ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL 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	
2/12/2024	Nueves Reforzadas	Colada de avena	Leche	11220	11220	X		X		X		40	91	85	9	8	10	9	X		
2/12/2024	Nueves Reforzadas	Huevos pericos	Huevos	51	51	X			X	X		20	77	70	10	10	10	10	X		
2/12/2024	Nueves Reforzadas	Melon	Melon		10200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
2/12/2024	Almuerzo	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	Pechuga de pollo	7012,5		X			X	X		40	87	84	8	9	9	8	X		
2/12/2024	Almuerzo	Arroz con espinaca	Arroz	1800	1800		X		X	X		50	89	80	8	8	8	8	X		
2/12/2024	Almuerzo	Verduras cocidas con mayonesa	Verduras cocidas con mayonesa	NA	NA	X		X		X		30	84	64	10	8	9	9	X		
2/12/2024	Almuerzo	Plátano maduro asado	Plátano	3600	2160	X			X	X		35	76	69	9	9	10	10	X		
2/12/2024	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	160	160	X			X	X		40	87	73	10	10	10	10	X		
2/12/2024	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya			X		X			X	NA	NA	NA	10	9	9	9	X		
2/12/2024	Onces	Yogurt	Yogurt	10200	10200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
2/12/2024	Onces	Manzana	Manzana			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN HENRY BLANCO RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79.214.670 CARGO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/12/2024	Nueves Reforzadas	Te en leche	Leche	11440	11440	X		X		X		40	86	72	8	9	9	8	X		
3/12/2024	Nueves Reforzadas	Caldo de papa con pollo	Pollo	3250	2600	X			X	X		45	87	83	9	9	9	9	X		
3/12/2024	Nueves Reforzadas	Papaya	Papaya	14856,92	10400	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3/12/2024	Almuerzo	Albondigas en salsa	Carne molida	5720	5720	X			X	X		45	86	76	9	10	10	9	X		
3/12/2024	Almuerzo	Pasta en salsa	Pasta	1976	1976	X			X	X		35	85	77	9	8	9	8	X		
3/12/2024	Almuerzo	Ensalada lechuga tomate cebolla cilantro	Ensalada lechuga tomate cebolla cilantro	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3/12/2024	Almuerzo	Papa cocida con perejil	Papa sabanera	2775	2220	X			X	X		30	78	67	9	9	9	9	X		
3/12/2024	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res	160	160	X			X	X		45	91	85	10	9	10	9	X		
3/12/2024	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	4,8	4,4	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	10	9	X		
3/12/2024	Onces	Sorbete de guanabana	Leche	11220	11220	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3/12/2024	Onces	Sorbete de guanabana	Guanabana	5464,14	3825	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/12/2024	Nueves Reforzadas	Chocolate	Leche	9900	9900	X		X		X		40	90	62	8	9	9	8	X		
4/12/2024	Nueves Reforzadas	Queso campesino	Queso campesino	2250	2250	X		X			X	NA	NA	12.9	9	9	9	9	X		
4/12/2024	Nueves Reforzadas	Mandarina	Mandarina	12856,95	9000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/12/2024	Almuerzo	Cerdo guisado	Cerdo guisado	4950	4950	X			X	X		40	86	74	9	10	10	10	X		
4/12/2024	Almuerzo	Arroz	Arroz	1750	1750		X		X	X		50	89	84	9	9	9	9	X		
4/12/2024	Almuerzo	Ensalada espinaca mango fresa miel	Ensalada espinaca mango fresa miel	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
4/12/2024	Almuerzo	Yuca dorada	Yuca	2325	1860	X			X	X		35	79	67	9	8	9	9	X		
4/12/2024	Almuerzo	Crema de ahuyama	Carne de res	160	160	X			X	X		40	88	80	10	9	10	9	X		
4/12/2024	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	4800,15	3600	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	10	9	X		
4/12/2024	Onces	Ensalada de frutas con queso	Ensalada de frutas con queso	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/12/2024	Onces	Ensalada de frutas con queso	Queso	1350	1350	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/12/2024	Nueves Reforzadas	Agua de panela con leche	Leche	10120	10120	X		X		X		35	88	76	8	8	8	8	X		
5/12/2024	Nueves Reforzadas	Huevos revueltos	Huevos	46	46	X		X		X		20	76	69	9	8	10	9	X		
5/12/2024	Nueves Reforzadas	Manzana	Manzana	10823,34	9200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5/12/2024	Almuerzo	Garbanzos en cazuela	Garbanzos	3680	1840	X			X	X		45	89	82	10	9	10	9	X		
5/12/2024	Almuerzo	Carne en bistec	Carne de res	5060	5060	X			X	X		45	84	73	9	9	10	9	X		
5/12/2024	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	1650	1650		X		X	X		50	92	83	9	9	9	9	X		
5/12/2024	Almuerzo	Ensalada pepino tomate lechuga	Ensalada lechuga tomate cebolla cilantro	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	9	8	X		
5/12/2024	Almuerzo	Papa cocida con cascara	Papa sabanera	1980	1980	X			X	X		35	83	70	9	9	9	9	X		
5/12/2024	Almuerzo	Jugo de tomate de arbol	Tomate de árbol	6666,5	4000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5/12/2024	Onces	Sorbete de curuba	Leche	10120	10120	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	9	X		
5/12/2024	Onces	Sorbete de curuba	Curuba	3873,66	3680	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/12/2024	Nueves Reforzadas	Café en leche	Leche	9460	9460	X		X		X		35	85	72	9	8	9	8	X		
6/12/2024	Nueves Reforzadas	Sandwich con queso	Queso doble crema	2150	2150	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/12/2024	Nueves Reforzadas	Pera	Pera	10117,47	8600	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/12/2024	Almuerzo	Pechuga de pollo al limon	Pechuga de pollo	5912,5	4730	X			X	X		45	86	75	10	9	10	9	X		
6/12/2024	Almuerzo	Arroz al perejil	Arroz	1550	1550		X		X	X		50	89	80	9	9	10	9	X		
6/12/2024	Almuerzo	Ensalada remolacha zanahoria mayonesa	Ensalada remolacha zanahoria mayonesa	NA	NA	X			X	X		40	89	60	10	8	9	9	X		
6/12/2024	Almuerzo	Tajada de plátano	Plátano maduro	3100	1860	X			X	X		25	76	69	10	9	10	10	X		
6/12/2024	Almuerzo	Sopa de conchitas	Carne de res	160	160	X			X	X		45	87	82	9	9	9	9	X		
6/12/2024	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	6880	3440	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	10	X		
6/12/2024	Onces	Arroz con leche	Leche	8400	8400		X		X	X		40	87	45	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEJANDRO CASTELLANOS CAMPOS TIPO DE DOCUMENTO: 1023970663 No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.023.970.663 CARGO: Tecnico Ambiental

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación y alistamiento de los alimentos ofrecidos, para garantizar la calidad y cantidad de alimentos (por preparación y la inocuidad del alimento ELIMINAR) que consumirán los beneficiarios de los servicios de la SDIS.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: registre sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social/Modalidad: diligencie nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: indique nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o responsable: diligencie nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: registre nombre del operador en asociación o contratista que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: registre dia mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre del alimento o preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5800	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa sabanera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res murillo	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yogur	Yogur	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Espagueti s	Pasta espagueti	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Poteca de ahuyama	Poteca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

Peso bruto (g/cc/unidades): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (g/cc/unidades): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: verifique las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) SI se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, 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 alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimento que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores Comunitarios, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente o al exterior de los empaques para el caso de yogur, kumis o quesos antes de servir las últimas porciones. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo frutas enteras.

Alimento terminado: evalúe las características organolépticas de la preparación final para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) Incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) Aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba debe realizarla el responsable de la unidad operativa o al personal administrativo que delegue, teniendo en cuenta las características de la minuta de alimentos definida por la SDIS para cada grupo poblacional. El tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio y máximo 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de color, textura, consistencia y uniformidad, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista. Para los alimentos como frutas enteras, yogur, kumis y similares que se entregan en presentación personal, no se realizará prueba organoléptica completa, solo se evaluará color, olor y aspecto, registrar N.A. en sabor.
El diligenciamiento lo realizará el coordinador o responsable de la unidad operativa o a quien se delegue, de acuerdo con los resultados de la prueba organoleptica realizada, previo al servido de alimentos a los beneficiarios, como lo establece el INS-PSS-014 Instructivo Preparación de alimentos.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este deberá ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

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

Responsable del diligenciamiento - manipulador de alimentos: escriba los nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.