

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS										Código: FOR-FSS-343 Versión: 2 Fecha: Mayo 05/2018/2020 Página: 1 de 1									
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _USME_ SERVICIO SOCIAL/Modalidad:												UNIDAD OPERATIVA: EL LIBANO									
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIEGO SOLANO												OPERADOR: CORMECAV									
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 (grm/ unidades)	PESO NETO (grm/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO							INICIAL °C	FINAL °C		Evaluar entre 2 y 10
20/5/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	6500	6500	x		x		x	120	90	85	9	8	10	9	x			
		PECHUGA EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	Pechuga sin piel	23960	24000	x		x		x	60	89	76	8	7	9	10	8	x		
		ARROZ CON FRIEDOS	Arroz blanco, crudo	15700	15700	x			x	x	60	90	86	8	7	9	8	x			
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino	14000	10500	x		x			NA	2	2,5	9	8	10	8	x			
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano haritón	24000	17900	x		x		x	60	89	76	10	9	8	7	x			
		JUGO DE MANGO	Mango, pulpa	23000	22000	x		x			NA	1,6	2	8	7	9	10	x			
		MANDARINA CON QUESO	Queso	16000	16000	x		x			NA	2	2,5	9	10	8	7	x			
30/5/2024	ALMUERZO	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	24000	24000	x		x		x	60	89	76	10	8	9	10	x			
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19100	19100	x			x	x	60	90	86	9	7	8	9	x			
		GUACAMOLE	Aguacate	15400	11900	x		x			NA	2	2,5	10	8	7	10	x			
		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla	17900	17900	x		x		x	60	90	85	9	8	10	8	x			
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne para Sopas	600	600	x		x		x	120	90	87	8	7	9	10	x			
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	20600	20600	x		x			NA	1,5	2	9	10	8	7	x			
		MELON CON HELADO	Helado	10700	10700	x		x		x	NA	-10	-15	10	8	9	10	x			
4/6/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Platano verde	12300	8300	x		x		x	60	89	77	9	8	7	9	x			
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	22100	22100	x			x	x	60	90	86	10	9	8	10	x			
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Lechuga común	12700	7000	x		x			NA	2	2,7	9	8	7	9	x			
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Carne para Sopas	24000	24000	x		x		x	60	90	86	10	9	10	7	x			
		JUGO DE MARACUYA	Maracuya	6600	21300	x		x			NA	1,5	2	10	9	8	7	x			
		MANDARINA CON QUESO	Queso	16000	16000	x		x			NA	2	2,5	9	8	7	10	x			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diego Solano TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.146.816 CARGO: Responsable del Servicio																					

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS														Código: FOR-PS-243 Versión: 2 Fecha: Mayo 2023/0842 - 2012/0203 Página: 1 de 1							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		USME		SERVICIO SOCIAL/Modalidad: COMEDOR COMUNITARIO										UNIDAD OPERATIVA: EL LIBANO									
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIEGO SOLANO		OPERADOR: CORMECAV																					
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 (grs/ unidades)	PESO NETO (grs/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO					TEMPORADA ALIMENTO TERMINADO	ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD							
						SI	NO	SI	NO							SI		NO	SI	NO			
											INICIAL °C	FINAL °C	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10							
6/05/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	24000	24000	X		X		X	60	80	74	9	8	9	9	X					
		SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne para Sopas	600	600	X		X		X	120	79	85	8	9	8	8	X					
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15700	15700	X		X		X	60	74	80	9	8	9	9	X					
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria, cruda	8200	7000	X			X	X	NA	2	2,3	8	8	9	8	X					
		PATACON DE PLÁTANO MADURO	Plátano maduro	24900	17900	X		X		X	120	60	75	9	9	9	9	X					
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora, fresa y uva	22000	22000	X		X		X	NA	1,3	2	9	8	9	8	X					
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche, líquida	70000	70000	X		X		X	NA	1,9	2	8	8	8	9	X					
PERA CON YOGURT	Yogurt	10700	10700	X		X		X	NA	2	2,5	9	9	9	9	X							
7/05/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA EN TROZOS	pechuga sin piel	29900	24000	X		X		X	60	80	74	9	9	10	9	X					
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19100	19100	X			X	X	60	70	80	9	8	9	9	X					
		ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	7400	7000	X		X		X	NA	2	2,5	8	8	8	8	X					
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa	22400	17800	X		X		X	60	85	70	9	9	10	9	X					
		MONDONGO	Menudo de res	5100	5100	X		X		X	60	76	85	8	9	8	9	X					
		JUGO DE MORA	Mora Pulpa	22000	22000	X		X		X	NA	1,6	1,9	9	9	8	9	X					
MANZANA CON QUESO	Queso doble crema	16000	16000	X		X		X	NA	2	2,5	9	9	9	9	X							
8/05/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	6100	6100	X			X	X	120	90	85	10	9	8	7	X					
		CARNE EN SALSA CRIOLLA	Carne de res	24000	24000	X		X		X	60	87	76	8	9	10	9	X					
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	19100	19100	X			X	X	60	90	85	9	7	8	10	X					
		ENSALADA DE MANGO, MANZANA, FRESA Y MIEL	Mango común	14000	7000	X		X		X	NA	2	2,5	9	10	8	7	X					
		YUCA	Yuca	22400	17900	X		X		X	60	89	76	8	7	10	9	X					
		JUGO DE MANGO	Mango maduro, pulpa	22000	22000	X			X	X	NA	1,9	2	8	9	7	10	X					
ARROZ CON LECHE Y QUESO	Queso doble crema	7300	7300	X			X	X	NA	2	2,5	9	8	7	9	X							
9/05/2024	ALMUERZO	AJIACO	Pechuga sin piel	600	600	X		X		X	120	90	85	7	8	9	10	X					
		PECHUGA DE POLLO MECHADA EN SALSA CRIOLLA	Pechuga sin piel	29900	24000	X		X		X	60	87	76	9	8	7	9	X					
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	22100	22100	X			X	X	60	90	85	10	9	8	7	X					
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	27200	21000	X		X		X	NA	NA	NA	8	9	10	8	X					
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de Arbol, pulpa	22000	22000	X		X		X	NA	1,9	2	9	7	8	10	X					
MANDARINA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	X		X		X	NA	2	2,4	8	7	9	10	X							
10/05/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	600	600	X		X		X	120	90	86	9	8	7	9	X					
		CARNE DE RES ASADA	Carne de res	24000	24000	X		X		X	60	87	76	8	7	9	10	X					
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	19100	19100	X			X	X	60	90	85	9	8	10	8	X					
		ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	13100	10500	X		X		X	NA	2	2,5	10	8	9	10	X					
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	17900	17900	X		X		X	60	89	76	9	8	7	9	X					
		SORBETE DE FRESA	Fresa Pulpa	22400	22000	X		X		X	NA	1,7	2	9	7	10	8	X					
		SORBETE DE FRESA	Leche, líquida	70000	70000	X		X		X	NA	1,7	2	8	9	8	10	X					
BANANO CON YOGURT	Yogurt	10700	10700	X			X	X	NA	2	2,3	7	8	9	8	X							
11/05/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLONESA	Carne de res, molida	24000	24000	X		X		X	60	90	85	8	9	7	10	X					
		ESPAGUETIS	Pasta Spaguettis	19100	19100	X			X	X	60	89	76	9	10	8	7	X					
		LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	12700	7000	X		X		X	NA	2	2,5	8	7	10	9	X					
		PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano maduro	24900	17900	X		X		X	60	89	76	9	8	10	8	X					
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	600	600	X		X		X	120	90	87	9	8	7	9	X					
		JUGO DE FEJOA	Feijoa	22000	22000	X		X		X	NA	1,5	2	10	9	8	10	X					
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	X			X	X	na	2	2,4	9	8	10	9	X					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diego Solano TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.146.816 CARGO: Responsable del Servicio																							

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y POLÍTICAS		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS														Código: FOR-PS9-243 Versión: 2 Fecha: Memo 0202303942 - 2012/2023 Página: 1 de 1							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _USME _		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:														UNIDAD OPERATIVA: EL LIBANO							
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIEGO SOLANO		OPERADOR: CORMECAV																					
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/c/ unidades)	PESO NETO (g/c/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES			
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10
14/05/2024	ALMUERZO	SOPA DE PETO CON LECHE	Maiz blanco trillado	10100	10100	X		X		X		120	90	86	9	8	7	10	X				
		CARNE DE RES ASADA	Carne de res	24000	24000	X		X		X		60	89	76	8	7	9	8	X				
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	19100	19100	X			X	X		60	90	85	9	8	7	10	X				
		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Lechuga común	12700	7000	X		X			X	NA	2	2.4	10	9	8	7	X				
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	19900	17900	X		X		X		60	89	78	9	8	7	10	X				
		JUGO DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	22000	22000	X		X			X	NA	1.7	2	10	8	9	9	X				
		UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	X		X			X	NA	2	2.3	8	7	9	10	X				
15/05/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzos	6100	6100	X		X		X		120	90	87	9	8	7	9	X				
		SOBREBARRIGA ASADA	Sobrebarriga	24000	24000	X		X		X		60	90	86	10	8	9	10	X				
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	19100	19100	X			X	X		60	90	85	9	8	7	9	X				
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Calabaza	8500	7700	X		X		X		60	89	76	8	7	9	10	X				
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	17900	17900	X		X		X		60	90	84	9	8	10	9	X				
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate, pulpa	22000	22000	X		X			X	NA	1.6	2	8	9	8	10	X				
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	X		X			X	NA	2	2.4	9	8	7	9	X				
16/05/2024	ALMUERZO	SOPA DE COCHITAS	Carne sopas	600	600	X		X		X		120	90	86	8	7	10	9	X				
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pechuga sin piel	29900	24000	X		X		X		60	89	76	9	8	8	10	X				
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19100	19100	X			X	X		60	90	85	10	9	8	7	X				
		PAPA A LA FRANCESA	Papa	22400	17900	X		X		X		60	89	77	8	9	10	9	X				
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Aguacate	9100	7000	X		X			X	NA	2	2.4	9	8	10	8	X				
		JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	22000	22000	X		X			X	NA	1.8	2	9	8	7	9	X				
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	X		X			X	NA	2	2.6	8	9	7	10	X				
17/05/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne para Sopas	600	600	X		X		X		120	90	88	10	8	7	10	X				
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	24000	24000	X		X		X		60	87	74	9	8	10	9	X				
		ACELGA CON HUEVO	Acelgas, hojas, cruda	24700	21000	X		X		X		60	89	79	10	9	7	10	X				
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	19100	19100	X			X	X		60	90	86	9	10	9	8	X				
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón	24900	17900	X		X		X		60	89	74	10	7	8	9	X				
		SORBETE DE MARACUYA	Maracuya	22000	22000	X		X			X	NA	1.4	2	8	9	10	8	X				
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	X		X			X	NA	2	2.6	10	8	7	10	X				
18/05/2024	ALMUERZO	CARNE EN SALSA CRIOLLA	Carne de res	24000	24000	X		X		X		60	90	87	9	8	10	9	X				
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	19100	19100	X			X	X		60	90	86	10	9	9	10	X				
		ENSALADA DE ESPINACA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	Espinaca	17500	10500	X		X			X	NA	2	2.5	9	8	7	9	X				
		SANCOCHO	Carne para Sopas	600	600	X		X		X		120	90	85	10	9	8	7	X				
		JUGO DE LULO	Lulo	22000	22000	X		X			X	NA	1.5	2	9	8	7	10	X				
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	X		X			X	NA	2	2.5	10	8	9	8	X				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diego Solano TIPO DE DOCUMENTO: C.C. N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.146.816 CARGO: Responsable del Servicio																							

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-FPS-343 Versión: 2 Fecha: Mayo 05/2019M2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1														
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____												UNIDAD OPERATIVA: EL LIBANO																			
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIEGO SOLANO												OPERADOR: CORMECAV																			
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 (grm) (unidades)	PESO NETO (grm) (unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN				ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD												
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI		NO						
20/05/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne para Sopas	600	600	x		x		x		120	90	85	7	8	9	10	x												
		CARNE DE RES A LA PLANCHA EN TROZOS	Cadera	24000	24000	x		x		x		60	80	74	7	8	10	9	x												
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	Arveja verde, cruda	17500	7000	x		x		x		90	86	75	9	8	7	10	x												
		ARROZ CON CLAVITRO	Arroz blanco, crudo	19100	19100	x			x	x		60	90	86	7	8	9	8	x												
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	18000	18000	x		x		x		60	87	75	9	8	7	10	x												
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	Tomate de árbol	22000	22000	x		x		x	NA	1,6	2		9	8	7	8	x												
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	x		x		x	NA	2	2,5		10	8	9	10	x												
21/05/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	600	600	x		x		x		120	90	87	9	8	10	9	x												
		ATUN CON TOMATE - CEBOLLA Y CLAVITRO	Atún en Agua	24000	24000	x			x	x	NA	1,4	2		9	7	9	10	x												
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19100	19100	x			x	x		60	90	85	10	8	9	7	x												
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	Calabaza	16000	14000	x		x		x		60	87	76	9	8	10	9	x												
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	20000	17900	x		x		x		60	89	70	8	9	7	10	x												
		JUGO DE FEIJOA	Mora Feijoa	22000	22000	x		x		x	NA	1,5	1,9		8	9	10	9	x												
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	x		x		x	NA	2	2,4		9	10	8	7	x												
22/05/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE MARAJA	Pechuga sin piel	30000	24000	x		x		x		60	90	87	10	8	7	9	x												
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	19100	19100	x			x	x		60	90	84	9	8	10	8	x												
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MAZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa	7500	7000	x		x		x	NA	2	2,5		10	9	8	7	x												
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para Sopas	600	600	x		x		x		120	90	87	9	8	7	9	x												
		TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano maduro	25000	17900	x		x		x		60	80	76	10	9	7	10	x												
		SORBETE DE MORA	Mora pulpa	22000	22000	x		x		x	NA	1,4	1,9		9	8	10	9	x												
		SORBETE DE MORA	Leche entera	70000	70000	x		x		x	NA	1,4	1,9		10	9	8	10	x												
23/05/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	Yogurt	11000	11000	x		x		x	NA	2	2,3		9	8	7	9	x												
		SOPA DE PATAcón	Carne para Sopas	600	600	x		x		x		120	90	87	10	9	8	7	x												
		MIX DE POLLO CON PAJARRILLA	Pechuga	15000	12000	x		x		x		60	89	76	9	8	7	10	x												
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	19100	19100	x			x	x		60	90	85	10	7	8	9	x												
		VERDURA CAMPESINA	Maiz Tierno	8500	4200	x		x		x		60	88	72	9	8	7	10	x												
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	17900	17900	x		x		x		60	90	84	10	9	8	7	x												
		JUGO DE FRESA	Fresa pulpa	22000	22000	x		x		x	NA	1,5	2		9	8	7	10	x												
24/05/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	x		x		x	NA	2	2,5		10	8	7	9	x												
		SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	600	600	x		x		x		120	90	85	9	8	7	10	x												
		PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	Pechuga sin piel	30000	24000	x		x		x		60	87	73	8	7	6	9	x												
		VERDURA CON HUEVO	Maiz Tierno	14000	7000	x		x		x		60	90	84	10	9	8	7	x												
		ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	19100	19100	x			x	x		60	90	85	9	8	7	10	x												
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	Papa común, con cáscara, cruda	17900	17900	x		x		x		60	89	80	8	7	6	9	x												
		SORBETE DE MARACUYA	Maracuya	22000	22000	x		x		x	NA	1,9	2		7	9	8	10	x												
25/05/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Leche líquida	70000	70000	x		x		x	NA	1,9	2		7	9	8	7	x												
		MELÓN CON YOGURT	Yogurt	11000	11000	x		x		x	NA	2	2,5		9	8	9	10	x												
		CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	Carne de res	24000	24000	x		x		x		60	90	87	10	9	8	7	x												
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19100	19100	x			x	x		60	87	74	9	8	7	10	x												
		PLATANO MADURO COCIDO	Platano maduro	25000	17900	x		x		x		60	90	85	10	8	7	9	x												
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	20000	15400	x		x		x	NA	NA	NA		10	9	8	10	x												
		CAZUELA DE FRUOLIS	Platano verde	7600	11500	x		x		x		120	90	87	9	8	7	9	x												
26/05/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba	22000	22000	x		x		x	NA	1,5	2		9	8	7	10	x												
		ARROZ CON LECHE	Queso Campesino	7500	7300	x		x		x		120	90	83	10	9	8	10	x												
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																															
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diego Solano TIPO DE DOCUMENTO: C.C																															
No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.146.816 CARGO: Responsable del Servicio																															

				PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS														Código: FOR-FPS-343 Versión: 2 Fecha: Mayo 03/2019M2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1									
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____ USME _____ SERVICIO SOCIAL/Modalidad:																		UNIDAD OPERATIVA: EL LIBANO									
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIEGO SOLANO																		OPERADOR: CORMECAV									
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 COCINA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (grm/ unidades)	PESO NETO (grm/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD									
						SI	NO	SI	NO	SI	NO							INICIAL °C	FINAL °C		Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
27/05/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopas	600	600	x		x		x	120	90	86	8	9	10	7	x									
		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	Pechuga sin piel	30000	24000	x		x		x	60	89	75	9	8	7	10	x									
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	19500	19500	x			x	x	60	90	87	7	8	9	8	x									
		ENSALADA DE MANGO, MANZANA, PAPAÑA Y MIEL	Mango	14000	7000	x		x			x	NA	2	2,5	9	8	7	10	x								
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	17900	17900	x		x		x	60	90	87	10	9	8	7	x									
		SORBETE DE GUAYABANA	Guayaba, maduro, pulpa	22000	22000	x		x			x	NA	1,9	2	9	8	7	10	x								
		PRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso con crema	16000	16000	x		x			x	NA	2	2,4	8	9	10	7	x								
28/05/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA SOLORESA	Carne de res, molida	24000	24000	x		x		x	60	90	85	9	8	10	9	x									
		ESPAGUETIS	Pasta Espaguetis	19500	19500	x			x	x	60	90	87	10	9	8	7	x									
		PEPINO EN RODAJAS CON OREGANO	Pepino cohombro	28000	21000	x		x			x	NA	2	2,4	8	7	9	10	x								
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa	22500	17900	x		x		x	60	90	85	9	10	8	8	x									
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	600	600	x		x		x	120	90	87	10	9	8	10	x									
		JUGO DE LULO	Lulo	22000	22000	x		x			x	NA	1,5	2	9	9	8	7	x								
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	x		x			x	NA	2	2,6	10	8	7	10	x								
29/05/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GRATINADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	24000	24000	x		x		x	60	89	75	10	9	8	7	x									
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19500	19500	x			x	x	60	90	85	9	8	7	10	x									
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESIA	Remolacha,	13900	10500	x		x		x	60	80	73	10	9	8	7	x									
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa común	22500	17900	x		x		x	60	90	87	9	7	8	10	x									
		SOPA DE AVENA	Carne de Sopa	600	600	x		x		x	120	90	86	10	8	9	10	x									
		JUGO DE FEJOA	Fejoa	22000	22000	x		x			x	NA	1,8	2	9	8	7	10	x								
		MANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	16000	16000	x		x			x	NA	2	2,5	9	8	7	9	x								
30/05/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	6500	6500	x		x		x	120	90	85	10	8	9	10	x									
		PECHUGA EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	Pechuga sin piel	29900	24000	x		x		x	60	89	76	9	8	7	9	x									
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15700	15700	x			x	x	60	90	86	10	8	9	10	x									
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino	14000	10500	x		x			x	NA	2	2,5	9	8	7	10	x								
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón	24900	17900	x		x		x	60	87	72	10	9	8	9	x									
		JUGO DE MANGO	Mango, pulpa	22000	22000	x		x			x	NA	1,6	2	9	8	7	10	x								
		MANDARINA CON QUESO	Queso	16000	16000	x		x		x	NA	2	2,4	10	7	8	9	x									
31/05/2024	ALMUERZO	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FRÍAS HIERBAS	Carne de res, molida	24000	24000	x		x		x	60	96	87	9	8	7	10	x									
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19100	19100	x			x	x	60	90	84	10	9	8	9	x									
		GUACAMOLE	Aguacate	15400	11900	x		x			x	NA	2	2,6	9	8	7	10	x								
		PAPA CRIOLLA AL VAPORE	Papa criolla	17900	17900	x		x		x	60	89	74	10	9	8	9	x									
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne para Sopas	600	600	x		x		x	120	90	85	9	8	7	10	x									
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	20600	20600	x		x			x	NA	1,5	2	10	9	8	7	x								
		MELON CON HELADO	Helado	10700	10700	x		x			x	NA	-10	-15	9	7	8	10	x								
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																											
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diego Solano TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.146.816 CARGO: Responsable del Servicio																											