PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 3
Fecha: Marzo (03) 2021 - 00000004
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. Ruiz OPERADOR: COLDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (AÑO/MES/DÍA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
8-10-23	Nueves 8 AM	Arepa de pito	Arepa	3un	3un		X		X	X		10m	86°	67°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		Carne molida s.	Carne de res molida	25ogr	25ogr	X			X	X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		pure de lenteja	Lenteja	25ogr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:AM	Carne de cerdo guisada S. P.	Carne de Cerdo	25ogr	25ogr	X			X	X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Acelga con Zanahoria guisada	Acelga	25ogr	200gr	X		X		X		20m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		Platano maduro Cocido en S.P.	platano maduro	175gr	98gr	X			X	X		15m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Sopa de Arroz	Carne Magra	100gr	100gr	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Patilla en trozos	Patilla	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	3:15 PM	Colada de Fécula	Formula	50gr	50gr		X		X	X		15m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Pure de Pera y Manzana	Pera	25ogr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Manzana	25ogr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolanda Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007981770 CARGO: Aux alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-203
Versión: 3
Fecha: (Rama: 02/06/2016 - 08/06/2024)
Página: 1 de 1

DIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: T UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY-H. RUIZ OPERADOR: COSDEN

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		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evaluar entre 3 y 10	Evaluar entre 3 y 10	Evaluar entre 3 y 10	Evaluar entre 3 y 10			
31-10-25	Nuevos 8:AM	Smoothie de frutas tejas	Leche	10LT	10LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Mora	5.5lb	5 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Fresa	6.5lb	6 lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Arepa de pato	Arepa				X		X	X		30m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Carne molida guisada	Carne de res molida	9lb	9lb	X			X	X		40m	88°	68°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:AM	Carne de cerdo en salsa BBQ IP	Carne de cerdo	10.5lb	10.5lb	X			X	X		45m	88°	62°	10	10	10	10	X		
		Arroz con frijoles	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		25m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Verduras salteadas Zanahoria calabacin	Calabaza	6lb	5lb	X		X		X		30m	85°	67°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	4.5lb	4lb	X		X		X		30m	85°	67°	10	10	10	10	X		
			Pimentos	4lb	3.5lb	X		X		X		30m	85°	67°	10	10	10	10	X		
		Tajada de platano maduro	Platano maduro	10lb	9lb	X			X	X		25m	85°	67°	10	10	10	10	X		
		Jugo de mango	Mango	16.5lb	15lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	Postre	Yogurt Frutal	Yogurt	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fresas	Fresas	8lb	7.5lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Queso rallado	Queso	5 lb	5 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Helado	Helado				X		X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Queso rallado	Queso			X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolanda Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1077887776 CARGO: man. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSR-PSS-XXX | Versión: 3 | Fecha: (fecha) | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JI UNIDAD OPERATIVA: CANAÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY M RUIZ OPERADOR: COORDINA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO (Multo (gkor/ unidades)	PESO NETO (gkor/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
30-10-25	MIXTOS 8 AM	colada de vainilla con formula	formula	50gr	50gr		X		X	X		15m	86°	67°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		Huevos pericos	Huevos	3un	3un	X			X	X		10m	87	68°	10	10	10	10	X		
		Pure de Ciruela	Ciruela	25ogr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Higado de res encebollado TA	Higado de res	75ogr	75ogr	X			X	X		20m	89°	67°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Calabaza con queso fresco	calabaza	75gr	20ogr	X		X		X		30 m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Pure de yuca con queso	yuca	25ogr	200gr	X			X	X		30m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		melon en trozos	melon	25ogr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Yogurt	Yogurt	100ml	100ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		granadilla sola	granadilla	3un	3un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolimar Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007987710 CARGO: manipulador de alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-043 | Versión: 6 | Fecha: Abril 03/2023 - 28/04/2026 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H RUIZ OPERADOR: COPAN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/unidades)	PESO NETO (gr/cc/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
30-10-25	ONCES 8 AM	Sorbete de uva isabella	leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			uva isabella	16.5lb	16lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	8un	8un	X			X	X		25m	88°	67°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Hojaldre de res con salchicha	Hojaldre de res	10.5lb	10.5lb	X			X	X		40m	87°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		30m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Salchicha con arveja guisada	salchicha	11.5	10lb	X		X		X		30m	88°	67°	10	10	10	10	X		
			Arveja	12lb	10lb	X		X		X		30m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		chips de yuca	yuca	10lb	9lb	X			X	X		30m	89°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de maracuya	maracuya	26.5	19lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 7 PM	Yogurt	Yogurt	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		granola con	granola	10500	10500	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Malune Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1004986770 CARGO: mpo alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: ____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-055
Versión: 3
Fecha: Marzo (02/04/2019) - (08/10/2019)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVÁ SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: DEISY H. RUIZ OPERADOR: CORDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10			
29-10-25	MIERCOLES 8:AM	Sobrete de mango formula	formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			mango	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	3UN	3UN	X			X	X		15m	67°	67°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Caldo de res	caldo mixto de res	250gr	250gr	X			X	X		30m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Tallarines Guisado con guiso tallarin	guiso tallarin	200gr	200gr		X		X	X		25m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Carne de res guisada	carne magra	100gr	100gr	X			X	X		30m	90°	68°	10	10	10	10	X		
		puré de ciruela	ciruela	250gr	190gr	X		X			X	NA	Tr	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 7 PM	Sobrete de Guanabana F.	formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	250gr	180gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolire Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1001199110 CARGO: Man. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPSS-053
Versión: 3
Fecha: Marte 22/02/2019 - 28/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC. — UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ — OPERADOR: COLDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		EMOCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/unidades)	PESO NETO (gr/cc/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 3 y 10	Evalúe entre 3 y 10	Evalúe entre 3 y 10	Evalúe entre 3 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
29-11-23	TIEMPO 8 AM	chocolate en leche	leche	15LT	15LT	X		X		X		30 m	89°	67°	10	10	10	10	X		
			chocolate	2 Lb	2 Lb		X		X	X		30 m	89°	67°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	80 un	80 un	X			X	X		30 m	89°	66°	10	10	10	10	X		
		papaya picada	papaya	2 Lb	1 Kg	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	MEDIA MAÑANA 11 AM	Carne de res molida	carne de res molida	11.5 Lb	10.5 Lb	X			X	X		45 m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Tallarines y Queso fresco	pasta tallarin	4 Lb	4 Lb		X		X	X		40 m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de espinaca mostaza y zanahoria	espinaca	5.5 Lb	4 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			mostaza	7.5 Lb	6 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	7.5 Lb	7 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa dorada cocida	papa	11 Lb	10 Lb	X			X	X		35 m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Jugo de Fresa	Fresa	9 Lb	8.5 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 2 PM	Sorbete de guanabana	leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Guanabana	18.5 Lb	16 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaleige Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007887740 — CARGO: man. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 3
Fecha: Martes 02/24/2015 - 03/03/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVÁ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: ALMA CAMPESINA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY K. RUIZ OPERADOR: CINDU

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
28-10-25	DESAYUNO 8 AM	Colada de fécula fruta	fécula	50gr	50gr		X		X	X		15m	89°	67°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		queso comprado	queso	125gr	125gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Huevo en T.P	Huevo	50gr	90gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	REFRIGERIO 11 AM	Colada de res molida a la leña	carne de res molida	250gr	250gr	X			X	X		30m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arveja verde fresca guisada	Arveja	100gr	80gr	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con tomate	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de papa Pepino Tomate	Tomate	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla cocida	papa criolla	200gr	180gr	X			X	X		15m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Jugo de guayaba	guayaba	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 2 PM	Fresada	fresada	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		macarrón salteado	macarrón	250gr	250gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolanda Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014787990 CARGO: man. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 3
Fecha: Inicio: 2020/07/15 - 2020/07/24
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JJ — UNIDAD OPERATIVA: Alma Campesina

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary H. Ruiz — OPERADOR: Cosa

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/unidades)	PESO NETO (gr/cc/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28-10-20	DESAYUNO 8 Am	Cocoa de fecha de maiz	leche	15LT	15LT	X		X		X		30m	86°	67°	10	10	10	10	X		
			Fecula	480gr	480gr		X		X	X		30m	88°	67	10	10	10	10	X		
		Pasa con queso	queso	5.5lb	5.5lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Mantecada en casco	mantecada	1lb	1lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 Am	Carne de res salteada con verduras	Carne de res	10.5lb	10.5lb	X			X	X		40m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		guisada	Arveja	3lb	3lb	X			X	X		45m	89°	69	10	10	10	10	X		
		Arroz con aguacate	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		50m	86	67°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de tomate, pepino, cebolla	Tomate	13.5	12lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Pepino cohombro	3.5lb	2.5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa criolla dorada	papa criolla	10lb	9.5lb	X			X	X		25m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Sopa de garuba	garuba	11.5lb	10.5lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 3:Pm	Kumis	Kumis	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		mazorca pronta	mazorca	13.5lb	12lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023878991 — CARGO: man alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PESS-043
Versión: 3
Fecha: Marzo (DD/MM/AAA) - (DD/MM/AAA)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: TIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERYL RUIZ OPERADOR: CRDM

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/unidades)	PESO NETO (gr/ml/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	MEDIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
27-10-25	REFRIGERIO 8:00 m	Sorbete de guanabana fresco	fresco	300gr	150gr		X		X		X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			guanabana	250gr	190gr	X		X			X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	huevos	3 und	3 und	X			X	X		5m	85°	67°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 am	Pechuga de pollo asada y picada	pechuga	250gr	200gr	X			X	X		30m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Espinaca guisada con huevo y p.	espinaca	250gr	200gr	X		X		X		15m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Papa cocida con cascara	papa	250gr	200gr	X			X	X		20m	98°	66°	10	10	10	10	X		
		Jugo de arroz	cuna magia	100gr	100gr	X			X	X		49m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		mezcla frutales	mango	250gr	178gr							N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 pm	Queso campesino cocinado en hule	queso	125gr	125gr	X		X			X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Fruta picada bananos	banano	250gr	200gr	X		X			X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
			melon	250gr	178gr	X		X			X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067778110 CARGO: manipuladora

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-063
Versión: 3
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC — UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H RUIZ — OPERADOR: COPIDO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-10-25	LUNES 8 AM	Sancocho de mora	Leche	15 LT	15 LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			mora	16.5 Lb	16 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	80 und	80 und	X			X	X		20 m	87°	67°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Pechuga al PERO al guacharaca salsa	pechuga de pollo	12.5 Lb	13 Lb	X						40 m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	4 Lb	4 Lb	X			X	X		25 m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		ESPAGUETTI con huevo	espagueti	23 Lb	23 Lb	X		X		X		30 m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Papa cocida cubierta	papa	14 Lb	13.5 Lb	X			X	X		30 m	84°	66°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	Arroz mogra	7 Lb	7 Lb	X			X	X		65 m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		mango picado	Mango	16 Lb	12 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 3:00 PM	QUESO SALADO	queso	4.5 Lb	4.5 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fruta picada mandarina banano P	mandarina	5 Lb	4 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	6.5 Lb	5.5 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			papaya	3 Lb	2 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1077877770 — CARGO: apoy. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSS-PSS-013
Versión: 3
Fecha: (dom-)22/04/2019 - 09/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CAMPESINA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY-H. RUIZ OPERADOR: CORDIAL

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		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ mililitros)	PESO NETO (gms/ mililitros)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
23-10-25	MIERCOLES 8 AM	Cocción de fruta de una formula	Formula	50gr	50gr		X		X	X		15m	86°	67°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		Huevo cocido	Huevo	3un	3un	X			X	X		15m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		patilla en trozos	patilla	250gr	250gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	MIERCOLES 11 AM	Cocción de res molida	carne de res molida	250gr	250gr	X			X	X		25m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Tornillos cocidos	pasta tornillo	250gr	250gr		X		X	X		20m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada fruta cruda Manzana roja	Manzana	200gr	190gr	X		X		X		3m	89°	4°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	200gr	190gr	X		X		X		3m	89°	4°	10	10	10	10	X		
		Pure de durazno	durazno	250gr	250gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	MIERCOLES 2 PM	Papilla de fruta con manzana	Formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			manzana	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007289190 CARGO: manipuladora

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024/03/19) - (24/03/2024)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H RUIZ OPERADOR: CORDIAL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gkm/ unidades)	PESO NETO (gkm/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-10-25	DESAYUNO 8:AM	Calbete de fríjol	leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Fríjol	16Lb	16Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	80un	80un	X			X	X		30m	89°	65°	10	10	10	10	X		
	REFRIGERIO 11:AM	Albondiga salsa	Carne molida de res	10.5Lb	10.5Lb	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Tornillo guisado	pasta tornillo	4Lb	4Lb		X		X	X		30m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		Ensalada rica remolacha Zanahoria	Remolacha	8Lb	7.5Lb	X		X		X		30m	89°	4°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	5.5Lb	5Lb	X		X		X		30m	89°	4°	10	10	10	10	X		
		Papa guisada Jugo de Tomate de arbol	papa	11Lb	10Lb	X			X	X		35m	88°	67°	10	10	10	10	X		
			Tomate de arbol	10Lb	9.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Yogurt	Yogurt	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Manzana, Lunes	manzana	15.5Lb	14.5Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007381190 CARGO: man.alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Marzo 03/2021 - 29/06/2021
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY M. RUIZ OPERADOR: COLPINI

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
22-6-23	DESAYUNO 8 AM	Yogurt	Yogurt	200ml	200ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		Pechuga de pollo cocida S.P.	pechuga	250gr	250gr	X			X	X		25m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		manzana roja Lima	manzana	250gr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Lomo de cerdo a las finas hierbas	carne de cerdo	250gr	250gr	X			X	X		30m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Acelga guisada	Acelga	250gr	200gr	X		X		X		20m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		Puré de yuca con pollo	yuca	250gr	190gr	X			X	X		25m	89°	66°	10	10	10	10	X		
		sopa de pajarilla	pajarilla	200gr	200gr	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		pastilla entrada	pastilla	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Sorbete de guayaba formal	Formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guayaba	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1007787770 CARGO: mpa alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPOS-043
Versión: 3
Fecha: Marzo 01/2024 - 00000/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COPIDIN

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		DESINFECCION		COCCION										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-10-25	MIERCOLES 8:AM	YOGURT	YOGURT	10 LT	10 LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		PECHUGA DE POLLO DORADA TROZOS	PECHUGA DE POLLO	11.5 Lb	10.5 Lb	X			X	X		35m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		MIX DE MELON Y PAPAYA CAS	MELON	14 Lb	12 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			PAPAYA	11.5	10 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	CERDO DE CRIOLLO CON TOMILLO J.P.	CARNE DE CERDO	10.5 Lb	10.5 Lb	X			X	X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		ARROZ VERDE	ARROZ	4 Lb	4 Lb	X			X	X		50m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		ACELGA GUISADA	ACELGA	20 Lb	19 Lb	X		X		X		30m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		PLATANO MADURO ASADO VERDE BOLA	PLATANO MADURO	14 Lb	13 Lb	X			X	X		40m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PAJARILLA FIDEO ESPAGUETI	PAJARILLA	4 Lb	4 Lb	X			X	X		60m	89°	70°	10	10	10	10	X		
		PATILLA EN TROZOS	PATILLA	40 Lb	32 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	HELADO	HELADO	4000gr	4KGR		X		X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		FRESAS PICADAS	FRESAS	14 Lb	13.5 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007388770 CARGO: manipulador de alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PDS.043
Versión: 3
Fecha: Mario (02/06/2019) - 09/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

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	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24-8-25	NUEVES 8AM	Sorbete de mango formula	formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			mango	250gr	190gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	3un	3un	X			X	X		5m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Arepa	Arepa	3un	3un		X		X	X		15m	87°	89°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Carne de res molida guisada	carne de res molida	250gr	250gr	X			X	X		20m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		lentejas guisadas	lentejas	200gr	200gr	X			X	X		25m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Tomate con perejil entero	Tomate	200gr	200gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla sancochada	papa criolla	250gr	240gr	X			X	X		15m	86°	86°	10	10	10	10	X		
		Papaya y banano guisados	papaya	200gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	100gr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Formula	Formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Circula entera	Circula	250gr	250gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 3
Fecha: Memo 20246111915 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY H. RUIZ OPERADOR: COESAL

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/cc/unidades)	PESO NETO (gr/cc/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 (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
7-10-25	MARTES 8 AM	agua de panela con leche	leche	15LT	15LT	X		X		X		30m	89°	68°	10	10	10	10	X		
			panela	2Lb	2 Lb		X		X	X		30m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz amarillo	Huevos	80un	80un	X			X	X		20m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		Arepa de Huevo	Arepa	3Lb	3Lb		X		X	X		30m	85°	67°	10	10	10	10	X		
		mango picado	mango	29.5Lb	24Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Carne de res molida guisada	carne de res molida	10.5Lb	10.5Lb	X			X	X		40m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		lentejas guisadas	lentejas	3Lb	3Lb	X			X	X		30m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4Lb	4Lb	X			X	X		50m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		Tomate picado con Perejil	tomate	18.5Lb	17.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		papa criolla cocida	papa criolla	10Lb	9.5Lb	X			X	X		25m	87°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de piña	piña	15.5Lb	12Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Kumis	Kumis	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pan	Pan	18Lb	17Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolanda Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007781110 CARGO: man alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-240
Versión: 2
Fecha: Marzo 02/2021 hasta - 03/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CANDELARIA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COLSIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
Enero-25	11:00 AM	Crema de platano y fresada	Formula	50gr	50gr		X		X	X		15m	87°	66°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		Queso campesino	queso	125gr	125gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Malaya con tomate	malaya	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:30 AM	Pechuga de pollo cocida y picada	pechuga de pollo	250gr	250gr	X			X	X		20m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	69°	10	10	10	10	X		
		Crema de maiz y zanahoria	Zanahoria	250gr	200gr	X		X		X		30m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Manzana en trozos con cascara	manzana	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	03:00 PM	Sopa de guanabana fresca	guanabana	250gr	190gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			Formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolime Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003998770 CARGO: Mani. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-044
Versión: 3
Fecha: Marzo (02/04/2019) – 05/06/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. — UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ — OPERADOR: COLDAN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/unidades)	PESO NETO (gms/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 °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20-10-25	DESAYUNO 8:00m	Sorbete de frutas tradicional mamá	leche	15LT	15LT	X		X			X	N/A	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fresa	6 Lb	5.5Lb	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		
			mora	5.5	4.5Lb	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		
			uva isabela	5 Lb	4.5Lb	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Sandwich de queso	queso	5.5Lb	5.5Lb	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Pechuga de pollo nicholas y dorada	pechuga	13Lb	12Lb	X			X	X		35m	87°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	4 Lb	4Lb	X			X	X		50m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		Tortilla de espinaca y maiz	espinaca	24Lb	21Lb	X		X		X		30m	86°	68°	10	10	10	10	X		
			maiz	2 Lb	2 Lb	X		X		X		30m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		chips de arracacha	arracacha	13Lb	12Lb	X		X		X		25m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		jugo de mora	mora	10Lb	9.5Lb	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		
																10	10	10			
	ONCES 2 PM	Sorbete de guanabana	leche	15LT	15LT	X		X			X	N/A	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	19Lb	17Lb	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliana Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1004728770 — CARGO: man alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-051 | Versión: 3 | Fecha: Marzo 02/2021 S.S. - 29/09/2020 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDIAL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
17-11-25	ALMUERZO 8:30AM	Kumis	Kumis	200ml	200ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		Fruta de la estación	fruta de la estación	250gr	250gr	X			X	X		20m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		Merienda #1 Fruta de la estación	merienda	150gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 12 AM	Carne de res guisada	Carne molida de res	250gr	250gr	X			X	X		20m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Frijoles verdes guisados	frijoles	200gr	100gr	X			X	X		30m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Aguacate en trozos Bagen	aguacate	200gr	150gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Platano maduro Cocido T.P.	platano maduro	125gr	100gr	X			X	X		15m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Sandia en trozos	Sandia	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
															10	10	10	10			
	ONCES 2 PM	Mezcla de banano con cereal y leche	Formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaluna Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007387770 CARGO: aux. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOPPSS-013
Versión: 3
Fecha: 08/09/2023 19:19 - 05/09/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVÁ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. MENÚ OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY H. RUIZ OPERADOR: CORDIAL

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		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gkw/ unidad)	PESO NETO (gkw/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Dentro entre 2 y 10	Dentro entre 2 y 10	Dentro entre 2 y 10	Dentro entre 2 y 10	SI	NO	
12-10-25	DESAYUNO 8 AM	Jugos	Jugos	10 LT	10 LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Hamburguesa de carne molida res	carne molida de res	9 Lb	9 Lb	X			X	X		35m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		Patacon trotos	patilla	3 Lb	3 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:30 AM	Carne de res molida guisada	carne de res molida	10.5 Lb	10.5 Lb	X			X	X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Frijoles verdes guisados	fríjoles	6.5 Lb	6.5 Lb	X		X		X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	4 Lb	4 Lb	X			X	X		50m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Aguacate en trozo	Aguacate	6 Lb	5 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Platano madura asada	platano madura	14 Lb	13 Lb	X			X	X		30m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Jugo de fresa	Fresa	9 Lb	8.5 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 3 PM	Queso Mozzarella en la fruta	queso	4.2 Lb	4.2 Lb	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fruta picada manzana y banano	manzana	9.5	8 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	7.5	6.5 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1098771110 CARGO: Aux. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 3
Fecha: Mes: DÍA/MES/AÑO - DÍA/MES/AÑO
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MELY A. RUIZ OPERADOR: CARDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml unidades)	PESO NETO (gr/ml unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: BRIX %	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: PARIL %	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escalar entre 2 y 10)	OLOR (Escalar entre 2 y 10)	SABOR (Escalar entre 2 y 10)	ASPECTO (Escalar entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16-10-25	DESAYUNO 8 AM	Bebida de guayaba con fórmula	fórmula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			guayaba	250gr	200gr	X		X		X		NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	huevos	3 un	3 un	X			X	X		10m	86°	67°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Carne de cerdo guisada en	carne de cerdo	250gr	250gr	X			X	X		30m	89	68°	10	10	10	10	X		
		Espaguetis	espaguettis	200gr	200gr		X		X	X		20m	98°	69°	10	10	10	10	X		
		Crema de brocoli	brocoli	250gr	200gr	X		X		X		10m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		Granadilla sin cascara	granadilla	3 un	3 un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Yogurt	Yogurt	200ml	200ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		pan de dulzura	dulzura	250gr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1077187710 CARGO: apo. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P10.013
Versión: 9
Fecha: Mayo (2024-05-31) - 31/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: NIAMÁ CAMPUCHO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. Ruiz OPERADOR: CORDIO

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/ml/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 (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16-10-25	ALMUERZO 8 AM	Changua con huevo y tostada	leche	15LT	15LT	X		X		X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
			huevos	80un	74un	X			X	X		20m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Granadilla Sin cascara	granadilla	105un	105un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Lomo de cerdo en trocitos	carne de cerdo	10.5lb	10.5lb	X			X	X		35m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Spaguettis	spaguettis	4	4	X			X	X		38m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de zanahoria piña	zanahoria	4.5	3.5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			piña	9.5	7lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			uvas	1 lb	1 lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Yogurt griego	3 lb	3 lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa en tajadas salteada	papa	12 lb	11.7 lb	X			X	X		25m	89°	67°	10	10	10	10	X		
		Jugo de lulo	lulo	14 lb	13.5lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Yogurt	Yogurt	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fresa picada	fresas	13.5lb	12.5lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yelina Sgacher TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1009989790 CARGO: manip. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-313
Versión: 3
Fecha: 02/04/2019 - 15/03/2020
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDIA

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)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO DE MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escalas entre 2 y 10)	OLOR (Escalas entre 2 y 10)	SABOR (Escalas entre 2 y 10)	ASPECTO (Escalas entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15-IV-19	FRUTAS 8 AM	Cotado de cilantro para fariada	fariada	50gr	50gr		X		X		X	15m	88°	69°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		para Compota	guisio	125gr	125gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		arroz en hojas	arroz	250gr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Ensalada de pollo guisado f. pradera	pechuga	250gr	200gr	X			X	X		20m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		para no hidos	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	69°	10	10	10	10	X		
		Jugo de cebolla zanahoria	espinaca	250gr	200gr	X		X		X		15m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		papa criolla cocida	papa criolla	250gr	210gr	X			X	X		15m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Espada verduras	carne magra	100gr	100gr	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		pan de ciruela	ciruela	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 7 PM	Cocido de mango en fariada	fariada	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			mango	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024787770 CARGO: apoyo alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: ____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 3
Fecha: EMISIÓN 02/MAY/2019 - ÚLTIMA 03/JUN/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC — UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ — OPERADOR: CATERING

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE CONSUMO	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/unidades)	PESO NETO (gr/ml/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala sobre 2 y 10)	OLOR (Escala sobre 2 y 10)	SABOR (Escala sobre 2 y 10)	ASPECTO (Escala sobre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15-10-25	(Nocturno) 8 AM	chocolate con leche	leche	15LT	15LT	X		X		X		3am	88°	67°	10	10	10	10	X		
			chocolate	800gr	800gr		X		X	X		3am	98°	67°	10	10	10	10	X		
		pan tranquilino	queso	5.2Lb	5.2Lb	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		
		salsa picada	salsa	29.5Lb	25Lb	X		X			X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
	(Nocturno) 11 AM	pechuga de pollo desde el 6/10/25	pechuga de pollo	12.5	11Lb	X			X	X		3am	38°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	4Lb	4Lb	X			X	X		30m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Tortilla de espinaca y tocineta	espinaca	14Lb	12Lb	X		X		X		35m	86°	67°	10	10	10	10	X		
			tocineta	4.5Lb	3.5Lb	X		X		X		35m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		papa criolla cocida	papa criolla	10.4Lb	9.9Lb	X			X	X		20m	87°	66°	10	10	10	10	X		
		fruta de verduras	cubos mezcla	1Lb	1Lb	X			X	X		6am	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada cocinada	naranja	26.5Lb	23Lb	X		X			X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
	(Diurno) 2 PM	Ensalada de fruta	Fresa	13.5Lb		X		X			X	N/A	TA	4°	10	10	10	10	X		
			leche	15LT	15LT	X		X			X	N/A	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolinc Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067959719 — CARGO: man. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: ____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-043
Versión: 3
Fecha: (dd/mm/aaaa) 02/04/2018 - 18/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGUROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY H. RUIZ OPERADOR: COLDEBU

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)	ALIMENTO EN MENESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c
16-10-24	DESAYUNO 8 AM	Colada de guayaba con leche	formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	TA
			guayaba	250gr	200gr	X		X			X	NA	4°	4°
		pechuga de pollo	pechuga de pollo	250gr	200gr	X			X	X		25m	88°	67°
	ALMUERZO 11 AM	Sopa de fideos con pollo	fideos con pollo	200gr	200gr	X			X	X		30m	89°	69°
		Carne con salsa	arroz	100gr					X	X		25m	86°	68°
		Chuzo de pollo	chuzo pollo	250gr	190gr	X		X		X		30m	88°	67°
		yuca cocida en rodajas	yuca	250gr	200gr	X			X	X		25m	88°	66°
		Sopa de fideos	fideos mojos	100gr	100gr	X			X	X		40m	89°	69°
		manzana y banano en trocitos	manzana	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA
			banano	200gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA
	ONCES 2 PM	formula (entera)	formula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	TA
		pera, manzana y banano	pera	250gr	250gr	X		X			X	NA	TA	TA

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Escalas entre 3 y 10	Escalas entre 3 y 10	Escalas entre 3 y 10	Escalas entre 3 y 10			
10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		
10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolimar Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069887770 CARGO: Mon. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 2
Fecha: 18/04/2023 - 13:03:03
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JJC. — UNIDAD OPERATIVA: MARIA CANGUEO

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEEY H. RUIZ — OPERADOR: CORAL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/ unidades)	PESO NETO (gramos/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	COLOR Cocción entre 2 y 10	OLOR Cocción entre 2 y 10	SABOR Cocción entre 2 y 10	ASPECTO Cocción entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
24-10-25	Desayuno 8 am	cabeza de costilla	leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guayabana	21 Lb	18Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Sancocho de pollo	pechuga	11.5Lb	10Lb	X			X	X		35m	89°	66°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:30am	Hechuga de pollo	costillas de pollo	6Lb	5.5Lb	X			X	X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con tomate	arroz	4Lb	4Lb	X			X	X		30m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de cabeza mezcla papa zanahoria	cebolla	9Lb	7.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			naranja	9.5Lb	7 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fresa	5.5Lb	5 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		jugo de cebada	yuca	12.5Lb	11 Lb	X			X	X		35m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		sopa de fideos	cienes mayora	1Lb	1 Lb	X			X	X		66m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		pure picadillo	pera	18.5Lb	16.5Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 Pm	leche	leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		manzana roja	manzana	18.5Lb	16 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolire Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007381770 — CARGO: apoyo alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRES-033
Versión: 3
Fecha: (dd-mm-aaaa) 31-10-2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Cosmos SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JEC. UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angy M. Ruiz OPERADOR: CORDIO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE CONSUMO	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/ml/litros)	PESO NETO (g/kg/ml/litros)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	COLOR Escala entre 3 y 10	OLOR Escala entre 3 y 10	SABOR Escala entre 3 y 10	ASPECTO Escala entre 3 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
30.10.23	Almuerzo	Yogurt	Yogurt	200ml	200ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		de 9a 11 meses
		Huevo cocinado	Huevos	3un	3un	X			X	X		5m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Granola natural	granola	3un	3un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Carne de Cerdo guisada	Carne de cerdo	250gr	250gr	X			X	X		25m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	arroz	100gr	100gr	X			X	X		30m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Calabaza guisada	calabaza	250gr	190gr	X		X		X		30m	84°	68°	10	10	10	10	X		
		Platano maduro pre	platano maduro	250gr	200gr	X			X	X		20m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		Fagol de frijoles	fagol negro	100gr	100gr	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		mango en trozos	mango	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Tableta de granola	Tableta de granola	5gr	5gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Fresnuelo granolano	250gr	200gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061793180 CARGO: Man. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: 18/09/2023 - 15/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MANO CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDIM

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		DESINFECCIÓN		COCCIÓN												
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escalas entre 3 y 10	Escalas entre 3 y 10	Escalas entre 3 y 10	Escalas entre 3 y 10			
10-10-25	TURNOS 8AM	Yogurt	Yogurt	10LT	10LT	X						NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	80un	76un	X						20m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de frutas	granadilla	105un	105un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	PRIMERO 11AM	Contenido a los fundamentos	carne de cerdo	10.5lb	10.5lb	X			X	X		35m	8	6	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		50m	8	6	10	10	10	10	X		
		Ensalada de lechuga zanahoria	lechuga	9.5lb	7lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			cilantro	6.5lb	5lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	6.5lb	6.1lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Platano cocido con canela	platano maduro	13.5lb	12lb	X			X	X		30m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		Sopa de frutas	carne magra	1lb	1lb	X			X	X		50m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		mango picado	mango	31.5	26lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	3PM 2PM	Arroz con leche y queso rallado	leche	11LT	11LT	X		X		X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
			queso	4.2lb	4.2lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			Arroz	2.5lb	2.5lb	X			X	X		38m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Pollo en trozos	pollo	32.5lb	27lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliza sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073527770 CARGO: Apoyo alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRES-053
Versión: 3
Fecha: (Mes: 05/07/2019 - 15/05/2024)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — ESTADIO SOCIAL/MODALIDAD: TEC — JARDÍN OPERATIVO: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY H. RUIZ — OPERADOR: CRECER

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		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN										
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-10-25	Almuerzo 9 Am	Cocida de verduras con formula	formula	50gr	50gr		X		X	X		15m	86°	67°	10	10	10	10	X		Todos los 9 almuerzos
		Queso campesino	queso	125gr	125gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		papa criolla	criolla	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 Am	Carne de res molida guisada	Carne de res molida	250gr	250gr	X			X	X		25m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Garbanzos guisados	garbanzos	250gr	250gr		X		X	X		20m	98°	67°	10	10	10	10	X		
		Arroz de Zanahoria con queso	arroz	200gr	200gr	X		X		X		28m	99°	67°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla	papa criolla	250gr	200gr	X			X	X		15m	8	66°	10	10	10	10	X		
		papa salteada	Pera	250gr	185gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2:00	Arroz de Zanahoria con Formulado	zanahoria	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			formula	50gr	50gr		X				X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliana sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1001788990 — CARGO: man. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-013 | Versión: 3 | Fecha: Desde 02/04/2019 - 30/08/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MELVA RUIZ OPERADOR: CORDIAL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9-10-25	DESCANSO 8:00 m	Colada de avena	leche	15LT	15LT	x		x		x		35 m	88°	67°	10	10	10	10	x		
			canela	1 Lb	1 Lb		x		x	x		35m	88°	67°	10	10	10	10	x		
		Huevos pericos	Huevos	80un	76un				x	x		25m	87°	68°	10	10	10	10	x		
		papaya picada	papaya	21Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	TA	TA	10	10	10	10	x		
9-10-25	DESPUES DE 11:AM	Carne de res molida guisada	Carne de res molida	10.5Lb	10.5Lb	x			x	x		40 m	89°	69°	10	10	10	10	x		
		Garbanzos guisados	Garbanzos seco	4 Lb	4 Lb		x		x	x		35m	88°	68°	10	10	10	10	x		
		Verduras Cebolla, pimen, zanahoria, arveja, cilantro	Arveja	5.5Lb	5 Lb	x		x		x		30 m	89°	67°	10	10	10	10	x		
			maiz	5.5Lb	5.5Lb	x		x		x		30m	89°	67°	10	10	10	10	x		
			Zanahoria	6.5Lb	6.Lb	x		x		x		30m	89°	67°	10	10	10	10	x		
		papa criolla guisada	papa criolla	10Lb	10Lb	x			x	x		25m	87°	66°	10	10	10	10	x		
		jugo de lulo	lulo	14Lb	12.5Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	x		
9-10-25	ANTES 2:00m	Yogurt	Yogurt	10LT	10LT	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	x		
		Ensalada de banano	fresas	7Lb	6.5Lb	x		x			x	N/A	TA	TA	10	10	10	10	x		
			banano	9Lb	8.Lb	x		x			x	N/A	TA	TA	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaliris Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1026999990 CARGO: auxiliar de cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 5
Fecha: Mes (02/07/2019 - 06/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CUIDADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: NOEMY H. RUIZ OPERADOR: COMEDOR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
3-10-25	ALMUERZO 11 AM	ARROZ DE MANGO ESPECIAL	ESPECIAL	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			MANGO	250gr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	POLLO	250gr	200gr	X			X	X		30m	89°	67°	10	10	10	10	X		
7-10-25	ALMUERZO 11 AM	ARROZ DE VERDURAS	VERDURAS	200gr	200gr	X			X	X		40m	84°	68°	10	10	10	10	X		
			ARVEJAS	200gr	200gr	X			X	X		40m	84°	68°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		AGUACATE	AGUACATE	150gr	150gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		PLATANO MADURO ESPECIAL	PLATANO MADURO	125	100gr	X			X	X		20m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA CABBAGE	PARTE MAYOR	100gr	100gr	X			X	X		45m	89	69°	10	10	10	10	X		
		MELÓN EN TROZOS	MELÓN	250gr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
8-10-25	ONCES 2 PM	HUEVOS	HUEVOS	200ml	20ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		AVENA CON FRUTAS	AVENA	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliana Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007267770 CARGO: mpo alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-213
Versión: 1
Fecha: 03mm DD/MM/AAAA - 04/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVÁ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: TIC. UNIDAD OPERATIVA: MINI CANGUROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COLSUBSIDIO

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		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA 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)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8-10-25	NUDOS 8 AM	Batido de fresa	leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fresa	15Lb	14.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Sandwichito pollo pechuga filetcción	pechuga	11.5Lb	10Lb	X			X	X		40m	88°	66°	10	10	10	10	X		
8-10-25	ALMUERZO 11 AM	mix de coliflores brocoli y zanahoria	coliflores	5Lb	5Lb	X			X	X		40m	84°	68°	10	10	10	10	X		
			mollejas	5Lb	5Lb	X			X	X		40m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4Lb	4Lb	X			X	X		50m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		Ensalada en hojas	espinaca	6.Lb	5Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Patacon maduro asado con queso	platano maduro	14Lb	12Lb	X			X	X		40m	85°	67°	10	10	10	10	X		
		Sopa de tabada	carne magra	7Lb	7Lb	X			X	X		65m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		melón en trozos	melon	31Lb	26Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
8-10-25	ALMUERZO 2:PM	batido de banano	leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			banano	18.5Lb	16Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaluris Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007783990 CARGO: man alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Marzo/2024 - 08/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H RUIZ OPERADOR: COLSUN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7-10-25	Mercado 8 am	Sancocho de gallina fórmula	Fórmula	150gr	50gr		X		X		X	40	TA	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			gallina	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Mango verde	banano	2 un	2 un	X			X	X		15m	86°	65°	10	10	10	10	X		
7-10-25	Almuerzo 11 am	Pechuga de pollo sudada y P.P.	pechuga	250gr	200gr	X			X	X		30 m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Frijoles guisados	frijoles	250gr	150gr	X			X	X		40m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con tomate	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Jugo natural de tomate de arbol	tomate	2 unid	75gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Jugo de papa	papa	250gr	185gr	X			X	X		20 m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Ensalada mixta	zanahoria	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
7-10-25	3:00 PM	Papilla de pollo con cereal fórmula	pollo	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fórmula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulone Sánchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1077387770 CARGO: manipuladora

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Marzo (2024-03-19) - (04/03/2024)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVÁ SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: PARAÍSO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY H. RUIZ OPERADOR: COMPLIO

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		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
7-10-25	ALMUERZO 11 AM	Agua de papaya con leche	leche	15 LT	15 LT	X		X		X		35m	89°	67°	10	10	10	10	X		
			poncha	2 Lb	2 Lb		X		X	X		35m	89°	67°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	80 un	76 un	X			X	X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		mandarina entera	mandarina	21 Lb	18 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
7-10-25	ALMUERZO 11 AM	Pechuga de pollo en salsa roja Tomate	pechuga	13 Lb	12 Lb	X			X	X		40m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Fajitas de fríjoles	Fríjoles	3 Lb	3 Lb	X			X	X		45m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz Tradicional	Arroz	4 Lb	4 Lb	X			X	X		50m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		tomate picado con papa y limón	Tomate	18.5 Lb	16.5 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Papa a la francesa	papa	12.5 Lb	11 Lb	X			X	X		35m	89°	66°	10	10	10	10	X		
		Jugo de piña	piña	16 Lb	13 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
7-10-25	ONCES 2 PM	Bunuelo	Bunuelo	10 LT	10 LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pera picada y lavada	pera	16 Lb	14 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N# de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007988995 CARGO: man. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N# de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 0
Fecha: Mayo (02/10/2018) - (06/03/2024)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIL. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY M RUIZ OPERADOR: COAPAN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
6-10-25	MUCUS 8:15am	Colada de Fresa con Fariada	Fariada	50gr	50gr		X			X		15m	87°	66°	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	queso	125gr	125gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Papaya en trozos	papaya	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
6-10-25	ALMUERZO 11 AM	Carne de res cocida guisada	Carne de res cocida	250gr	150gr	X			X	X		25m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		29m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Crema de zanahoria	zanahoria	250gr	190gr	X		X		X		30m	84°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada	Ensa	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	250gr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
6-10-25	ONCES 2:00m	Colada de mango fariada	Fariada	50gr	50gr		X				X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			mango	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliana Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007887740 CARGO: Manipuladora

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-043
Versión: 9
Fecha: Diario 03/04/2018 - 03/04/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ENGATIVÁ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JJC UNIDAD OPERATIVA: MANÁ CAMPESINO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY A RUIZ OPERADOR: CORDIAL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6-10-25	DESCANSO 8 AM	Bebida de cebada	leche	15Lt	15Lt	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			cebada	29.5Lb	23Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Sandwich de queso	queso	5.2Lb	5.2Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
																		-			
6-10-25	ALMUERZO 11 AM	Caldo de res mechada	costa de res	10.5Lb	10.5Lb	X			X	X		40 m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	4Lb	4Lb	X			X	X		30 m	89°	67°	10	10	10	10	X		
		Pollo guisado con leche	pollo	18Lb	17Lb	X		X		X		40 m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		chops de cebada	cebada	13Lb	11Lb	X		X		X		35m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Jugo de mango	mango	16.6Lb	12.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
6-10-25	DESCANSO 2 PM	Bebida de frutas y vegetales	Leche	15Lt	15Lt	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fresa	5Lb	4.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			mora	5Lb	4.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			uva verde	5Lb	4.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Valeria Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007389990 CARGO: aux alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P09-043
Versión: 3
Fecha: Mayo 02/2019 - 09/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMA CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H RUIZ OPERADOR: LORENA

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	Escalar entre 3 y 10	Escalar entre 3 y 10	Escalar entre 3 y 10	Escalar entre 7 y 10	SI	NO	
3-10-24	DESAYUNO 9 AM	Huevos	Huevos	100 ml	100 ml	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		Huevos pericos	Huevos	3 un	3 un	X			X	X		10 m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		Arepa de harina M	arepa	2 un	2 un		X		X	X		10 m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Pan de tajada	tajada	2 und	190 gr	X		X				N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
3-10-24	ALMUERZO 11 AM	F.P guisada	carne de cerdo	150 gr	250 gr	X			X	X		35 m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideo	Arroz	100 gr	100 gr	X			X	X		25 m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Arepa con queso Pan guisado F.P	arepa	150 gr	200 gr	X		X		X		20 m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		Picadillo mixto	picadillo mixto	250 gr	200 gr	X			X	X		20 m	84°	66°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	carne mezcla	100 gr	100 gr	X			X	X		40 m	89	68°	10	10	10	10	X		
		Patilla en trozos Pan	patilla	150 gr	180 gr	X		X			X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022397770 CARGO: man. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRE-043
Versión: 3
Fecha: Marzo 02/2021 8:19 - 09/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR:

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 (día/mes/año)	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	Escalas entre 2 y 10	Escalas entre 2 y 10	Escalas entre 2 y 10	Escalas entre 2 y 10	SI	NO	
5-10-23	Mañana	Arroz	Arroz	10LT	10LT	x		x			x	NA	4°	4°							
		Huevos pericos	Huevos	800n	800n	x			x	x		30 m	87°	68°							
		pera preparada	pera	17.5lb	15lb	x		x			x	NA	TA	TA							
5-10-23	Almuerzo 11 Am	Carne de cerdo en trocitos	carne de cerdo	10.5lb	10.5lb	x			x	x		40 m	88°	67°							
		Arroz preparado	Arroz	4lb	4lb	x			x	x		50 m	87°	68°							
		Verduras surtidas (zanahoria, calabaza)	calabaza	6lb	5.5lb	x		x		x		40 m	88°	68°							
			zanahoria	5.5lb	5lb	x		x		x		40 m	88°	68°							
		Papa de platano maduro	platano maduro	14lb	13lb	x			x	x		30 m	87°	66°							
		sopa de avena	carne magra	7lb	7lb	x			x	x		60 m	89°	68°							
		pulpa de frutas	pulpa	39.5lb	35lb	x		x			x	NA	TA	TA							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-033
Versión: 3
Fecha: Mayo 03/2024 - 05/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: CASA CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARY H. RUIZ OPERADOR: CARDIN

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		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2-10-25	Nueces 8:00	Fórmula con formula	formula	100gr	100gr		X		X	X		15m	85°	68°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		Carne molida	Carne de res molida	25gr	25gr	X			X	X		20m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		Papaya cocinada	Papaya	25gr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
2-10-25	Almuerzo 11:00	Higado de res con papa criolla FP	Higado de res	25gr	25gr	X			X	X		28m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	87°	68°	10	10	10	10	X		
		Calabaza guisada	calabaza	25gr	200gr	X		X		X		30m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Puré de papa con queso	papa	25gr	190gr	X			X	X		25m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		melón en trozos	melón	25gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
2-10-25	Onces 2:Pm	Yogurt	Yogurt	200ml	200ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Granadilla sin cascara	granadilla	3un	3un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolune Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.020.730.776 CARGO: aux. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Mmm DD/AAAA - DD/MM/AAAA
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR:

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 (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ 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	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
2-10-25	DESAYUNO 8 am	Sancocho de una cabella	leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			uva isabella	16.5lb	16.5lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Caldo de res cocido arroz	carne de res	9lb	9lb	X			X	X		40m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		Sopa de pata picada arroz	carne	110un	110un		X		X	X		40m	86°	66°	10	10	10	10	X		
2-10-25	ALMUERZO 11:30 am	Arroz de res cocido cebolla	Arroz de res	10.5lb	10.5lb	X			X	X		45m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		50m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		calabaza con arroz verde gotas	calabaza	13lb	12lb	X		X		X		40m	89°	67°	10	10	10	10	X		
		Jugo de yuca	yuca	12.5lb	10.5lb	X			X	X		35m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de mora y	mora y	26.5lt	19lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
2-10-25	ONCES 2:30 pm	Yogurt	Yogurt	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Granadilla sin fruta	granadilla	105un	105un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-203
Versión: 3
Fecha: Diario (DD/MM/AAAA - DD/MM/AAAA)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (día/mes/año)	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	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			
1-10-25	LUNES 8:9m	Sobrete de manzana fresa	Fórmula	50gr	50gr		X		X		X	N/A	TA	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			mango	25gr	19gr	X		X			X	N/A	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	2un	2un	X			X	X		15m	87°	66°	10	10	10	10	X		
1-10-25	Almuerzo 11:00 AM	Carne de res molida	carne de res molida	15gr	15gr	X			X	X		25m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Tallarines guisados con queso rallado	Tallarines	200gr	200gr		X		X	X		30m	87°	69°	10	10	10	10	X		
		Crema de verduras	carne mezcla	0ugr	10ugr	X			X	X		20m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		pure de cuerda	cuerda	15gr	19gr	X		X			X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
1-10-25	ONCES 2 PM	Sobrete de guanabana fresa	Fórmula	50gr	50gr		X		X		X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	25gr	12gr	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: ____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020737870 CARGO: aux. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: ____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243 | Versión: 3 | Fecha: 16/08/2023 - 08/08/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CALDITO SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CALDO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	PREVIA °F	FINAL °F	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
1-10-25	DESAYUNO 8 AM	chocolate en bola	bola	15LT	15LT	X		X		X		25m	88°	67°	10	10	10	10	X		
			chocolate	2 Lb	2 Lb		X			X		25m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	huevo	20un	76 un	X			X	X		30m	84°	66°	10	10	10	10	X		
		Papaya picada	papaya	21 Lb	18 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
1-10-25	ALMUERZO 11 AM	Carne de res molida sin grasa	carne de res molida	10.5Lb	10.5Lb	X			X	X		45m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Tomates guisados con cebolla y especias	tomates pasta	4 Lb	4 Lb		X		X	X		40m	84°	69°	10	10	10	10	X		
		Espaguetti con salsa de tomate	espaguetti	5.5Lb	4 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			margarina	7.5Lb	7 Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	7 Lb	6.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			yogurt griego	3 Lb	3 Lb		X		X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Papa doradas cubos	papas	10.5Lb	9 Lb	X			X	X		38m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		jugo de fresa	fresa	9 Lb	8.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
1-10-25	ALMUERZO 2 PM	SOPA DE guanabana	guanabana	19 Lb	14.5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaluna sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007887770 CARGO: manipuladora

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 2 | Fecha: Marzo 03/2021 - 05/05/2021 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: mamá ang.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary H. Ruiz OPERADOR: cordin

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/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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2009/25	nueces 8am	colada avena	leche	12L	12L	X		X		X		20''	87°	65°	X	10	10	10	X		
		Quesocamp	Queso camp	5.5L	5.5L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		mandarina	mandarina	21L	19L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	almuerzo 11am	platos comercios	Comercios	10.5L	10.5L	X			X	X		45''	89°	64°	10	10	10	10	X		
		arroz (con Ajo)	arroz	4L	4L	X			X	X		60''	87°	65°	10	10	10	10	X		
		Ensalada tomate cebolla	tomate	1KL	1KL	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		dorado papa criolla	papa criolla	10L	9.5L	X		X		X		20''	84	65	10	10	10	10	X		
		Jugo guayaba	Guayaba	12	11.5L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	onces 2pm	Kumis	Kumis	10Lt	10Lt	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		con limon manzana	manzana	16L	15L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Martha Galicia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8.698.220 CARGO: Martha Galicia

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

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

Powered by CamScanner