	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PLAN DE COMPRAS CONSOLIDADO MENSUAL ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-226 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR
UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL SEMILLITAS DE AMOR
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALBA YOLIMA VELASQUEZ RODRIGUEZ
MES: AGOSTO AÑO: 2025

SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL
OPERADOR: FUNDACION PEPASO
CONTRATO: 8427

COBERTURA	NÚMERO PARTICIPANTES
NIÑOS 1 año a 2 años 11 meses	78
NIÑOS 3 A 5 años 11 mess	132

TOTAL 210

CAMINADORES	17
PARVULOS	67
PRE JARDÌN	67
JARDÌN	65

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1	SEMANA 2	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	1 DE AGOSTO	4 AL 8 DE AGOSTO	11 AL 14 DE AGOSTO	19 AL 22 DE AGOSTO	25 AL 29 DE AGOSTO	
CARNES Imperio de las carnes Horario: viernes 7:00 am	CARNE DE RES MOLIDA	LIBRAS	0	21	21	40	42	124
	CARNE DE RES	LIBRAS	0	21	21	0	0	42
	CARNE DE CERDO	LIBRAS	0	21	0	21	21	63
	CORAZONES DE POLLO	LIBRAS	0	0	11	12	0	23
	PAJARILLA	LIBRAS	0	0	0	0	7	7
	PECHUGA	LIBRAS	28	26	50	50	77	231
	MOLLEJAS	LIBRAS	0	0	11	0	0	11
	MAGRA	LIBRAS	0	4	2	3	0	9
Abarrotes IVAN RIVERA Horario: LUNES Y MIERCOLES 7 AM	**FECHA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**	**SEMANA 1**	**SEMANA 2**	**TOTAL**
	PRODUCTO	**(Kg, g, CC)**	1 DE AGOSTO	4 AL 8 DE AGOSTO	11 AL 14 DE AGOSTO	19 AL 22 DE AGOSTO	25 AL 29 DE AGOSTO	
	ACEITE DE SOYA	LITROS	1	5	6	5	6	23
	AJONJOLI	X 1000 GR	0	1	0	0	0	1
	ARROZ BLANCO	LIBRAS	8	27	25	25	33	118
	ARVEJA SECA	LIBRAS	0	6	0	0	0	6
	AZUCAR	LIBRAS	1	10	11	7	12	41
	AVENA EN HOJUELAS	LIBRAS	0	2	0	0	0	2
	BOCADILLO	LIBRAS	0	0	0	0	3	3
	CANELA EN POLVO	100 GRAMOS	0	0	1	0	0	1
	CEBADA PERLADA	LIBRAS	0	0	2	0	0	2
	CHOCOLATE	LIBRAS	0	3	0	3	0	6
	CONCHITAS	LIBRAS	0	0	8	0	0	8
	FECULA DE MAIZ	LIBRAS	0	2	0	0	0	2
	FIDEOS	LIBRAS	0	1	1	3	1	6
	FRIJOL	LIBRAS	0	0	6	0	0	6
	LENTEJA	LIBRAS	0	0	0	0	6	6
	GALLETA DE SODA	PAQUETES X 882 GR	0	4	4	0	0	8
	GALLETA DE LECHE	UNIDAD X 12 GR	0	78	0	78	0	156
	GALLETA DE LECHE	UNIDAD X 24 GR	0	132	0	132	0	264
	GALLETA WAFFER	UNIDAD	0	0	0	210	210	420
	GALLETA CRACKER	PAQUETES X 882 GR	4	4	0	0	4	12
	HARINA DE AVENA	LIBRAS	2	0	2	0	2	6
	HARINA DE TRIGO	LIBRAS	0	0	0	1	2	3
	HARINA DE MAIZ	LIBRAS	0	0	0	0	4	4
	HUEVO DE GALLINA 55. 6	UNIDADES	170	578	341	380	565	2.034
	HOJUELAS DE MAIZ	LIBRAS	0	0	0	0	7	7
	MARGARINA	LIBRAS	0	3	0	1	1	5
	MIGA DE PAN	LIBRAS	0	0	0	2	0	2
	MIEL DE ABEJAS	X 1000 GR	0	1	0	1	0	2
	PANELA	LIBRAS	0	0	3	0	3	6
	TALLARINES	LIBRAS	0	8	0	0	0	8
	TORNILLOS	LIBRAS	0	0	0	0	8	8
	SAL	LIBRAS	0	2	2	2	3	9
	SAL	X 250 GR	1	0	0	0	0	1
	SALSA DE TOMATE	X 1000 GR	0	1	0	0	0	1
	UVAS PASAS	LIBRAS	0	0	0	2	0	2
	SPAGUETTI	LIBRAS	0	0	0	8	0	8

			SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1	SEMANA 2	
	AJO	LIBRAS	0	1	1	2	2	6
	ACELGA	LIBRAS	0	0	0	0	38	38
	AHUYAMA	LIBRAS	0	0	0	3	0	3
	ARRACHACHA	LIBRAS	15	0	26	0	41	82
	ARVEJA VERDE DESGRANADA	LIBRAS	2	4	12	4	9	31
	APIO	LIBRAS	0	0	0	5	0	5
	CALABAZA	LIBRAS	0	11	0	0	0	11
	CEBOLLA CABEZONA	LIBRAS	1	18	0	1	1	21
	CEBOLLA CABEZONA	X 250 GR	1	0	0	0	0	1
	CEBOLLA LARGA	LIBRAS	4	20	30	34	34	122
	CILANTRO	LIBRAS	1	1	1	2	2	7
	ESPINACA	LIBRAS	0	66	0	48	49	163
	FRIJOL VERDE	LIBRAS	0	0	0	14	0	14
	GUASCAS	LIBRAS	1	0	0	0	2	3
	HABICHUELA	LIBRAS	0	4	2	5	2	13
	LAUREL	X 100 GR	0	0	1	1	1	3
	MAZORCA DESGRANADA	LIBRAS	6	0	11	0	10	27
	PAPA CRIOLLA	LIBRAS	9	20	20	20	30	99
	PAPA PASTUSA	LIBRAS	22	67	38	45	57	229
	PEPINO COHOMBRO	LIBRAS	0	7	0	0	0	7
	PEPINO DE GUISO	LIBRAS	0	0	36	0	0	36
	PEREJIL	LIBRAS	0	0	2	0	2	4
	PIMENTON	LIBRAS	0	10	4	0	0	14
	PLATANO HARTON MADURO	LIBRAS	0	29	29	29	29	116
	PLATANO HARTON VERDE	LIBRAS	0	0	1	1	0	2
	REMOLACHA	LIBRAS	0	0	0	0	19	19
	TOMATE CHONTO	LIBRAS	1	40	61	8	64	174
	TOMILLO	X 100 GR	0	0	0	1	1	2
	YUCA	LIBRAS	0	0	0	25	0	25
	ZANAHORIA	LIBRAS	0	30	32	42	13	117

	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1	SEMANA 2	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	1 DE AGOSTO	4 AL 8 DE AGOSTO	11 AL 14 DE AGOSTO	19 AL 22 DE AGOSTO	25 AL 29 DE AGOSTO	
Abarrotes IVAN RIVERA Horario: LUNES Y MIERCOLES 7 AM Abastecer Horario: viernes 7 am	AGUACATE	LIBRAS	15	0	14	13	15	57
	BANANO	LIBRAS	0	19	57	17	49	142
	CURUBA	LIBRAS	0	0	49	0	0	49
	FRESA	LIBRAS	0	18	56	86	47	207
	FEIJOBA	LIBRAS	0	0	0	0	36	36
	GRANADILLA	LIBRAS	0	0	0	63	0	63
	GUANABANA	LIBRAS	0	38	0	43	38	119
	GUAYABA	LIBRAS	0	23	0	0	0	23
	LIMÒN	LIBRAS	0	0	1	1	1	3
	LULO	LIBRAS	0	0	29	29	0	58
	MANDARINA	LIBRAS	43	42	43	38	43	209
	MANZANA	LIBRAS	0	56	0	18	40	114
	MANGO TOMMY	LIBRAS	0	98	34	19	59	210
	MELON	LIBRAS	0	0	64	59	27	150
	MORA	LIBRAS	0	33	10	0	30	73
	NARANJA	LIBRAS	53	3	0	53	53	162
	PAPAYA	LIBRAS	0	51	43	0	33	127
	PERA	LIBRAS	0	35	32	38	0	105
	PIÑA	LIBRAS	0	0	31	20	32	83
	SANDIA	LIBRAS	0	80	0	74	80	234
	TOMATE DE ARBOL	LIBRAS	0	0	0	0	20	20
	UVAS	LIBRAS	0	0	9	0	9	18
			SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1	SEMANA 2	

	ALMOJABANA	UNIDADES	0	210	0	0	0	210
	BROWNIE	UNIDADES	0	0	0	0	210	210
	CROISSAN	UNIDADES	0	0	210	0	210	420
	MANTECADA	UNIDADES	0	0	210	0	210	420
	MOGOLLA	UNIDADES	0	0	210	210	0	420
	PAN COCO	UNIDADES	0	210	0	210	0	420
	PAN HOJALDRADO	UNIDADES	0	210	210	0	0	420
	PAN TAJADO	PAQUETE X 500 GR	0	13	27	13	13	66
	PAN DE BONO	UNIDADES	0	0	210	0	210	420
	PONQUE	UNIDADES	0	210	0	210	0	420
	TORTA DE BANANO	UNIDADES	0	0	0	0	210	210
	TORTA DE QUESO	UNIDADES	0	0	0	210	0	210
	TOSTADAS	UNIDADES	0	0	0	210	0	210
	FECHA	**UNIDAD DE MEDIDA**	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**	**SEMANA 1**	**SEMANA 2**	**TOTAL**
	PRODUCTO	**(Kg, g, CC)**	**1 DE AGOSTO**	**4 AL 8 DE AGOSTO**	**11 AL 14 DE AGOSTO**	**19 AL 22 DE AGOSTO**	**25 AL 29 DE AGOSTO**	
LACTEOS IVAN RIVERA Horario: LUNES Y MIERCOLES 7 AM	LECHE LIQUIDA ENTERA UHT	BOLSAS X 1000 ML	29	116	180	146	146	617
	CREMA DE LECHE	X 100 GR	0	0	0	0	1	1
	HELADO	LITROS	0	0	0	0	13	13
	YOGURT	X 1750 LT	0	0	10	10	21	41
	YOGURT GRIEGO	LIBRAS	0	5	0	5	0	10
	KUMIS	X 1750 LT	0	21	10	10	10	51
	QUESO TAJADO	LIBRAS	0	8	11	0	11	30
	QUESO CAMPESINO	LIBRAS	0	19	0	19	10	48
	QUESO DOBLE CREMA	LIBRAS	0	4	2	0	2	8

JORNADA LIBERADA

PRODUCTO	GRAMAJE		1 DE AGOSTO	4 AL 8 DE AGOSTO	11 AL 14 DE AGOSTO	19 AL 22 DE AGOSTO	25 AL 29 DE AGOSTO	
LECHE SABORIZADA UHT	200 ML		210					210
PERA	120 - 180 GR		210					210
PONQUE	25 GR		210					210

JORNADA PEDAGOGICA

1 AÑO A 2 AÑOS 11 MESES

PRODUCTO	GRAMAJE		1 DE AGOSTO	4 AL 8 DE AGOSTO	11 AL 14 DE AGOSTO	19 AL 22 DE AGOSTO	25 AL 29 DE AGOSTO	
AVENA LIQUIDA UHT	200 ML (UNIDADES)				210			210
PERA	(120 - 180 GR.) (UNIDADES)				210			210
CONCHAS	250 GR (UNIDADES)				210			210
ARVEJA SECA	500 GR (UNIDADES)				210			210

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALBA YOLIMA VELASQUEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C.
Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52,752,099 DE BOGOTA CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

FIRMA: _____

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL
UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR — AÑO: 2025

FECHA DIA/MES	HORA DE LLEGADA	NUMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	CERTIFICADO MEDICO	NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS SI	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS NO	NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
31-07-25	10:30 am		IVAN RIVERA	ABARROTES	JKV-731	IVAN RIVERA			5909457	5/09/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
31 07 25	2:30 Pm		IVAN RIVERA	LACTEOS	JKV-731	IVAN RIVERA			5909457	5/09/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
31 07 25	4:45 Pm		EVEREST	PANADERIA	LUL-108	RUBEN DARIO MEJIA			79954038	10/01/2025	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
31 07 25	4:00 Pm		IMPERIO DE LAS CARNES	CARNES	SUI-839	ARMANDO ROBERTO MUÑOZ			80513886	13/06/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
31 07 25	10:30 am.		IVAN RIVERA	FRUVER	JVK 146	IVAN RIVERA			5909457	24/06/2025	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
06-08 25	3:40 Pm		IVAN RIVERA	ABARROTES	JKV-731	IVAN RIVERA			5909457	5/09/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
06 08 25	3:40 Pm		IVAN RIVERA	LACTEOS	JKV-731	IVAN RIVERA			5909457	5/09/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
06 08 25	4:45 Pm		EVEREST	PANADERIA	LUL-108	RUBEN DARIO MEJIA			79954038	10/01/2025	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
06 08 25	4:45 Pm		IMPERIO DE LAS CARNES	CARNES	SUI-839	ARMANDO ROBERTO MUÑOZ			80513886	13/06/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
06 08 25	2:00 Pm		IVAN RIVERA	FRUVER	JVK 146	IVAN RIVERA			5909457	24/06/2025	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
14-08-25	2:30 Pm		IVAN RIVERA	ABARROTES	JKV-731	IVAN RIVERA			5909457	5/09/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
14 08 25	2:30 Pm		IVAN RIVERA	LACTEOS	JKV-731	IVAN RIVERA			5909457	5/09/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
14 08 25	10:30 am		EVEREST	PANADERIA	LUL-108	RUBEN DARIO MEJIA			79954038	10/01/2025	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
14 08 25	4:00 Pm		IMPERIO DE LAS CARNES	CARNES	SUI-839	ARMANDO ROBERTO MUÑOZ			80513886	13/06/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
14 08 25	2:30 Pm		IVAN RIVERA	FRUVER	JVK 146	IVAN RIVERA			5909457	24/06/2025	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
21 08 25	10:30 am		IVAN RIVERA	ABARROTES	JKV-731	IVAN RIVERA			5909457	5/09/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
21 08 25	10:30 am		IVAN RIVERA	LACTEOS	JKV-731	IVAN RIVERA			5909457	5/09/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
21 08 25	4:00 Pm		EVEREST	PANADERIA	LUL-108	RUBEN DARIO MEJIA			79954038	10/01/2025	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
21 08 25	4:30 Pm		IMPERIO DE LAS CARNES	CARNES	SUI-839	ARMANDO ROBERTO MUÑOZ			80513886	13/06/2024	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	
21 08 25	10:30 Am		IVAN RIVERA	FRUVER	JVK 146	IVAN RIVERA			5909457	24/06/2025	FAV	X		LUZ ANIS BLANCO	

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo SNT 20240054211-22/02/2024

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL | UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DEAMOR
COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ | OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	No. REMISION	PROVEEDOR	INSPECCIÓN: OLOR CARACTERISTICO SI	OLOR CARACTERISTICO NO	COLOR CARACTERISTICO SI	COLOR CARACTERISTICO NO	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CUMPLE	TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO CUMPLE	SE ACEPTA SI	SE ACEPTA NO	OBSERVACIONES
ABARROTES																			
210825	10:30am	ACEITE DE SOYA	6 LT	192	17-0726				x		x		x		x		x		
21 08 25		ARROZ BLANCO	33 LB	26-0725A	072026				x		x		x		x		x		
21 08 25		LENTEJA	6 LB	95630104	03-04-26				x		x		x		x		x		
21 08 25		AZÚCAR BLANCA	12 LB	080725	08-07-27				x		x		x		x		x		
21 08 25		AVENA	2 LB	94890804	08-09-26				x		x		x		x		x		
21 08 25	NO	FIDEOS	1 LB	184	25 11 26				x		x		x		x		x		
210825	SE	HARINA DE TRIGO	2 LB	A25	04-04-26				x		x		x		x		x		
210825	RE	HARINA DE MAIZ	4 LB	01-04-26	10-04-26				x		x		x		x		x		
210825	CO	HOJUELAS DE MAIZ	7 LB	4891441224	05-10-25				x		x		x		x		x		
21 08 25	LE	GALLETA DUCALES	4 X 882 GR	202572	22 03 26				x		x		x		x		x		
21 08 25	CTA	GALLETAS WAFER	210 UND	202517	17 02-26				x		x		x		x		x		
21 08 25	DO	MARGARINA	1 LB	132	10 02 26				x		x		x		x		x		
21 08 25	S	HUEVO DE GALLINA	565 UNID	1631	31 09 25				x		x		x		x		x		
21 08 25	VIN	BOCADILLO	3 LB	064	05-01-26				x		x		x		x		x		
210825	VO	PANELA	8LB	073	04-26				x		x		x		x		x		
21 08 25		TORNILLOS (PASTA)	8 LB	183	24 12 26				x		x		x		x		x		
210826	10:30 am	SAL REFINADA YODADA	3 LB	507 08/2511	- - -	Ambiente		Ivan Riveros	x		x		x		x		x		
									x		x		x		x		x		
CARNICOS																			
21 08 25	4:30 Pm	CARNE DE CERDO	21 LB	08/25	18 09 25	4:0°		Imperio de las carnes	x		x		x		x		x		
21 08 25	4:30 Pm	CARNE DE RES MOLIDA	42 LB	08/25	18 09 25	3:5°			x		x		x		x		x		
21 08 25	4:30 Pm	PAJARILLA	7 LB	08/25	18 09 25	4.0°			x		x		x		x		x		
21 08 25	4:30 Pm	PECHUGA	77 LB	08/25	18 09 25	3.0°			x		x		x		x		x		
—	—	—	—	—	—	—			x		x		x		x		x		
FRUVER																			
21 08 25	10:30 am	AJO	2 LB						x		x		x		x		x		
21 08 25	1030 am	AGUACATE	15 LB						x		x		x		x		x		
21 08 25	1030 am	ARRACACHA	41 LB						x		x		x		x		x		
21 08 25	1030 am	ARVEJA VERDE DESG	9 LB						x		x		x		x		x		
21 08 26	1030 am	BANANO	49 LB						x		x		x		x		x		
21 08 25	1030 am	CEBOLLA LARGA	34 LB						x		x		x		x		x		
21 08 25	1030 am	CEBOLLA CABEZONA	1 LB						x		x		x		x		x		
21 08 25	1030 am	CILANTRO	2 LB						x		x		x		x		x		
21 08 25	1030 am	GUANABANA	38 LB						x		x		x		x		x		
21 08 25	1030 am	GUASCAS	2 LB						x		x		x		x		x		
	10:30 am	HABICHUELA	2 LB						x		x		x		x		x		

NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | fecundi

Powered by CamScanner

| | | |

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo 3NT 20246052... 23/02/2024

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL | UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DEAMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ | OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	No. REMISION	PROVEEDOR	INSPECCIÓN: OLOR CARACTERISTICO SI	OLOR CARACTERISTICO NO	COLOR CARACTERISTICO SI	COLOR CARACTERISTICO NO	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CUMPLE	TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO CUMPLE	SE ACEPTA SI	SE ACEPTA NO	OBSERVACIONES
ABARROTES																			
14-08-25	2:30 Pm	ACEITE DE SOYA	5 LB	952504252	26-04-26	Ambiente		Ilvan Rivera	x		x		x		x		x		
14-08-25	2:30 Pm	ARROZ BLANCO	25 LB	260725108Y	072025				x		x		x		x		x		
14-08-25	2:30 Pm	AZÚCAR BLANCA	7 LB	250710	- - -				x		x		x		x		x		
14-08-25		CHOCOLATE	3 LB	12-0725	12-01-27				x		x		x		x		x		
14-08-25		GALLETAS DE LECHE	78 UNI X 12 GR	2132202	20-03-26				x		x		x		x		x		
14-08-25	H N	GALLETAS DE LECHE	132 UND X 24 GR	2132202	20-03-26				x		x		x		x		x		
14-08-25	H N	GALLETAS WAFER	210 UND X 20 GR	202523	28-01-26				x		x		x		x		x		
14-08-25	Semanal	FIDEOS	3 LB	1305110211	23-03-26				x		x		x		x		x		
14-08-25		HARINA DE TRIGO	1 LB	A25	04-04-26				x		x		x		x		x		
14-08-25		HUEVO DE GALLINA	360 UND	4V1631	24 08 25				x		x		x		x		x		
14-08-25		MARGARINA	1 LB	6100625N13	10-01-26				x		x		x		x		x		
14-08-25		MIGA DE PAN	2 LB	170031V	16-11-25				x		x		x		x		x		
14-08-25		MIEL DE ABEJAS	1 X 1000 ML	2102804907	09-07-27				x		x		x		x		x		
14-08-25		SAL REFINADA YODADA	2 LB	4/27/2511	- - -				x		x		x		x		x		
14-08-25		SPAGUETI	8 LB	10062025MC	10-06-26				x		x		x		x		x		
14-08-25	2:30 Pm	UVAS PASAS	2 LB	8V32	01-04-26				x		x		x		x		x		
CARNICOS																			
14-08-25	4:00 Pm	CARNE DE RES MOLIDA E	40 LB	08/25	09-09-25	2.1 °/		Imperio de las Carnes	x		x		x		x		x		
14-08-25	4:00 Pm	CARNE DE CERDO	21 LB	08/25	09-09-25	3.2 °/			x		x		x		x		x		
14-08-25	4:00 Pm	CORAZONES DE POLLO	12 LB	08/25	09-09-25	3.3 °/			x		x		x		x		x		
14-08-25	4:00 Pm	PECHUGA	50 LB	08/25	09-09-25	2.9 °/			x		x		x		x		x		
14-08-25	4:00 Pm	MAGRA	3 LB	08/25	09-09-25	2.7 °/			x		x		x		x		x		
14-08-25	4:00 Am								x		x		x		x		x		
FRUVER																			
14-08-25	2:30 Pm	AGUACATE	13 LB	NA	NA	Ambiente		Ivan Rivera	x		x		x		x		x		
14-08-25	2:30 Pm	AHUYAMA	3 LB	NA	NA				x		x		x		x		x		
14-08-25	2:30 Pm	AJO	2 LB	NA	NA				x		x		x		x		x		
14-08-25	2:30 Pm	APIO	5 LB	NA	NA				x		x		x		x		x		
		ARVEJA VERDE DESG	4 LB						x		x		x		x		x		

Powered by CamScanner

14 0825	2:30 Pm	BANANO	17 LB							x	x	x	x	x		
14-08 25	2:30 Pm	CEBOLLA CABEZONA	1LB							x	x	x	x	x		
14 08 25	2:30 Pm	CEBOLLA LARGA	34 LB							x	x	x	x	x		
14 0825	2:30 Pm	CILANTRO	2 LB							x	x	x	x	x		
14 0825	2:30 Pm	HABICHUELA	5 LB							x	x	x	x	x		
14 08252:30	Pm	ESPINACA	48 LB							x	x	x	x	x		
14 08252:30	Pm	FRESA	86 LB							x	x	x	x	x		
14 0825	2:30 Pm	FRUOL VERDE	14 LB							x	x	x	x	x		
14 0825	2:30 Pm	GRANADILLA	53 LB							x	x	x	x	x		
14 0825	2:30 Pm	GUANABANA	43 LB							x	x	x	x	x		
14 0825	2:30 Pm	LIMON	1 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		LULO	29 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		MANGO	19 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		MANZANA	18 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		MANDARINA	38 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		MELON	59 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		NARANJA	53 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		PAPA CRIOLLA	20 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		PAPA PASTUSA	45 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		PERA	38 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		PIÑA	20 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		PLATANO VERDE	1 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		PLÁTANO MADURO	29 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		SANDIA	74 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		LAUREL	1X 100 GR							x	x	x	x	x		
14 0825		TOMATE	8 LB							x	x	x	x	x		
14 0825		TOMILLO	1 X 100 GR							x	x	x	x	x		
14 0825	2:30 Pm	YUCA ARMENIA	25 LB							x	x	x	x	x		
14 0825	2:30 Pm	ZANAHORIA	42 LB							x	x	x	x	x		
										x	x	x	x	x		
LACTEOS																
14 0825	3:30 Pm	LECHE LIQUIDA ENTERA	146 LT	20852667	08/11/25	ambiente				x	x	x	x	x		
14 08 25	3:30 Pm	YOGURTH	10 X 1750 ML	218	25/09/25	3 %				x	x	x	x	x		
14 0825	3.30 Pm	YOGURTH GRIEGO	5 LB	T27K DJM D(0860	09/09/25	3 %				x	x	x	x	x		
14 0825	3:30 Pm	QUESO CAMPESINO	19 LB	278	05-0825	2.3 %				x	x	x	x	x		
14 0825	3:30 m	KUMIS	10 X 1750 ML	207	14/09/25	3.1 %				x	x	x	x	x		
— —	—	— — —	— —	—	—	—	—	—	—	x	x	x	x	x		
PANADERIA																
14 0825	10:30 am	PAN TAJADO	13	2A	04-0825	NA				x	x	x	x	x		
14 0825	10:30 am	MOGOLLA	210	140825	24 08 25	NA				x	x	x	x	x		
14 0825	10:30 am	PAN COCO	210	14 08 25	24 08 25	NA				x	x	x	x	x		
14 0825	10:30 am	PONQUE	210	14 0825	24 08 25	NA				x	x	x	x	x		
14 0825	10:30 am	TOSTADAS	210	14 0825	24 0825	NA				x	x	x	x	x		
14 0825	10:30 am	TORTA CON SABOR A OL	210	14 0825	24 0825	NA				x	x	x	x	x		

Ivan Revera

Ruben Mejia

Logan Via

Se aplica no aplica ambiente

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luz anis blanco TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52780048 CARGO: Nutricion

Powered by CamScanner

| | | |

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Marzo
INT 02024000521-
22/03/2024

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL | UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DEAMOR
COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ | OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	No. REMISION	PROVEEDOR	INSPECCIÓN: OLOR CARACTERISTICO SI	OLOR CARACTERISTICO NO	COLOR CARACTERISTICO SI	COLOR CARACTERISTICO NO	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CUMPLE	TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO CUMPLE	SE ACEPTA SI	SE ACEPTA NO	OBSERVACIONES
ABARROTES																			
31-07-25	10:30 am	ACEITE DE SOYA	5	24557	12-06-26			LUIS RIVERA AMBIENTE	x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	ARROZ BLANCO	27	0314625	26-07-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	AVENA EN HOJUELAS	2	94840204	02-04-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	AZUCAR BLANCA	10	100725	- -				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	ARVEJA SECA	6	95410307	03-7-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	CHOCOLATE	3	12-07-25	12-01-27				x		x		x		x		x		
31-07-25		TALLARINES	8	1760225	17-08-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	FÉCULA DE MAÍZ	2	24236	14-02-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	FIDEOS	1	093212514	23-09-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	GALLETAS DUCALES	4	202522	22-05-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	GALLETA DE SODA	4	202516	09-24-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	HUEVO DE GALLINA TIPO A	578	29591	24-08-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	MARGARINA	3	01065	07-01-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	MIEL DE ABEJAS	1	2013003	09-08-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	SAL REFINADA YODADA	2	4217/25 11	- -				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	SALSA DE TOMATE	1	2410 3102	26-10-25				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	AJONJOLI	1	9350	14-05-26				x		x		x		x		x		
31-07-25		GALLETAS DE LECHE	78	2139074	06-05-26				x		x		x		x		x		
31-07-25	10:30 am	GALLETAS DE LECHE	132	2139074	06-05-26				x		x		x		x		x		
									x		x		x		x		x		
CARNICOS																			
31-07-25	4:00 Pm	CARNE DE RES	21	07/25	30-08-25	3.2°		IMPERIO DE LAS CARNES	x		x		x		x		x		
31-07-25	4:00 Pm	CARNE DE CERDO	21	07/25	30-08-25	4.1°			x		x		x		x		x		
31-07-25	4:00 Pm	CARNE DE RES MOLIDA	21	07/25	30-08-25	2-2.8			x		x		x		x		x		
31-07-25	4:00 Pm	CARNE MAGRA	4	07/25	30-08-25	3.0°			x		x		x		x		x		
31-07-25	4:00 Pm	PECHUGA	26	07/25	30-08-25	4.2°			x		x		x		x		x		
									x		x		x		x		x		
FRUVER																			
31-07-25	2:00 Pm	AJO	1	NA	NO Aplica			FECUNDI AMBIENTE	x		x		x		x		x		
31-07-25	- - -	ARVEJA VERD DESGRANADA	4	NA	NO Aplica				x		x		x		x		x		
31-07-25	2:00 Pm	CALABAZA	11	NA	NO Aplica				x		x		x						
31-07-25	- - -	CEBOLLA CABEZONA	18	NA	NO Aplica				x		x		x		x		x		
31-07-25	2:00 Pm	CEBOLLA LARGA	20	NA	NO Aplica				x		x		x		x		x		
31-07-25	2:00 Pm	HABICHUELA	4	NA	NO Aplica				x		x		x		x		x		
31-07-25	2:00 Pm	FRESA	18		NO Aplica				x		x		x		x		x		

Powered by CamScanner

| | | |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL _____ UNIDAD OPERATIVA SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE ALBA YOLIMA VELÁSQUEZ OPERADOR FUNDACIÓN PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN OLOR SI	INSPECCIÓN OLOR NO	INSPECCIÓN COLOR SI	INSPECCIÓN COLOR NO	INSPECCIÓN ESTADO B	INSPECCIÓN ESTADO M	TRANSPORTE/PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CUMPLE	TRANSPORTE/PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO CUMPLE	SE ACEPTA SI	SE ACEPTA NO	OBSERVACIONES
UBERADO																		
31-0715345		LECHE SABORIZADA UHT	210	191+1LB3	07-11-25	NA	La granvia	x		x		x		x		x		
31-0725230		PERA	210	No aplica	NA	NA	Fecundi	x		x		x		x		x		
31.0725 4 Pm		PONQUE	210	26/07/25	04-08-25	NA	Ruben	x		x		x		x		x		
JORNADA PEDAGOGICA- NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 5 AÑOS																		
06-0825 4 40 Pm		AVENA UHT	210	196+1L	13-10-25	NA	La granvia	x		x		x		x		x		
06 0825 2:00Pm		PERA	210	No aplica	NA	NA	Fecundi	x		x		x		x		x		
06 0825 340 Pm		CONCHAS	210	1542025001 7	25-11-26	NA	Luiz bueno	x		x		x		x		x		
06-0825 340 Pm		ARVEJA SECA	210	95410307	030725	NA	Luiz bueno	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Luz Blanco TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52780648 CARGO Nutricion

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-338
Versión: 1
Fecha: Mes/año (2024/06/21 22/03/2024)
Página: 1 de 7

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR PROVEDOR: _____

MES: 08 AÑO: 2025 COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ OPERADOR: FUNDACION PEPASO

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: 1560 g / 800 g / g / U)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA						SEGUNDA SEMANA						TERCERA SEMANA						CUARTA SEMANA						QUINTA SEMANA						SALDO MES
			CANTIDAD QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	
			Semana 2					1		Semana 3		04	05	06	07	08		Semana 4	11	12	13	14	15		Semana 1		19	20	21	22		Semana 2	25	26	27	28	29	
CARNE DE RES MOLIDA	800 g ✓								21			21			0	21				21		0	40					40	0	42		21		21		6
CARNE DE CERDO	800 g ✓								21					21	0								21				21		0	21			21		0
CORAZONES DE POLLO	800 g ✓																																		
PECHUGA DE POLLO	800 g ✓		28					28	0	26	26					0	50		26	24		0	50		24	26			0	77	25		24		28	0
HIGADO DE RES	800 g ✓																																		
MOLLEJAS	800 g ✓																11			11		0														
HIGADOS DE POLLO	800 g ✓																																		
CORAZONES DE POLLO	800 g ✓																11			11		0	12		12				0							
CARNE DE RES	800 g ✓								21		21					0	21	21				0														
PAJARILLA	800 g ✓																													7		7		0	
CARNE MAGRA	800 g ✓								4	2				2	0	2			2			0	3		1	2			0						
LOMO DE CERDO	800 g ✓																																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ANIS BLANCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52700948 CARGO: NUTRICION

OBSERVACIONES: Jornada Ubicada Menu 10 - Jornada pedagog. Menu 20 y festivos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: PSIS-PSS-238
Versión: 2
Fecha: Mes/año (2023/05/31 22/02/2024)

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR PROVEDOR: _____

MES: 08 AÑO: 2025 COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ OPERADOR: FUNDACION PEPASO

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	SALDO MES
			Semana 1	DIA CALENDARIO 2 1		Semana 2	DIA CALENDARIO 3 4 5 6 7 8		Semana 3	DIA CALENDARIO 11 12 13 14 15		Semana 4	DIA CALENDARIO 19 20 21 22		Semana 5	DIA CALENDARIO 25 26 27 28 29	
PAN BLANDITO		✓																
PANDEBONO		✓																
PAN HOJALDRADO		✓			210		210	0	210		0							
CRISASANT		✓							210	210	0					210	210	0
TOSTADA UNO												210		210	0			
TOSTADA LB	✓																	
PAN TAJADO	✓				13		13	0	27 14	13	0	13	13		0	13 13		0
MOGOLLA		✓							210	210	0	210		210	0			
MANTECADA		✓							210	210	0					210	210	0
PONQUE		✓			210	210		0				210	210		0			
TORTA DE QUESO		✓										210	210		0			
BROWNIE		✓														210	210	0
ALMOJABANA		✓			210	210		0										
PAN COCO		✓			210	210		0				210	210		0			
TORTA DE BANANO		✓														210	210	0
PAN DE BONO		✓							210 210		0					210 210		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ANIS BLANCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52788648 CARGO: NUTRICION

OBSERVACIONES:

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: P3SAPSS-238
Versión: 3
Fecha: Marzo 02/2021 al 02/03/2024
Página: 2 de 7

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR PROVEEDOR: _____

MES: 08 AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ OPERADOR: FUNDACION PEPASO

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)		SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMERA SEMANA						SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA						SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA						SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA						SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA						SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	G	CC		Semana 2					1		Semana 3					4	5	6	7	8		Semana 4					11	12	13	14	15		Semana 1					18	19	20	21	22		Semana 2					25	26	27	28	29	
LECHE ENTERA UHT		✓		29					29	0	116	29	29	58			0	180	62	30	56	30		0	146			58	29	29	30		0	146	58	29	29	30	0										
QUESO DOBLE CREMA	✓										4			4				2	0	2			2		0																								
QUESO TAJADO	✓										8					8		11	11						0																								
QUESO CAMPESINO	✓										19	8	11					0								19			11		8	0	10		2			8	0										
YOGURT		✓																10				10		0	10				10				21			10	11		0									
KUMIS											21		11		10		0	10		10				0	10					10	0	10																
CREMA DE LECHE XIAP	✓																	1															1						1	0									
HELADO		✓																															13				13		0									
YOGURT GRIEGO	✓										5			5				0								5				5	0																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ANIS BLANCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C N# de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52780648 CARGO: NUTRICION

OBSERVACIONES: _____

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ABOCADOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR — PROVEEDOR: _____

MES: 08 — AÑO: 2022 — COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Rango mín. una X o escriba la cantidad)	PRIMERA SEMANA: SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: Semana 1 — L	M	MI	J	V
LULO	✓									
MELON	✓									
UVA	✓									
MARACUYA	✓									
PIÑA	✓									
MANGO	✓									
PATILLA	✓									
PAPAYA	✓									
BANANO	✓									
MORA	✓									
FRESA	✓									
GUAYABA	✓									
TOMATE DE ARBOL	✓									
MANZANA	✓									
GRANADILLA	✓									
GUANABANA	✓									
MANDARINA	✓	43	6	37						
LIMON	✓									
FEIJOA	✓									
AGUACATE	✓	15	5	10						
NARANJA	✓	53	0	53						
PERA	✓									
CURUBA	✓									

ALIMENTO	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: Semana 3 — L	M	MI	J	V
LULO									
MELON									
UVA									
MARACUYA									
PIÑA									
MANGO	0	98	58	40	36				24
PATILLA	0	80	40	40					40
PAPAYA	0	51	10	41	10		31		
BANANO	0	19	3	16	16				
MORA	0	33	0	33	33				
FRESA	0	18	0	18				18	
GUAYABA	0	23	0	23		23			
TOMATE DE ARBOL									
MANZANA	0	66	0	66	9	33	14		
GRANADILLA									
GUANABANA	0	38	10	28				28	
MANDARINA	0	43	13	30		30			
LIMON	0	1	0	1		1			
FEIJOA									
AGUACATE	0	14	3	11			11		
NARANJA	0								30
PERA	0	32	2	30		30			
CURUBA	0	49	20	29	29				

ALIMENTO	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: Semana 4 — 11	12	13	14	15
LULO	0	29	10	19				19	
MELON	0	64	24	40			40		
UVA	0	9	0	9	9				
MARACUYA									
PIÑA	0	31	10	21		21			
MANGO	0	34	14	20	20				
PATILLA	0								
PAPAYA	0	43	13	30				30	
BANANO	0	57	7	50			33	17	
MORA	0	10	0	10	10				
FRESA	0	56	0	56	10		18	28	
GUAYABA	0								
TOMATE DE ARBOL									
MANZANA	0								
GRANADILLA									
GUANABANA	0								
MANDARINA	0	43	13	30		30			
LIMON	0	1	0	1	1				
FEIJOA									
AGUACATE	0	13	2	11			11		
NARANJA									
PERA	0								
CURUBA	0								

ALIMENTO	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: Semana 1 — 19	20	21	22
LULO		59	4	20			20	
MELON	0	59	19	40		40		
UVA								
MARACUYA								
PIÑA		20	6	14			14	
MANGO		19	4	10			10	
PATILLA		24	24	60				60
PAPAYA								
BANANO		17	1	16				16
MORA								
FRESA	0	86	0	86	16	30	28	18
GUAYABA								
TOMATE DE ARBOL								
MANZANA		18	0	18				18
GRANADILLA		63	23	40			40	
GUANABANA		43	15	28	28			
MANDARINA	0	38	8	30	30			
LIMON	0	1	0	1	1			
FEIJOA								
AGUACATE		13	2	11				11
NARANJA		53	13	40		40		
PERA	0	38	8	30	30			
CURUBA	0							

ALIMENTO	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: Semana 2 — 25	26	27	28	29	SALDO MES
LULO	0									
MELON	0	27	10	17			17			0
UVA	0	9	0	9	9					0
MARACUYA										
PIÑA	0	32	15	17			17			0
MANGO	0	59	19	40			40			0
PATILLA	0	80	40	40				40		0
PAPAYA	0	33	10	23				13	10	0
BANANO	0	49	9	40	30				10	0
MORA	0	30	0	30	30					0
FRESA	0	47	0	47	9			28	10	0
GUAYABA										
TOMATE DE ARBOL		20	4	16				16		0
MANZANA	0	40	0	40				30	10	0
GRANADILLA		0								
GUANABANA	0	38	15	23	23					0
MANDARINA	0	43	13	30					30	0
LIMON	0	1	0	1				1		0
FEIJOA		36	2	34				34		0
AGUACATE	0	15	3	12					12	0
NARANJA	0	53	10	40					40	0
PERA	0									
CURUBA										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ANIS BLANCO — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52780048 — CARGO: NUTRICION

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR — PROVEEDOR: _____

MES: 08 — AÑO: 2025 — COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERACION: FUNDACION PISPASO

	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: PESO DE LA CASCARA	PRIMERA SEMANA: PESO TOTAL SIN CASCARA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L, M, MI, J, V)	PRIMERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: PESO DE LA CASCARA	SEGUNDA SEMANA: PESO TOTAL SIN CASCARA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L, M, MI, J, V)	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: PESO DE LA CASCARA	TERCERA SEMANA: PESO TOTAL SIN CASCARA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L, M, MI, J, V)	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: PESO DE LA CASCARA	CUARTA SEMANA: PESO TOTAL SIN CASCARA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L, M, MI, J, V)	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: PESO DE LA CASCARA	QUINTA SEMANA: PESO TOTAL SIN CASCARA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L, M, MI, J, V)	SALDO MES
						Semana 2					Semana 3						Semana 4						Semana 1					Semana 2	
						1					4 5 6 7 8						11 12 13 14 15						19 20 21 22					25 26 27 28 29	
AJO	✓							1	0	1 1			0	1 2		2				+	0	2	0 2		1				2 0 2 1	1	0
ACELGA	✓																			+									38 1 5	3	0
ARVEJA VERDE DESGRANADA	✓		2	0	2		2	0	4	0	4 2		2	0	12	0	12		2	10	+	0	4	0	4	2	2		0	9	0 9	3	6 0
PIMENTON	✓								10	0	10 3		7	0	4	0	4	2	2		+	0											
ARRACACHA	✓		15	2	13		13	0							26	3	29				+	0							41	1			16 0
CEBOLLA CABEZONA	✓ X160		1	0	1		1	0	18	0	18	12	6	0							+								1		1/2		1/2 0
CEBOLLA LARGA	✓		4	1	3		3	0	20	4	16 4	4 5	3	0	30	10	40	5	5	5	+	0	34	14	20	5	5	4	4	0	34	8	5	5	5 6 0
CILANTRO	✓		1	0	1		1	0	1	0	1 1/2		1/2	0	1	0	2		1		+	0	2	0	2	1				2	0 2		1/2	1/2 1 0
CALABAZA	✓								11	1/2	10		10	0							+												
ESPINACA	✓								66	6	60 47	13		0							+		48	0	40		30		0	49	11	5		6 0
HABICHUELA	✓								4	0	4 2		2	0	2	0	2		2		+	0	5	0	5	2	3		0	2	0 2	1/2		0 0
PLATANO MADURO	✓								29	4	25		25	0	29	4	33		25		+	0	29	5	29			29	0	29	5	2 1/2	2 1/2	0
APIO	✓																				+		5	1	2		5		0					
JAATYKBA	✓																				+		3	0	3		2 3		0					
PAPA CRIOLLA	✓		9	0	9		9	0	20	0	20	10		6	20	0	20			10	+	0	20	0	20		20		0	30	0	10	2	10 0
PLATANO VERDE	✓														1	0	1	1				0	1					1	0					
FRIJOL VERDE	✓																						14					14	0					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ANIS BLANCO — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52780048 — CARGO: NUTRICION

OBSERVACIONES: _____

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR PROVEEDOR: _____

MES: 08 AÑO: 2025 COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ OPERADOR: FUNDACION PEPASO

ALIMENTO	PRESENTACION (Marque con una X o escriba la cantidad)	PRIMERA SEMANA: SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: PESO DE LA CASCARA	QUINTA SEMANA: PESO TOTAL SIN CASCARA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO MES
						semana 2				1						semana 3				4					semana 4				11	12	13	14	15					semana 1				19	20	21	22					semana 2				25	26	27	28	29	
PAPA PASTUSA	✓		22	2	20					20	0	67	7	50	38			19		11	0	38	6	32		22	10			0	45	4	41			10	10	21	0	57	5	52				10	22	22	0
REPOLLO DE GUIZO	✓																					36	0	36	36																											
PEREJIL	✓																					2	0	2		2				0								2	0	2		0								0
MAZORCA	✓		6	0	6					8	0											11	0	11			11			0								10	0	10	4			6	0					
TOMILLO Y LAUREL	✓																					1	0	1	1					0	1			1			0	1	0	1	1/2		1/2	0					
REMOLACHA	✓																																					19	2	17			17	0					
ZANAHORIA	✓											30	6	24	8			8		8	0	18	3	15		10	3	7		0	42	6	36			3	13	9	0	13	0	13		3	10	0				
GUASCAS	✓		1	0	1					1	0																											2	0	2				2	0					
YUCA	✓																														25	6	19			19			0											
TOMATE CHONTO	✓		1	0	1					0		40	0	40	1	34	3		2	0	61	0	61	4	46	6	6		0	8	0	8			1	2	3	2	0	64	0	13	3	3	13	3	0				
PEPINO COHOMBRO	✓											7	1	6	6						0																														
FRIJOL VERDE	✓																																																	
Tomillo x100																						1	0	1		1				0	1					1														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ANIS BLANCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52760048 CARGO: NUTRICION

OBSERVACIONES:

PROCEDIMIENTO GESTIÓN [illegible]

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

[illegible]
Página 6 de 7

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR PROVEDOR: _____

MES: 08 AÑO: 2025 COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ OPERADOR: FUNDACION PEPASO

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA						SEGUNDA SEMANA						TERCERA SEMANA						CUARTA SEMANA						QUINTA SEMANA						SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE					SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE				SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE				SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE				SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE				
					L	M	MC	J	V			L	M	MC	J	V			L	M	MC	J	V			L	M	MC	J	V		
					DÍA CALENDARIO semana 2							DÍA CALENDARIO semana 3							DÍA CALENDARIO semana 4							DÍA CALENDARIO semana 1							DÍA CALENDARIO semana 2					
	O	CC							1			4	5	6	7	8			11	12	13	14	15			19	20	21	22			25	26	27	28	29	
ACEITE DE SOYA		✓		1					1	0	5	1	1	2		1	0	6	1	1	1	1	+ 0	6		1	1	2	1	0	6	2	1	1	1	1	0
ARROZ BLANCO	✓			8					8	0	27	10	8			9	0	25	9	9	9		+ 0	25		9	0		9	0	33	8	8	8		9	0
AZUCAR	✓			1					1	0	10	2	4	2		2	0	11	3	2	2	4	+ 0	7		2		3	2	0	12	4	2	2	2	2	0
LENTEJA	✓																						+														
MIGA DE PAN	✓																						+	2				2									
FRIJOLES	✓																	6		6			+ 0														
SPAGUETTI	✓																						+	8				8		0							
CONCHITAS	✓																	8				8	+ 0														
FIDEOS	✓										1					1	0	1	1				+ 0	3		2	1			0	1	1					0
CANELA EN POLVO	✓	X100																1				1	+ 0														
FECULA DE MAIZ	✓										2		2				0						+														
HARINA DE MAIZ	✓																						+								4		4			0
HARINA DE TRIGO	✓																						+	1					1	0	2				2	0
UVAS PASAS	✓																						+	2			1			0							
HOJUELAS DE MAIZ	✓																						+								7		7			0
CHOCOLATE	✓										3			3									+	3			3			0							
SAL 8 x 250	✓			1					1	0	2	1		1			0	2	1		1		+ 0	2		1		1		0	3	1		1		1	0
TALLARINES	✓										8			8			0						+														
TORNILLOS	✓																						+								8				6	0
LETRAS	✓																						+														
PETO	✓																						+														
SALSA DE TOMATE		✓									1						1	0					+														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ANIS BLANCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52780048 CARGO: NUTRICION

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Codigo: FOR-PSS-238 | Version: 1 | Fecha Memo: (2024050021 23/05/2024 | Página: 6 de 7

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR PROVEDOR: _____

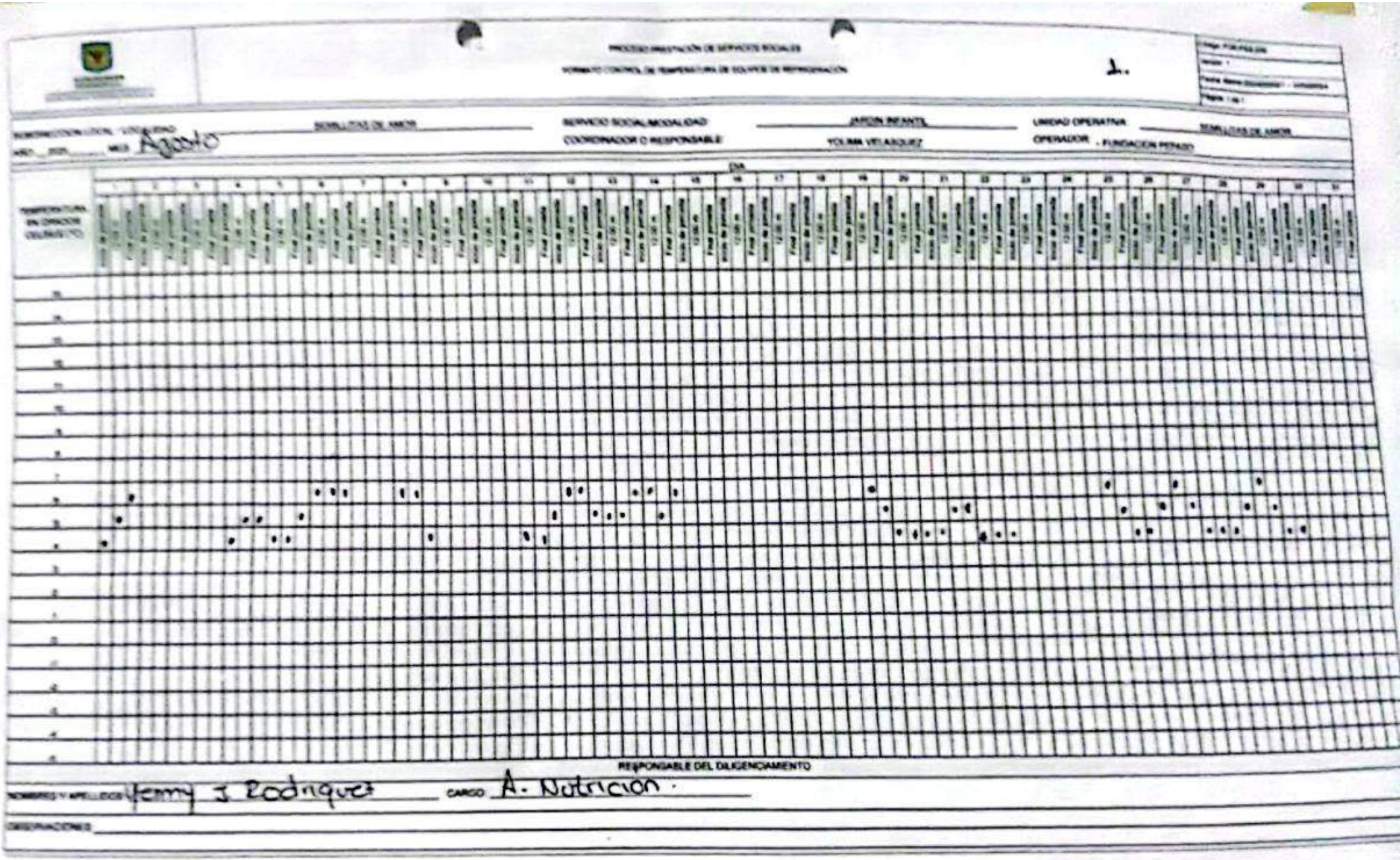
MES: 08 AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ OPERADOR: FUNDACION PEPASO

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA						SEGUNDA SEMANA						TERCERA SEMANA						CUARTA SEMANA						QUINTA SEMANA						SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	
					DIA CALENDARIO Semana 1				2			DIA CALENDARIO Semana 3							DIA CALENDARIO Semana 4						DIA CALENDARIO Semana 1						DIA CALENDARIO Semana 2						
	ID	CC							1			4	5	6	7	8			11	12	13	14	15				19	20	21	22			25	26	27	28	29	
MARGARINA	✓											3	1		1		1	0							1			1		0	1		1			0
ARVEJA SECA	✓											6		6				0																		
LECHE CONDENSADA	✓																																			
BOCADILLO	✓																														3		3			0
MIEL DE ABEJAS	1000											1		500		500	0								1		1		0						
CEBADA PERLADA	✓																	2			2			0												
HUEVO DE GALLINA	✓			170					170	0	578	238		170		170	0	341		171		170			380		86	68	226	0	565	52	91		121	171	0
HARINA DE AVENA MOLIDA	✓			2					2	0								2				2		0							2					2	0
GALLETA SABORIZADA	882			4					4	0	4	4																			4					4	0
GALLETA WAFER	669																								210				210	0	210					210	0
GALLETA DE SODA	x882										4					4	0	4				4		0	.												
GALLETA DE LECHE	669										210	210					0								210			210		0						
PANELA																		3		3											3		3				0
AJONJOLI x 1000											1		500			500	0																			
AVENA EN HOJUELAS	✓										2					2																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ AMIS BLANCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52780048 CARGO: NUTRICION

OBSERVACIONES:



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

1.

SUBDIRECCIÓN LOCAL / UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

AÑO 2025 MES: Agosto — COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PENUEL

DÍA

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Yenny J Rodriguez — CARGO: A. Nutricion.

OBSERVACIONES:

PROCEDIMIENTO DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD _____ SEMILLITAS DE AMOR _____ SERVICIO SOCIAL MODALIDAD _____ JARDIN INFANTIL _____ UNIDAD OPERATIVA _____ SEMILLITAS DE AMOR

AÑO _____ MES Agosto

COORDINADOR O RESPONSABLE _____ YOLIMA VELASQUEZ _____ OPERADOR _____ FUNDACION PEPAUY

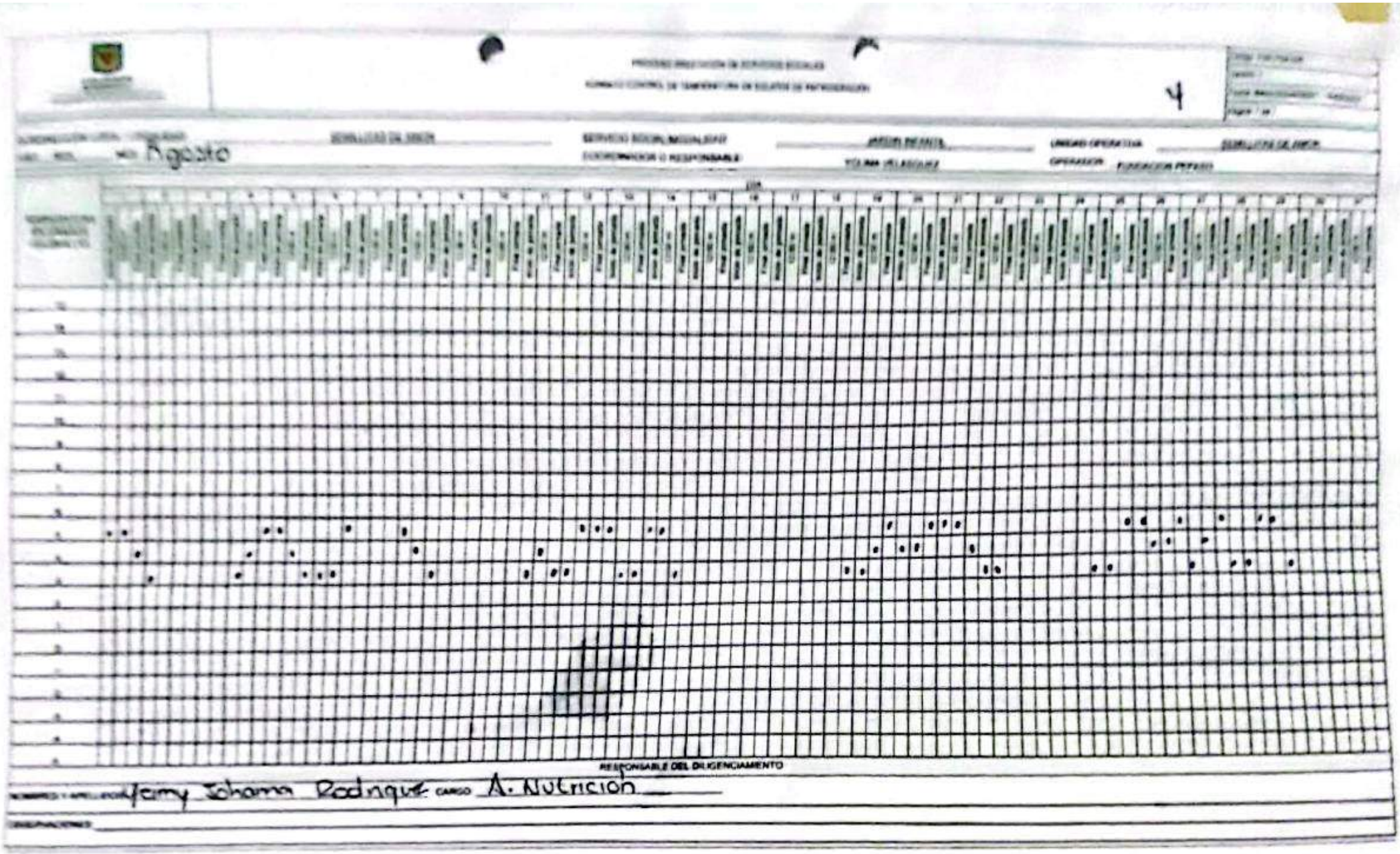
DÍA

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS Yenny J. Rodriguez CARGO A. Nutricion

OBSERVACIONES _____


4
Agosto
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
Yeny Johana Rodriguez CARGO A. Nutricion

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACION

1

MES Agosto

SERVICIO SOCIAL MODALIDAD JARDIN INFANTIL

COORDINADOR O RESPONSABLE YOLIMA VELASQUEZ

UNIDAD OPERATIVA BOSQUE DE LUCES

OPERADOR FUNDACION PERSEO

DIA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMENTO

NOMBRE Y APELLIDOS Yenny J. Rodriguez CARGO N. Nutricion

OBSERVACIONES

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

4

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

AÑO: 2024 — MES: Agosto — COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION [illegible]

TEMPERATURA DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	DÍA																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12	0	0					0		0			0	0	0						0						0	0	0	0		0
-13		0			0	0		0					0	0	0					0	0	0	0			0		0	0		
-14			0		0		0	0		0	0		0		0				0		0		0	0			0	0		0	
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

3

Agosto

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL

COORDINADOR O RESPONSABLE: YULIAN VELASQUEZ

UNIDAD OPERATIVA:

OPERADOR:

DÍA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Jeny Johana Rodriguez - A. Nutricion

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL

UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

AÑO: 2025 MES: Agosto

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELÁSQUEZ

OPERADOR: FUNDACIÓN PEQUEÑO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	DÍA																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Yeimy J. Rodriguez CARGO: A. Nutricion

OBSERVACIONES:

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo (dd/mm/aaaa): 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL Y LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELÁSQUEZ — OPERADOR: FUNDACIÓN PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTOS EN PROCESO: LAVADO		INSPECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C: INICIAL	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C: FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	ALIMENTO TERMINADO: OLOR	ALIMENTO TERMINADO: SABOR	ALIMENTO TERMINADO: ASPECTO	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evaluar entre 2 a 10	Evaluar entre 2 a 10	Evaluar entre 2 a 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
4-8-25	Medias	Sorbete de mora	leche	29	29		X		X		X	NA	2.5	3.5	10	10	10	10	X		
	//	"	mora	33	33	X			X		X	N.A	2.5	3.5	10	10	10	10	X		
		Huevos revuelta	huevos	179	NA		X		XX			25	40	40	9	9	9	9	X		
	Almuer	pechuga de pollo al	pechuga de pollo	26	26	X			X	X		120	70	60	9	9	9	9	X		
		Arrot con zanahoria	Arrot	8	8	X			X	X		75	60	20	10	9	9	9	X		
		Espinaca guizada huevo	Huevos	68	68		X		X	X		25	60	60	10	9	9	10	X		
	//	papa cocida con cascara	papa	20	20	X			X	X		60	90	60	9	9	9	9	X		
		Sopa de Arrot	Carne	2	2	X			X	X		180	99	99	10	9	9	9	X		
		Mango picado	Mango	52	36	X			X	X		NA	NA	NA	9	10	10	10	X		
	Onces	Queso rallado	Queso	8	8		X		X		X	NA	2.5	3.5	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	Manzana, papaya, bg	N.A	N.A	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeimy Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088883 — CARGO: NUTRICIÓN

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: marzo 04/04/2024 | Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL | UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ | OPERADOR: FUNDACIÓN REPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	SANIFICADO SI	SANIFICADO NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 1 a 10	Escala entre 1 a 10	Escala entre 1 a 10	Escala entre 1 y 10			
05-08-25	Medias	Colada Fecula Maiz	Leche	29	29		X		X	X		90	60	60	9	9	9	9	X		
	11	Queso campesino	Queso	11	11		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Mandarina Cascos	Mandarina	42	32	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	Almue	Carnedcres en tiras	Carnedcres	21	21	X			X	X		120	90	90	9	9	9	9	X		
		Arveja Verde seca g.	Arveja Verde	6	6	X			X	X		45	60	40	9	10	10	10	X		
		Arroz Con Ajonjoli	Arroz	8	8	X			X	X		60	60	30	9	9	9	9	X		
	11	Ensalada pepino,	Tomate, cebolla, p.	NA	NA	X		X			X	NA	25	35	9	10	10	9	X		
		papa criolla dorada	papa criolla	20	20	X			X	X		20	60	60	9	9	9	9	X		
		jugo de Guayaba	Guayaba	23	23	X		X			X	NA	25	35	10	10	10	10	X		
	Once	Kumis	Kumis	11	11		X		X		X	NA	25	35	9	9	9	9	X		
		manzana picada	Manzana	33	33	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenny Rodrigue | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088883 | CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ | CARGO: _____

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo 20240219I6 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10			
06-08-24	Medios	Huevo coado	Huevo	170	170		X		X	X		120	60	60	9	10	10	10	X		
	"	Chocolate leche	leche	29	29		X		X	X		60	50	25	9	9	9	9	X		
		papaya picada	papaya	41	31	X		X			X	UN	nn	nn	9	9	9	9	X		
	Almuerzo	Carne molida a la bolon	Carne de res molida.	21	21	X			X	X		120	90	90	9	9	9	9	X		
		Tallarines con queso	Tallarines	8	8		X		X	X		20	60	60	10	10	9	9	X		
	"	Ensalada	Espinaca y zanaho	UN	UN	X		X			X	UN	nn	nn	10	9	9	9	X		
	"	papa en cascos	papa	19	19	X			X	X		40	99	35	9	9	9	9	X		
		jugo de fresa	Fresa	18	18	X		X			X	UN	25	35	9	9	10	9	X		
	Onces	Sorbete de guanabana	Leche	29	29		X		X		X	UN	25	35	10	10	10	10	X		
		"	guanabana	38	28	X			X		X	UN	25	35	9	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenny Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088883 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ — CARGO: _____

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

08/08/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELÁSQUEZ — OPERADOR: FUNDACIÓN REPASO

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 (gAU unidades)	PESO NETO (gAU unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	INSPECCIÓN	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															E=Edad entre 2 a 10	E=Edad entre 2 a 10	E=Edad entre 2 a 10	E=Edad entre 2 y 10			
08-08-25	Media9	Kumis	Kumis	10	10		X		X		X	NA	23	35	10	10	9	10	X		
	//	Huevos pericos	Huevos	170	NA		X		X	X		20	75	60	9	9	9	9	X		
		pera picada	pera	35	32	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	10	9	X		
	Almuerzo	Carne de cerdo Troza	carne de cerdo	21	21	X			X	X		120	60	60	9	9	9	9	X		
		Arroz con fideos.	Arroz	9	9	X			X	X		80	40	60	9	9	9	9	X		
		Verdura saltenda	calabaza, zanahoria	NA	NA	X			X	X		45	70	60	9	9	9	9	X		
	//	Tajada de platano frito	platano maduro	29	25	X			X	X		30	40	40	9	9	9	9	X		
		Sopa de Avena	Avena	2	2	X			X	X		180	90	90	9	9	9	9	X		
		patilla en trozos	patilla	80	40	X			X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	onces	sandwis de queso	Queso	8	8		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Jugo de mango	mango	32	24	X			X		X	NA	25	35	10	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenny Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088883 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diana Oyuela — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023032657 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Marzo (2024021816 - marzo/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION REPASO

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/kV unidades)	PESO NETO (g/kV unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evaluar entre 2 a 10	Evaluar entre 2 a 10	Evaluar entre 2 a 10	Evaluar entre 2 y 10			
11-08-25	Medios 9	Sorbete de coruba	leche	30	30		X		X		X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
	〃	〃 〃	coruba	49	29		X		X		X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
		Sandwish de queso	queso	11	11		X		X		X	NA	2-5	3-5	9	9	9	9	X		
	Almuer	Carne desmechada	carne de res	21	21	X			X	X		120	90	75	9	9	9	9	X		
		Arrot con pidcos	Arrot	8	8	X			X	X		75	99	70	9	9	9	9	X		
		Chips de arracacha	Arracacha	26	23	X			X	X		40	65	65	9	9	9	9	X		
	〃	pepino guisado.	pepino	36	36	X			X	X		60	95	95	9	9	9	9	X		
		Jugo de mango	mango	34	20	X			X		X	NA	2-5	3-5	9	9	9	9	X		
	Onces	Sorbete de frutos rojos	leche	30	30		X		X		X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
		〃 〃	fresa, mora, uva.	29	29	X		X			X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yerry Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088883 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Esperanza Alvarado — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52150111 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ELABORACION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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 (gr o cc unidades)	PESO NETO (gr o cc unidades)	ALIMENTOS EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (1 a 10)	OLOR (1 a 10)	SABOR (1 a 10)	APECTO/ACEPTABILIDAD (1 a 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12-08-25	Medio9	Aguapanela con leche	leche	30	30	X		X	X		60	90	90	10	10	10	10	X		
	11	huevo cocido	huevos	175	NA		X	X	X		120	95	60	9	9	9	9	X		
		Mandarina Gajos	Mandarina	43	30	X		X		X	NA	nm	nm	9	9	9	9	X		
	Almuerzo	pechuga salsa roja	pechuga de pollo	26	26	X		X	X		150	70	70	9	9	9	9	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	8	8	X		X	X		60	60	40	9	9	9	9	X		
		papa a la francesa	papa	22	18	X		X	X		70	95	95	9	9	10	10	X		
	11	Tomate con perejil	Tomate	37	37	X	X			X	NA	2-5	3-5	9	9	9	9	X		
		Frijol	Frijoles	6	6	X		X	X		210	60	60	9	9	9	9	X		
		Jugo de piña	piña	31	21	X	X			X	NA	2-5	3-5	9	9	9	9	X		
	onces	Kumis	Kumis	10	10		X	X		X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
		pera picada	pera	32	30	X		X			X	NA	nm	nm	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenny J. Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 33088283 — CARGO: NUTRICION

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

Powered by CamScanner

	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 3 Fecha: Martes (20240218 - 08/08/2024 Página: 1 de 1

NOMBRE UCDN, LOCAL Y LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIALIMODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		SE/INSPECCIÓN		COCCIÓN					COLOR		OLOR		SABOR		ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	1=malo entre 2 a 10	1=malo entre 2 a 10	1=malo entre 2 a 10	1=malo entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
13-08-25	media9	Sorbete de fresa	leche	28	28	X			X		X	UA	2.5	35	10	10	10	10	X		
	"	"	Fresa	18	18	X		X			X	UA	25	35	10	10	10	10	X		
	11	sandwish de pollo	pechuga pollo	24	24	X			X			90	90°	90°	9	9	9	9	X		
	almuer	MIX corazones mollejas	mollejas y corazon pollo	22	22	X			X	X		45	50°	50°	9	10	9	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	9	9	X			X	X		60	80°	35°	9	9	9	9	X		
		Aguacate en trozos	Aguacate	11	11	X			X		X	UA	nr	nr	10	10	9	9	X		
	//	platano Asado con yuca	platano maduro	29	25		X		X	X		25	38°	38°	10	10	10	10	X		
		sopa de cebada	carne	2	2	X			X	X		180	97°	97°	10	9	9	9	X		
		melon en trozos	melon	61	40	X			X		X	NA	nr	nr	9	9	9	9	X		
	onces	sorbete de borabo	leche	28	28	X			X		X	NA	2.5	3.5	9	9	9	9	X		
		X "	banano	38	33	X			X		X	NA	2.5	35	10	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeimy J. Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088863 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandra Barrios — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53089900 — CARGO: docente

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Idoma 0324021618 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBSIDIO/COMUNA / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTOS EN PROCESO						COCCIÓN			ATRIBUTOS ORGANOLEPTICOS						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/unidades)	PESO NETO (g/cc/unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Calificar entre 2 a 10	Calificar entre 2 a 10	Calificar entre 2 a 10	Calificar entre 2 y 10	SI	NO	
14-08-25	Media9	Colado de Avena	Leche	30	30	X			X	X		60	60	80	9	9	9	9	X		
		Huevos pericos	Huevos	120	NA		X		X	X		15	35	35	9	9	9	9	X		
	//	papaya picada	papaya	43	30	X			X	X	X	NA	NA	NA	10	10	9	9	X		
	Almuer	Carne molida guisada	carne molida res	21	21	X			X	X		75	90	75	9	9	9	9	X		
		Conchitos guisados	Conchitos	8	8		X		X	X		20	60	60	9	9	9	9	X		
		Verdura campesina	Mata, zanahoria, arveja	N.A	NA		X		V	X		120	95	45	9	9	9	9	X		
		papa criolla dorada	papa criolla.	20	20	X			X	X		15	50	35	9	9	9	9	X		
		jugo de lulo	lulo	29	19	X			X		X	NA	25	25	9	9	9	9	X		
	onces	Fresas y banano picado	~~Fresa y banano~~	45	45	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		yogurt.	yogurt.	10	10		X		X		X	NA	25	35	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yelimy J. Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.088 883 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Flor Alcaira R — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1102[illegible] — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Marzo (2024021918 - 09/09/2024
Página: 1 de: 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUÉN BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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 (gr/ml/ UNIDADES)	PESO NETO (gr/cc/ UNIDADES)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
19-08-25	Medios	Sorbete de guanabana	guanabana	28	28	X		X		X		UN	25	35	10	10	10	10	X		
	"	"	leche	28	28		X	X		X		UN	25	35	10	10	10	10	X		
		Sandwis de pollo	pollo	24	24	X		X		X		75	60	60	9	9	9	9	X		
	Almuer	Torta de corazones	Corazones de pollo	12	12	X		X	X			45	60	70	9	9	9	9	X		
		Arrot con cilantro	Arrot	8	8	X		X	X			60	55	30	9	9	9	9	X		
		Ensalada Espinaca	Mango, Fresa.	UN	UN	X		X			X	UN	25	35	9	9	9	9	X		
	"	yuca dorada	yuca	19	19	X		X	X			60	75	70	9	9	9	9	X		
		Sopa de Fideos	Carne	2	2	X		X		X		210	70	70	9	9	9	9	X		
		Pera picada	pera	38	30	X		X			X	UN	mr	mr	10	9	9	9	X		
	onces	leche	leche	28	28		X	X		X		60	70	55	9	9	9	9	X		
		Mandarina	Mandarina	38	30	X			X		X	UN	mr	mr	9	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yelmy Rodrigo — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.088.883 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEHIMIFER CUCUNUBO — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52877450 — CARGO: DOCENTE

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Marzo (2024021618 - 09/06/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR
COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO	
20-08-25	Medias	Chocolate con leche	leche	29	29		X		X	X		60	45	45	9	9	9	9	X		
	"	Queso	Queso	11	11		X		X		X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
	"	Melon picado	melon	20	20	X			X		X	NA	nn	nn	9	10	10	9	X		
	almuer	pechuga de Asada	pechuga de pollo	26	26	X			X	X		90	60	60	9	9	9	9	X		
		Arroz con fideos	Arroz	8	8	X		~	X	X		60	45	30	9	9	9	9	X		
	"	Tortilla espinaca y zanaho	Espinaca y zanaho	NA	NA	X		X		X		NA	nn	nn	9	9	9	9	X		
	"	papa criolla cocida	papa criolla	20	20	X		X	X	X		15	70	70	9	9	9	9	X		
		sopa de verduras	Carne	2	2	X			X	X		210	90	90	9	9	9	9	X		
		Naranja en cascos	Naranja	53	40	X		X		X		NA	nn	nn	9	9	9	9	X		
	onces	Sorbeta de Fresa	leche	29	29		X		X		X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
		"	Fresa	28	28	X		X			X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yamy Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088883 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuchell Gonzalez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000[illegible]305 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Martes 02/04/2024 - 08/04/2024

LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL ATENDIDO: JARDÍN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YELIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPARO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
21-08-25	Medias	Changua con huevo	leche	30	30		X		X	X		120	90	90	9	9	9	9	X		
	"	"	huevo	170	NA		X		X	X		90	90	90	9	9	9	9	X		
		Granadilla sin cascara	granadilla	63	40	X			X		X	NA	nr	nr	10	10	10	10	X		
	Almuer	lomo de cerdo Apana	Carne de cerdo	21	21	X			XX			95	60	55	9	9	9	9	X		
		Spagguetis	Spagguetis.	8	8		X		X	X		20	60	55	10	10	9	9	X		
	"	Ensalada de zanahoria	Piña, uvas pasas	NA	NA	X			X	X		NA	2.5	3.5	9	9	10	9	X		
		papa en cascos	papa	21	20	X			X	X		60	90	70	9	9	10	9	X		
		jugo de lulo	lulo	NA	NA	X			X		X	NA	2.5	3.5	9	9	9	9	X		
	onces	yogurth.	yogurt	10	10		X		X		X	NA	2.5	3.5	9	9	9	9	X		
		Fresas picados	Fresas.	21	21	X		X			X	NA	nr	nr	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yerny J. Padilla — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.088.883 — CARGO: NUTRICIÓN

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yhagli Cabellos R — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52460909. — CARGO: Profesional Atención Primera Infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024)(2)18 - 26/06/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
					ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO	
22-09-25	Media 9	Kumis	Kumis	10	10	X			X		X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
	"	Hamburgesa de carne	Carne Molida	20	20	X			X	X		70	60	55	9	9	9	9	X		
		patilla en trozos	patilla	74	50	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	Almuer	Carne desmolida guisada	Carne molida	20	20	X			X	X		80	70	55	9	9	9	9	X		
		Frijoles verdes	Frijol verde	14	14	X			X	X		75	60	60	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	9	9	X			X	X		60	45	30	9	9	9	9	X		
	"	Aguacate trozos	Aguacate	13	13	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		platano maduro A.	platano	29	25		X		X	X		45	20	20	9	9	9	9	X		
		jugo de fresa	Fresa.	18	18	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	onces	Queso rallado	Queso	8	8	X			X		X	NA	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	Manzana, banano	un	un	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenny Soeda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088883 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Ramon — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39651502 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUÉN SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELÁSQUEZ OPERADOR: FUNDACIÓN REPARO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTOS EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	RESPECTO A LA PREPARACIÓN	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Prueba entre 1 y 10	Prueba entre 1 y 10	Prueba entre 1 y 10	Prueba entre 1 y 10	SI	NO	
25-08-25	mediodía	Sorbete frutos rojos,	leche	29	29		X	X			X	N/A	2-5	3-5	9	9	9	9	X		
	"	"	mora, fresas, uvas	NA	NA	X		X			X	N/A	2-5	3-5	9	9	9	9	X		
	"	Sandwis de queso	queso	11	11		X		X		X	N/A	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
	Almuerz	pechuga de pollo dorada	pechuga de pollo	26	26	X			X	X		80'	75°	75°	9	9	9	9	X		
		Arroz con fideos	Arroz	8	8	X			X	X		60	55°	55°	9	9	9	9	X		
	"	Tortilla de espinaca n.	Espinaca y maiz	NA	NA	X		X		X		70	80°	60°	10	9	9	10	X		
	"	Chips de arracacha	arracacha	26	26	X			X	X		45	90	75°	9	9	9	9	X		
		Jugo de mora	mora	30	30	X			X		X	N/A	2-5	3-5	9	9	9	9	X		
	onces	Sorbete de guanabana	leche	29	29		X		X		X	N/A	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
	"	"	guanabana	38	23	X			X		X	N/A	35	35	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenny J. Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.088.883 CARGO: NUTRICIÓN

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Milena Ibañez S. TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1026566843 CARGO: Aux Pedagógica

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-MSS-242
Versión: 3
Fecha: Mayo 02/2018 - 09/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
26 08-25	media 9	Aguapanela con leche	leche				X	X		X		45	30	55	9	9	9	9	X		
		Huevos revueltos	Huevos	170	NA		X		X	X		20	60	45	9	9	9	9	X		
	11	Mango picado	Mango	59	40	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
	Almur	Carne molida guisada	Carne molida	21	21	X			X	X		79	80	80	9	9	9	10	X		
		lentejas guisadas.	lentejas	6	6	X			X	X		45	60	60	10	10	9	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	8	8	X			X	X		60	80	45	9	9	9	9	X		
	11	Tomate con perejil picado.	Tomate	37	37	X		X			X	N.A	2.5	3.5	9	9	9	9	X		
		papa criolla	papa criolla	20	20	X			X	X		20	3.5	35	9	9	9	9	X		
		jugo de piña	piña.	32	17	X			X		X	N.A	2.5	35	9	9	9	9	X		
	once3	Kumis	Kumis	10	10		X		X		X	N.A	2.5	35	10	10	10	10	X		
		banano	banano.	34	30	X			X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Velasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088883 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013679421 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Viernes (20240221815 - 20/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YELIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PENSAR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
					ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (DD/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ESPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
27-08-25	Medios9	Yogurt	Yogurt	10	10		X		X		X	N/A	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
	11	pechuga pollo dorada	pechuga pollo	24	24	X			X	X		60	95	95	9	9	9	9	X		
		Mix de melon y papaya	Melon y papaya	N/A	N/A	X	X		X		X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
	onces	carne de cerdo trozos	carne de cerdo	21	21	X			X	X		75	60	55	9	9	9	9	X		
		Arroz verde	Arroz	8	8	X			X	X		60	55	30	9	9	9	9	X		
		Acelga guisada	Acelga	38	38	X		X		X		45	75	60	9	9	9	9	X		
	11	platano quesa bocadillo	platano	29	25	X			X	X		55	60	60	9	9	9	9	X		
		sopa de pajarrilla	pajarrilla.	7	7	X			X	X		200	90	90	9	9	9	9	X		
		patilla en trozos	patilla.	80	40	X			X	X		N/A	2-5	3-5	9	10	9	9	X		
	onces	Helado	Helado	13	13		X		X		X	N/A	2-5	3-5	10	10	10	10	X		
		Fresas	Fresas.	28	28	X		X			X	N/A	N/A	N/A	10	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yelimy S. Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53088883 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherin Gomez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024491480 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Mes: (2024021815 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL
UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR
OPERADOR: FUNDACION REPASO

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/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINF.		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Criterio antes 2 x 10	Criterio antes 2 x 10	Criterio antes 2 x 10	Criterio antes 2 x 10	Criterio antes 2 x 10	Criterio antes 2 x 10	Criterio antes 2 x 10	Criterio antes 2 x 10	SI	NO	
28-08-25	Medios 9	Sorbete de Frejoq	leche	29	29		X		X		X	NA	2.5	35	10	10	10	10	X					
	11		Frejoq	36	34	X		X			X	NA	2.5	35	10	10	10	10	X					
		Huevo cocido	Huevo	170	NA		X		X	X		60	35	60	9	9	9	9	X					
	almuer	Albondigas en salsa	Carne molida de res	21	21	X			X	X		75	90	90	9	9	9	9	X					
		Tornillos	Tornillos	8	8		X		X	X		80	45	45	9	9	9	9	X					
		Ensalada roja	remolacha, zanahoria	NA	NA	X			X	X		NA	2.5	3.5	10	10	9	9	X					
	11	papa guisada.	papa	20	20	X			X	X		45	60	55	9	9	9	9	X					
		jugotomate D.	Tomate de arbol.	20	16	X			X		X	NA	2.5	3.5	9	9	9	9	X					
	onces	yogurt	yogurt.	10	10		X		X		X	NA	2.5	3.5	10	10	10	10	X					
		manzana	manzana	30	30	X		X			X	NA	2.5	3.5	10	10	10	10	X					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: yamy J. rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: yamy J. Rodr CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Manrique TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1006226494 CARGO: Servicios generales.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-247 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20240218 16-09-2024 | Página: 1 de 1

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL | UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ | OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (DD/MM/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evaluar entre 2 a 10	Evaluar entre 2 a 10	Evaluar entre 2 a 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
29 08.25	Medias.	Colada de Avena	leche	29	29		X		X	X		30	65	60	9	9	9	9	X		
		Huevos pericos	Huevos	120	NA		X		X	X		60	99	99	9	9	9	9	X		
		granadilla.	granadilla	43	30	X			X		X	n.a	n.a	n.a	9	9	9	9	X		
	Almuerl	pechuga pollo en trozos	pechuga de pollo	25	25	X			X	X		120	70	70	9	9	9	9	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	9	9	X			X	X		45	60	30	9	9	9	9	X		
		Aguacate en trozos	Aguacate	15	12	X			X	X		n.a	n.a	n.a	10	10	10	10	X		
		Ajiaco	pechuga de pollo	2	2	X			X	X		75	90	90	9	9	9	9	X		
		Naranja en cascos	Naranja	53	43	X		X		X		n.a	n.a	n.a	9	9	9	9	X		
	onces	Queso rallado	Queso	8	8	X		X		X		n.a	2.5	3.5	10	10	10	10	X		
		picado de frutas.	papaya, banano, mang.	NA	NA	X		X		X		n.a	n.a	n.a	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yamy J Bodna | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.088.883 | CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Martha Rueda | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1077448795 | CARGO: S General

Powered by CamScanner