	65C			X			X			X	
	almuerzo	carne de cerdo Guisada.	✓			X	✓		88	79	30Min	79	75			X			X			X	
		arroz con arveja verde.	✓			X	✓		87	75	35Min	75	72			X			X			X	
		Chip de Papa.	✓		✓		✓		89	87	35Min	87	73			X			X			X	
		ensalada de lechuga	✓		✓		X		NA	NA	NA	NA	4C3			X			X			X	
		zanahoria. limon.	✓		✓		X		NA	NA	NA	NA	4C			X			X			X	
		Jugo de lulo.	✓		✓		✓		NA	NA	NA	NA	4C			X			X			X	
		pepino Guisado.	✓		✓		✓		85	83	25Min	83	75			X			X			X	
	refrijerio.	Fresa picada.	✓		✓		✓	X	NA	NA	NA	NA	ambiente			X			X			X	
		KUMIS	✓			X		X	NA	NA	NA	4C3	3C8			X			X			X	
		Corazon Hojaldre.		X		X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
		pera picada.	✓			✓		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÒ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi los colores de mandalay

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: MARIA . Peña

8 - MARZO - 2024

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °C	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °C	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °C	PRODUCTO TERMINADO: OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DÉBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DENSA	TEXTURA MUY DENSA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD MUY ACEPTABLE	OBSERVACIONES
	desayuno	colada bienestarina		X		X	X		85°	80°	45min	75°	68	X			X			X		X	
		Huevo a la criolla		X		X	X		80°	75°	75min	70°	68°	X			X			X		X	
		banano en rodajas	X			X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
		Arepa de bienestarina		X		X	X		80°	75°	20min	70°	65°	X			X			X		X	
	almuerzo	Higado de pollo en salsa	X			X	X		85°	80°	15min	75°	70°	X			X			X		X	NINGUNA
		Arroz blanco	X			X	X		85°	80°	40min	75°	78°	X			X			X		X	
		Yuca en salsa	X			X	X		80°	75°	20min.	70°	65°	X			X			X		X	
		ensalada L, t, n	X		X			X	N/A	N/A	N/A	6°	6°	X			X			X		X	
		habichuela con zanahoria 6 ol	X			X	X		80°	75°	20min.	70°	65°	X			X			X		X	
		Naranja en cascos	X			X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	
	onces	Sorbete de frejoa	X			X		X	N/A	N/A	N/A	6°	6°	X			X			X		X	
		Galletas dulces		X		X		X	N/A	N/A	N/A	ambiente		X			X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi los colores de mandalay

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: Maria pena

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMNADO		OLOR		SÁBOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY SA	NULA	ACEPTABLE MUY	
	desayuno	colada de Avena con bienes		x		x	x		85°	80°	20min.	75°	75°	x			y			x		x	
		huevo revuelto	x			x	x		80°	75°	15min	69°	62°	y			x			y		x	
		fresas picadas	x		x			x	N/A	N/A	N/A	ambiente.		y			x			y		y	
		pan blanco		x		x		x	N/A	N/A	N/A	ambiente		y			x			x		x	
1 - MARZO - 2024	almuerzo	Arveja verde seca con bienes	x			x	x		85°	80°	40mm	75°	70	x			x			x		x	
		pechuga de pollo horsado	x			x	x		80°	75°	30mn	70°	65°	x			x			x		x	
		Arroz con zanahoria	x			x	x		85°	80°	35mn	75°	70°	y			x			x		x	
		Platano cocinado	x			x	x		80°	75°	15min	70°	65°	y			x			x		x	
		ensalada de L,T,P	x		x			x	N/A	N/A	N/A	ambiente		y			x			x		x	
		Jugo lulo con bienestarina	x		x			x	N/A	N/A	N/A	6°	6°	y			x			x		x	
		mango picado	x		y			y	N/A	N/A	N/A	ambiente.		v			y			y		x	
1																							
	onces	queso campesino	x			x		x	N/A	N/A	N/A	6°	6°	x			x			x		x	
		Galletas wafer		x		x		x	N/A	N/A	N/A	ambiente.		x			x			x		x	
		papapa cubitos		y	x			x	N/A	N/A	N/A	ambiente.		x			x			y		x	

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hilos colores de mandalay

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: Nayra Peña

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN			PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DEBIDA	NORMAL	NULA	ACEPTABLE		
		desayuno																						
		colada de avena		x		x	x		85°	80°	20mn	75°	70°	x			x			x		x		
		queso doble crema	x			x		x	N/A	N/A	N/A	5°	5°	x			x			x		x		
		durazno picado	x		x			x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		x			x			x		x		
		mogolla		x		x		x	N/A	N/A	N/A	Ambiente		x			x			x		x		
		almuerzo																						
		Albondigas de carne de res	x			x	x		80°	79	20mn	70°	68	x			x			x		x		
		Arroz blanco	x			x	x		85°	85	40mn	75°	70°	x			x			x		x		
		papa criolla al vapor	x			x	x		75°	75°	10mn	65°	62°	x			x			x		x		
		torta de espinaca con bienestarina		x		x	x		85°	88	35min	75°	68°	x			x			x		x		
		jugo de tomate arbol	x			x		x	N/A	N/A	N/A	6°	5°	x			x			x		x		
		fresas picadas	x		x			x	N/A	N/A	N/A	ambiente		x			x			x		x		
6		onces																						
		Leche		x		x		x	U/A	N/A	N/A	5°	5°	x			x			x		x		
		Huevo con bienestarina		x		x	x		80°	75°	15min	70°	62°	x			x			x		x		
		pesa en trozos	x		x			x	N/A	N/A	N/A	ambiente		x			x			x		x		

1 - MARZO - 2024

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 8°C

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi los colores de mandalay

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: Nana peña

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO											OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SÁBOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	DÉBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	MUY BLANDA	NULA	ACEPTABLE MUY	
	desayuno	Sorbete de mora con bienes	X			X		X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		Carne en trozos	X			X	X		85°	80°	30 min	75°	75°	X			X			X		X	
		Manzana en trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	habiente		X			X			X		X	
		Pan Molde		X		X		X	N/A	N/A	N/A	hambiente		X			X			X		X	
	almuerzo	Carne Guisada con bienes	X			X	X		80°	75°	30min	70°	68°	X			X			X		X	
		Espaguettis Guisados		X		X	X		85°	80°	20mn	75°	68°	X			X			X		X	
		tajadas de platano maduro		X		X	X		85°	80°	10mn	75°	65°	X			X			X		X	
		Ensalada cardenal (L, Z, C)		X		X	X		85°	80°	30mn	78	68	X			X			X		X	
		Jugo de Guayaba	X			X		X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		Cascos de mandarina	X		X			X	N/A	N/A	N/A	hambiente		X			X			X		X	
	onces	Sorbete de curuba con bienes	X			X		X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		Corazon hogaldre		X		X		X	N/A	N/A	N/A	hambiente		X			X			X		X	
		Melon picado	X			X		X	N/A	N/A	N/A	hambiente		X			X			X		X	
																	X			X		X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

5 - MAR 20 - 2024

2106014

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: Hi los colores de mandalay

AÑO: 2024 MES: MARZO

RESPONSABLE: Maria Peña

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO								COCCIÓN	PRODUCTO TERMINADO										OBSERVACIONES
			LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA DE COCCION			TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO		OLOR		SABOR		TEXTURA			ACEPTABILIDAD		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO	DEBIL	INTENSO	LIQUIDA	DENSA	DE MUY-SA	NULA	ACEPTABLE MUY-	
		Almuerzo Colacao																				
		Colada bienestaring		X		X	X		85°	80°	40mn	75°	68°	X			X			X		X	
		Queso campesino	X			X		X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		Piña trozos	X		X			X	N/A	N/A	N/A	hambiente.		X			X			X		X	
		Pan blandito		X		X		X	N/A	N/A	N/A	hambiente.		X			X			X		X	
		pechuga de pollo a la plancha	X			X	X		85°	80°	15mn	75°	68°	X			X			X		X	
		Arroz tigre	X			X	X		80°	75°	45mn	70°	65°	X			X			X		X	
		papas a la francesa	X			X	X		85°	80°	10mn	75°	66°	X			X			X		X	
		verduras salteadas (A.Z.T.AV)	X			X	X		80°	75°	20mn	70°	68°	X			X			X		X	
		Jugo fresa	X			X		X	N/A	N/A	N/A	hambiente.		X			X			X		X	
		melon trozos	X			X		X	N/A	N/A	N/A	hambiente.		X			X			X		X	
		Yogurt		X		X		X	N/A	N/A	N/A	5°	5°	X			X			X		X	
		torrejas de bienestaring		X		X	X		85°	80°	10mn	75°	78°	X			X			X		X	
		Banano rodajas.	X			X		X	N/A	N/A	N/A	hambiente.		X			X			X		X	

Almuerzo

Onces

4 - MARZO - 2024

Almuerzo N.A.

RECUERDE
TEMPERATURA DE COCCIÓ: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C
TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 66° C
TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 6°C

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
NOMBRE DE LA UDS:
FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

UNIDAD OPERATIVA: HJ Los colores de Mandalay
AÑO: 2024 MES: Marzo
RESPONSABLE: angela R

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DEL PRODUCTO A PREPARAR	PRODUCTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA DE COCCION INICIAL °c	TEMPERATURA DE COCCION FINAL °c	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	PRODUCTO TERMINADO: TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA PRODUCTO TERMINADO FINAL °c	OLOR CARACTERISTICO	OLOR NO CARACTERISTICO	SABOR DEBIL	SABOR INTENSO	TEXTURA LIQUIDA	TEXTURA DEBIL	TEXTURA MUY BLANDA	ACEPTABILIDAD NULA	ACEPTABILIDAD ACEPTABLE MUY	OBSERVACIONES
01/03/24	desayuno	Sorbete de Naranja.	✓			X	✓		85°	79	1Min	79	4°c			X			X			X	
		Com B.		X		X	✓		85°	79	1Min	79	4°C			X			X			X	
		Huevo revuelto.	✓		✓		✓		89	85	20Min	85	72			X			X			X	
		Mango picado.	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
		Pan frances.		X		X		X	NA	NA	NA	ambiete				X			X			X	
	almuerzo	Ajiaco. Papa carracacha)	✓		✓		✓		90	89	40Min	89	65			X			X			X	
		Pechuga de pollo. cocida.	✓			X	✓		80	79	30Mi	79	65			X			X			X	
		arroz Blanco	✓			X	✓		85	82	35Mi	82	71			X			X			X	
		en salada, Tomate pepino			✓		X		NA	NA	NA	4°c	5			X			✓			✓	
		y abugeate			✓		X		NA	NA	NA	4°C	5			X			X			X	
		Jugo de Tomate arbol	✓		✓		✓		82	80	1Min	80	4°c			X			X			X	
		rasquitas de Mandarina.	✓		✓		✓	X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
	refrigerio	Malteada de Bienestarina.		X		X	✓		90	88	15Min	88°C	62			X			X			X	
		pan Blanco		X		X		X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	
		Mix de manzana y papaya	✓		✓			X	NA	NA	NA	ambiente				X			X			X	

RECUERDE

TEMPERATURA DE COCCIO: AVES MIN 74° C; RES Y CERDO MIN. 69°C

TEMEPERATURA DE SERVIDO CONSERVAR A 65° C

TEMPERATURA DE JUGOS, LACTEOS Y CARNES FRIAS MAX. 8°C