PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P1.PSS.249
Versión: 3
Fecha: Rige a partir de 27/12/2023 - 27/12/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SIC UNIDAD OPERATIVA: Maria Carguto

COORDINADOR O RESPONSABLE: Meri Haen Ruiz OPERADOR: Cordin

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 °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28-11-25	Almuerzo 11AM	Kumis	kumis	9 LT	9 LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos Rancheros	Huevos	80 un	80 un	X			X	X		20 M	96°	76°	10	10	10	10	X		
		Ensalada	Pera	17.5 L	17.5 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Carne cerdo salsa Roja	Carne de cerdo	10.5 L	10.5 L	X			X	X		60 M	92°	74°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Fideo	arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 M	90°	68°	10	10	10	10	X		
		Verduras Salteadas con Aji y Jugo Naranja	Calabaza	6 L	5 L	X			X	X		30 M	89°	75°	10	10	10	10	X		
		Papa Salteada con Pollo	Platano	14 L	11 L	X			X	X		60 M	96°	76°	10	10	10	10	X		
		Sopa aguada	Carne magra	7 L	7 L	X			X	X		60 M	90°	72°	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla	39.5 L	8 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Sandwich de queso	Queso	4.5 L	4.5 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Jugo Naranja	Mango	16 L	10 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018427941 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-PRS-0-242
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL ORDINARIO: JIC UNIDAD OPERATIVA: MANÁ CONGELO

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Hamburguesa OPERADOR: Cardin

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 °F	FINAL °F	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10			
28-11-25	ALMUERZO TARDE	Kumis	Kumis	70 m	70 m	X		X			X	NA	4°	4°	70	70	70	70	X		Dirigido 9 a 11 meses.
		Huevos Pericos	Huevos	7 un	7 un	X			X	X		5 m	76°	62°	70	70	70	70	X		
		Arroz Cimarrón	Cimarrón	250 g	100 g	X			X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	ALMUERZO TARDE	Carne cerdo guisada	Carne cerdo	100 g	100 g	X			X	X		30 m	92°	66°	70	70	70	70	X		
		Arroz con fideos	Arroz	100 g	100 g	X			X	X		20 m	80°	62°	70	70	70	70	X		
		Arroz con zanahoria arveja	Arroz	250 g	100 g	X			X	X		15 m	79°	66°	70	70	70	70	X		
		Platano cocido	Platano	100 g	80 g	X			X	X		10 m	78°	62°	70	70	70	70	X		
		Sopa crema	Avena	50 g	50 g	X			X	X		30 m	90°	72°	70	70	70	70	X		
		Patilla	Patilla	125 g	100 g	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	DAGES TARDE	Croquetas de harina de arveja	Formula	15 g	15 g		X		X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
		Mix Pera y melón	Pera	125 g	100 g	X			X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
			Melón	125 g	100 g	X			X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: Mpa 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá — SERVICIO SOCIAL INCLUSIVO: Jardín — UNIDAD OPERATIVA: Manos Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mgm. Hader Ruiz — OPERADOR: Aydin

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	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
27-11-25	Nueve 8:00 AM	Leche de vaca	Leche	15 Lt	15 Lt	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Carne de res molida	Carne Molida	9 L	9 L	X			X	X		60 M	90°	73°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:00 AM	Higado de res	Higado Res	10.5 L	10.5 L	X			X	X		45 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
		Pollo	Pollo	4 L	4 L	X			X	X		46 M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Calabaza con cebolla picada	Calabaza	13 L	11.5 L	X			X	X		30 M	88°	76°	10	10	10	10	X		
		Chips de yuca	Yuca	12 L	10 L	X			X	X		60 M	90°	70°	10	10	10	10	X		
		Jugo maracuya	Maracuya	26 L	16 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Yogurt	Yogurt	9 Lt	9 Lt	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	10.4 L	10.4 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Ulloa — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018472811 — 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mari Haro 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		DESPRENDIDO		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
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	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
27-11-25	Almuerzo 11AM	Cocido de avena preparado	formula	15 g	15 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Carne molida cocida	Carne de Res	100 g	100 g	X			X	X		20 M	92°	66°	10	10	10	10	X		
		Papaya picada	Papaya	100 g	80 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Higado de Res Preparado	Higado de Res	60 g	60 g	X			X	X		15 M	80°	67°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	50 g	50 g	X			X	X		20 M	90°	72°	10	10	10	10	X		
		Cebollaza con arveja guisada	Cebollaza	60 g	60 g	X		X		X		15 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
		Puré de yuca con queso	Yuca	100 g	70 g	X			X	X		20 M	90°	25°	10	10	10	10	X		
		Melón en trozos	Melón	120 g	100 g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2PM	Yogurt	Yogurt	100 M	100 M	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	7 cm	7 cm	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014211414 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: FOPP03-043 | Versión: 6 | Fecha: [illegible] | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JEC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Cangulo

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cosdín

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/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
25-11-25	Nuevo 8 AM	Colada de [illegible]	Leche	15 LT	15 LT	X		X		X		30 M	90°	72°	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso	5.5L	5.5L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		mandarina	Mandarina	21 L	16 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 9:30 AM	Carne de res [illegible]	Carne de res.	10.5 L	10.5 L	X			X	X		60 M	92°	73°	10	10	10	10	X		
		Arveja [illegible]	Arveja	3 L	3 L	X			X	X		40 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con [illegible]	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 M	89°	72°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de [illegible]	Tomate	13.5 L	13 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla cocida	Papa criolla	10. L	10 L	X			X	X		20 M	84°	68°	10	10	10	10	X		
		Jugo Guayaba	Guayaba	7.5 L	7 L	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Kumis	Kumis	9 LT	9 L	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Entrama Fruta	Manzana	15.5 L	15 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421411 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: PSSP-F01-203
Versión: 8
Fecha: Marzo 03 2023 MFA - CONSULTOR
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: UTE UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen 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						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	SOLIDO	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	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
25-11-25	Almuerzo 8 am	Cereal de arroz con formula	Formula infantil	15 g	15 g		X		X		X	10 m	74°	62°	10	10	10	10	X		Bebe 9 a 11 meses
		Queso campesino	Queso	100 g	100 g	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Postre de frutas	Platano	125 g	100 g	X			X		X	TA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Carne de res cocida desmechada	Carne	100 g	100 g	X			X	X		20 m	84°	62°	10	10	10	10	X		
		Arveja verde	Arveja	100 g	100 g	X			X	X		40 m	82°	70°	10	10	10	10	X		
		Arroz con cebolla	Arroz	100g	100 g	X			X	X		10 m	92°	72°	10	10	10	10	X		
		Ensalada fresca cruda y cocinada	Tomate	100 g	80 g	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla cocida	Papa criolla	80 g	80 g	X			X	X		10 m	82°	62°	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	Guayaba	100g	100g	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 4 pm	Formula infantil	Formula infantil	15 g	15 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana.	100g	80 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mena TIPO DE DOCUMENTO: CC N° DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012376011 CARGO: Man. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOPRO2040
Versión: 3
Fecha: Marzo (02/2021) - (03/2021)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Ciudad Bolívar SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cocina

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		DESCONGELACIÓN		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 o cc/ unidades)	PESO NETO (gr o cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
24-11-25	Viveres 8 AM.	Cobete de leche	Leche	15 LT	15 LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos Revueltos	Huevos	80un	80un	X			X	X		20 m	81°	72°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Pechuga del Estofado	Pechuga	13 L	13 L	X			X	X		40 m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 m	89°	71°	10	10	10	10	X		
		Espinaca Salteada con Huevo	Espinaca	27 L	20 L	X			X	X		35 m	95°	79°	10	10	10	10	X		
		Papa cocida con cascara	Papa Pastusa	77 L	70 SL	X			X	X		20 m	85°	79°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	Carne Magra	7 L	7 L	X			X	X		60 m	90°	79°	10	10	10	10	X		
		mango picado	mango	21 L	17 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces	Bocadillo Salado	Queso Campesino	45 SL	45 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	manzana	5 L	5 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	9 L	7 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Papaya	4 L	3 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019121911 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-PRS-043
Versión: 1
Fecha: Marzo 22 de 2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARI HELEN RUIZ OPERADOR: CAFAM

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 COCCIÓN	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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	
24-11-23	VIERNES 9AM	Sorbo de Guayaba	Formula infantil	15 g	15 g		X		X		X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		Probado 9 de 11 meses
		Huevo Revuelto	Huevos	1 ud	1 ud	X			X	X		10 m	80°	69°	70	70	70	70	X		
	DOMINGO 11AM	Pechuga cocida	Pechuga	700 g	700 g	X			X	X		20 m	85°	72°	70	70	70	70	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	700 g	700 g	X			X	X		30 m	82°	70°	70	70	70	70	X		
		Ensalada Basica o con Huevo	Espinaca	123 g	100 g	X			X	X		13 m	79°	62°	70	70	70	70	X		
		Papa cocida al vapor	Papa Criolla	100 g	100 g	X			X	X		15 m	90°	72°	70	70	70	70	X		
		Sopa de Verduras	Carne molida	100 g	100 g	X			X	X		30 m	92°	70°	70	70	70	70	X		
		Mango entero	Mango	250 g	100 g	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	DIAS 7PM	Queso Parmesano	Queso	40 g	100 g	X		X			X	NA	4°	4°	70	70	70	70	X		
		Fruta picada	Banano	125 g	100 g	X			X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
			Melon	230 g	100 g	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA MORA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52421941 CARGO: MAN. ALIMENTOS.

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-240
Versión: 8
Fecha: (dd/mm/aaaa) 02/08/2018 - 08/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: J-C UNIDAD OPERATIVA: mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: cordia

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	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			
21-11-25	Viernes Alm.	comida de avena	Leche	15 LT	15 LT	X		X		X		30 M	90°	76°	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	80 UN	80 UN	X			X	X		20 M	82°	72°	10	10	10	10	X		
		mandarina	mandarina	21 L	17 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pechuga cocida	Pechuga	13 L	13 L	X			X	X		60 M	92°	70°	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 M	69°	69°	10	10	10	10	+		
		aguacate	Aguacate	6 L	5 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Ajiaco	Papa	10 L	10 L	X			X	X		60 M	90°	76°	10	10	10	10	X		
		Cascos de naranja	Naranjas	26 L	20 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces Alm.	Queso Rallado	Queso campesino	4.5L	4.5L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Picado de frutas	Papaya	7 L	6 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pan	Banano	6 L	5 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			manzana	5.5 L	5 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			fresa	3 L	3 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421611 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-PRS-203
Versión: 1
Fecha: MAYO 23/2025 V1 - 05/02/2018
Página: 1 de 1

MUNICIPIO/LOCALIDAD/LOCALIDAD: Engativá — MODALIDAD/MODALIDAD: JIC — UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Diaz — OPERADOR: Cordia

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/unidad)	PESO NETO (gr/ml/unidad)	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: OLOR (Criterio entre 2 y 10)	OLOR (Criterio entre 2 y 10)	SABOR (Criterio entre 2 y 10)	ASPECTO (Criterio entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21-8-25	ALMUERZO 11AM	Sancocho de gallina	Gallina	15 g	15 g		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	7 un	7 un	X			X	X		10 M	82°	72°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11AM	Pechuga de Pollo Picada	Pechuga	100 g	100 g	X			X	X		20 M	80°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	100 g	100 g	X			X	X		25 M	82°	70°	10	10	10	10	X		
		Aguacate	Aguacate	100g	100g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	250g	100g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 4PM	Queso Rallado	Queso	100g	100g	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fruta Picada	Fresa	100g	100g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		P	Banano	250g	100g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Manzana	250g	100g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mayra Ubaque — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014742411 — 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-040
Versión: 1
Fecha: DAFE-(22/02/19 - 22/02/19)
Página 1 de 1

SEDE/MODALIDAD / LOCALIDAD: Engativá — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: J/C — UNIDAD OPERATIVA: María Cargero

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S) DEL RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz — OPERADOR: Cadin

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 (gramos)	PESO NETO (gramos)	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
															Diseño entre 2 y 12	Diseño entre 2 y 12	Diseño entre 2 y 12	Diseño entre 2 y 12			
20-11-25	Almuerzo 11:30 a.m.	Salchicha de Pollo	Leche	15 Lt	15 Lt	X		X			X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
		Huevo cocido	Huevo	80 un.	80 un.	X			X	X		25 m	80°	72°	70	70	70	70	X		
	Almuerzo 11:30 a.m.	Albondigas de cerdo	Carne molida	10.5 L	10.5 L	X			X	X		40 m	90°	76°	70	70	70	70	X		
		Tamales de cerdo	Pasta tamales	4 L	4 L		X		X	X		30 m	92°	70°	70	70	70	70	X		
		Ensalada de verduras cocidas	Remolacha	9.5 L	9.5 L	X		X		X		45 m	TA	4°	70	70	70	70	X		
		Pollo guisado	Papa	11 L	11 L	X			X	X		30 m	80°	76°	70	70	70	70	X		
		Jugo tamale	Tomate arbol	10 L	9.5 L	X			X		X	NA	4	4	70	70	70	70	X		
	Onces 3:30 p.m.	Yobost	Yogurt	9 L	9 L	X		X			X	NA	4	4	70	70	70	70	X		
		manzana	Manzana	13.5 L	13.5 L	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018V71941 — 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: FOR-PES-043
Versión: 3
Fecha: MARTES 07/MAYO/2019 - 05/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: J-F UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY HELEN 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										
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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	SI	NO	
20-11-25	MEDIA MAÑANA	CREMA DE VERDURA CON FORMULA	FORMULA	15 g	15 g		X		X		X	NA	72°	62°	10	10	10	10	X		DEBES 9 O 11 MESES
		HUEVO COCIDO	HUEVO	1 un	1 un	X			X	X		15 M	80°	60°	10	10	10	10	X		
		PATILLA	PATILLA	125 g	25 g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11AM	CARNE MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	CARNE MOLIDA	100 g	100 g	X			X	X		20 M	80°	72°	10	10	10	10	X		
		TORNILLOS GUISADOS	PASTA TORNILLO	100 g	100 g		X		X	X		15 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA REMOLACHA ZANAHORIA	REMOLACHA	100 g	100 g	X			X	X		30 M	TA	4	10	10	10	10	X		
		PAPA GUISADA	PAPA GUISADA	100 g	100 g	X			X	X		15 M	82°	70°	10	10	10	10	X		
		JUGO DURAZNO	DURAZNO	250 g	100 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 3PM	PORRIDGE DE AVENA	CEREAL	12 g	12 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			MANZANA	250 g	100 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA JOSE TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016071941 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIO-EDUCATIVO: JIC UNIDAD OPERATIVA: Mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Ximena Ruiz OPERADOR: Cordia

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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: OLOR (Escala entre 1 y 10)	OLOR (Escala entre 1 y 10)	SABOR (Escala entre 1 y 10)	ASPECTO (Escala entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19.11.25	Nieves 8 a.m.	Yogurt	Yogurt	9 L	9 L	X		X			X	NA	4°	4°	70	70	70	70	X		
		Pechuga cocida	Pechuga	12 L	12 L	X			X	X		60 m	92°	72°	70	70	70	70	X		
		Mix de verduras y Papaya	Papaya	17 L	12 L	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
			Melón	15 L	10 L	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	Almuerzo 11 a.m.	Carne cerdo Tentáculo	Carne cerdo	10.5 L	10.5 L	X			X	X		70 m	90°	72°	70	70	70	70	X		
		Arroz verde	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 m	89°	76°	70	70	70	70	X		
		Acelga salteada	Acelga	19.5 L	16.5 L	X			X	X		40 m	80°	69°	70	70	70	70	X		
		Plátano Asado en barbacoa	Plátano	11 L	10 L	X		X		X		60 m	85°	70°	70	70	70	70	X		
		Sopa de Pajarilla	Pajarilla	4 L	4 L	X			X	X		60 m	90°	81°	70	70	70	70	X		
		Patilla	Patilla	42 L	20 L	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	Onces 2 p.m.	Helado	Helado	4 Lt	4 Lt	X		X			X	NA	4°	4°	70	70	70	70	X		
		Fresas picadas	Fresas	14 L	13 L	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Fabiola Mejía TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Mpr. 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-PS-202
Versión: 2
Fecha: Mano CORRIENTE - CONSTITUCIÓN
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: Mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz DISEÑADOR: cocina

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 alimento)	PESO NETO (gr/ml alimento)	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 (Escala entre 1 y 10)	OLOR (Escala entre 1 y 10)	SABOR (Escala entre 1 y 10)	ASPECTO (Escala entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19-11-25	MEDIA MAÑANA	YOGURT	YOGURT	90cc	90cc	X		X			X	NA	4°	4°	70	70	70	70	X		Bebes 9 a 11 meses
		Pechuga cocida	Pechuga	100g	100g	X			X	X		20m	80°	69°	70	70	70	70	X		
		Manzana con cáscara	manzana	250g	100g	X			X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	ALMUERZO 11 AM	Carne cerdo Bajo Fina hierbas	Carne cerdo	100g	100g	X			X	X		20m	80°	92°	70	70	70	70	X		
		Arroz Lenteja	Arroz	100g	100g	X			X	X		25m	90°	70°	70	70	70	70	X		
		Acelga Zanahoria	Acelga	250g	100g	X		X		X		20m	82°	62°	70	70	70	70	X		
		Pera Mandarina	Fruta	250g	100g	X			X	X		15m	80°	71°	70	70	70	70	X		
		Sopa Pajarilla	Pajarilla	100g	100g	X			X	X		30m	90°	75°	70	70	70	70	X		
		Pastilla	Pastilla	250g	100g	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	ONCES 2 PM	Sobrepe de Chocolate	Chocolate	250g	100g	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1015421941 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: P-PPS-FO-043
Versión: 3
Fecha Vence: 2024/12/19 - 2026/12/04
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá — SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: — UNIDAD OPERATIVA: mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Heler Ruiz — OPERADOR:

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	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/und)	PESO NETO (gr/cc/und)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
18-11-25	Viernes 8 am	Agua de Avena con leche	Leche	15 Lt	15 Lt	X		X		X		20 m	89°	72°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	80 un	80 un	X			X	X		15 m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		mango picado	mango	3 Lt	1.8 Lt	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 P.M.	Carne molida guisada	carne molida	10.5 Lt	10.5 Lt	X			X	X		40 m	90°	72°	10	10	10	10	X		
		lentejas guisada	Lentejas	3 Lt	3 Lt	X			X	X		30 m	89°	70°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4 Lt	4 Lt	X			X	X		45 m	92°	75°	10	10	10	10	X		
		Tomate picado con cebolla	Tomate	1 Kg	1 Kg	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla cocida	Papa criolla	10 Lt	10 Lt	X			X	X		20 m	80°	62°	10	10	10	10	X		
		Jugo piña	Piña	16 Lt	9 Lt	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	Once 2 PM	Lumis entero	Lumis	10 Kg	10 Kg	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Cereal	Cereal	4 Lt	4 Lt		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	18 Lt	13.5 Lt	X			X		X	NA	TA	TA							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018478411 — CARGO: Mnp. 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

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cardin

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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Diario antes 2 y 10	Diario antes 2 y 10	Diario antes 2 y 10	Diario antes 2 y 10			
19-11-25	Desayuno 8 am	Sorbete de mezcla con formula	Formula infantil	15 g	15 g		X		X		X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
		Huevos Revueltos	Huevo	1 un	1 un	X			X	X		15 m	82°	62°	70	70	70	70	X		
	Almuerzo 12 pm	Carne cerdo guisada	Carne cerdo	100 g	100 g	X			X	X		20 m	91°	72°	70	70	70	70	X		
		Lentejas guisadas	Lentejas	100 g	100 g	X			X	X		15 m	80°	70°	70	70	70	70	X		
		Tomate picado con vinagre	Tomate	700 g	700 g	X			X		X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
		Repe criolla cocido	Repe criolla	50 g	30 g	X			X	X		15 m	80°	72°	70	70	70	70	X		
		Papaya y banano	Papaya	250 g	100 g	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	Once 2 pm	Formula infantil	Formula	15 g	15 g		X		X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
		Ciruela	Ciruela	250 g	100 g	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mariela Mateus TIPO DE DOCUMENTO: C.C N° DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: man. alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: J.J.C UNIDAD OPERATIVA: Manuel Canguso

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cosdin

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10			
14-11-25	Nieves Bam.	Kumis	Kumis	70 L	70 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Hamburguesa de carne molida	Carne molido	9.5L	9.5L	X			X	X		60 m	90°	74°	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla	36 L	16 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:00 m	Carne molida guisada	Carne molida	70.5L	70.5L	X			X	X		60 m	43°	72°	10	10	10	10	X		
		Frijoles guisados	Frijoles	7 L	7 L	X			X	X		40 m	82°	62°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 m	80°	70°	10	10	10	10	X		
		Aguacate	Aguacate	6 L	5 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Platano maduro	Platano	14 L	10 L	X			X	X		NA	90°	77°	10	10	10	10	X		
		Jugo fresa	fresa	9 L	9 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 4:00 PM	Queso Rallado	Queso	4.5 L	4.5 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pan tajada manzana Bocadillo	manzana	9.5 L	9 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Bocadillo	8 L	6 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018472494 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-PRS-[illegible]
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: S.E.C UNIDAD OPERATIVA: Maria Cargue

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz DELEGADO: Cocina

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 D	LAVADO ND	DESINFECCIÓN D	DESINFECCIÓN ND	COCCIÓN D	COCCIÓN ND	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Desde ambos 7 hasta 10)	OLOR (Desde ambos 7 hasta 10)	SABOR (Desde ambos 7 hasta 10)	ASPECTO (Desde ambos 7 hasta 10)	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
14-7-25	Desayuno 8 AM	Huevos	Huevos	700 g	700 g	X		X			X	NA	4°	4°	70	70	70	70	X		Debes 9 a 11 años
		Carne molida guisada	Carne molida	700 g	700 g	X			X		X	20 M	89°	72°	70	70	70	70	X		
		Ensalada Fruta Manzana	manzana	250 g	200 g	X			X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	Almuerzo 11 AM	Carne molida guisada	Carne molida	700 g	700 g	X			X	X		30 M	92°	69°	70	70	70	70	X		
		Frijoles limpios	Frijol	700 g	700 g	X			X	X		30 M	85°	79°	70	70	70	70	X		
		Arroz blanco	Arroz	700 g	700 g	X			X	X		20 M	98°	69°	70	70	70	70	X		
		Platano cocido	platano	700 g	700 g	X			X	X		25 M	82°	70°	70	70	70	70	X		
		Ensalada	Fruta	250 g	200 g	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	Onces 2 PM	Papilla de cereal con cereal	Banano	250 g	200 g	X			X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
			Cereal	12 g	12 g		X		X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mejia TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019421441 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: FOR-PSS-045
Versión: 3
Fecha Vigencia: 02/05/2019
Página 1 de 1

SUBSEDE/INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JJ C UNIDAD OPERATIVA: Manuela Camacho

COORDINADOR O RESPONSABLE: Meri Hilda Ruiz OPERADOR: Cedric

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 (Desde arriba 2 y 10)	OLOR (Desde arriba 2 y 10)	SABOR (Desde arriba 2 y 10)	ASPECTO (Desde arriba 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
13-11-19	9 AM	Changua con queso y tostado	Leche	15 lt	15 lt	X		X		X		30 m	89°	72°	70	70	70	70	X		
		Granadilla	Granadilla	105 un	105 un	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	ALMUERZO 11 PM	Lomo de cerdo apanado	lomo cerdo	70 Sl	70 Sl	X			X	X		65 m	90°	69°	70	70	70	70	X		
		Spaguettis	spaguettis	11 l	11 l		X		X	X		30 m	85°	70°	70	70	70	70	X		
		ensalada surtida mayonesa natural	Zanahoria	9 Sl	9 l	X			X	X		NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
		Jugo casero cocido	Papa	7 l	7 l	X			X	X		25 m	80°	75°	70	70	70	70	X		
		Jugo	Lulo	70 l	70 l	X			X		X	NA	4°	4°	70	70	70	70	X		
	3 PM	Yogurt	Yogurt	70 l	70 l	X		X			X	UA	4°	4°	70	70	70	70	X		
		Frutos picados	Fresas	13.5 l	13 l	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019421941 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: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JEC UNIDAD OPERATIVA: María Cangrejo

COORDINADOR O RESPONSABLE: Nora Helen Ruiz OPERADOR: Cedin

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		DESCAMPE/DESCONCHE		ESCOGIDO			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		OLOR	COLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ UNIDAD)	PESO NETO (g/ml/ UNIDAD)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO (EN MINUTOS)	INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
13-17-25	Almuerzo EDM.	Salsa de [illegible]	Fórmula	15 g	15 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		Bebés 9 a 11 meses
		Jugos naturales	Huevos	7 un	7 un	X			X	X		10 M	80°	72°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM.	Lomo cerdo guisado	Lomo cerdo	700 g	700 g	X			X	X		20 M	40°	62°	10	10	10	10	X		
		Spaghetis	Spaghetis	60 g	60 g		X		X	X		15 M	81°	72°	10	10	10	10	X		
		Crema [illegible]	Brocoli	250 g	200 g	X			X	X		25 M	80°	72°	10	10	10	10	X		
		Ensalada	Cebolla	1 un	1 un.	X			X		X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 3 PM	Yogurt	Yogurt	200 g	200 g	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pure Dulce	Durazno	250 g	200 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Meza TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018427941 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: Mar 6 2024 11:15:15 - 05:00 EST/EDT
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen 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		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 °F	FINAL °F	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
6-11-25	Medio Am	Chocolate en leche	Leche	15 Lt	15 Lt	X		X		X		20 m	89°	72°	10	10	10	10	X		
		Queso cuajada	Queso	5.5 L	5.5 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Melón picado	Melón	29.5 L	16 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 Am	Pechuga asada con finas hierbas	Pechuga de pollo	12.5 L	12.5 L	X			X	X		60 m	90°	82°	10	10	10	10	X		
		Arroz con frijoles	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de espinaca y zanahoria	Espinaca	15 L	10 L	X		X		X		40 m	91°	72°	10	10	10	10	X		
		Verdura cocida	Papa criolla	10 L	10 L	X			X	X		25 m	85°	75°	10	10	10	10	X		
		Sopa de verduras	Carne magra	7 L	7 L	X			X	X		60 m	89°	71°	10	10	10	10	X		
		Jugos frutas	Naranja	26 L	18 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Once 3 Pm	Sorbete de fresa	fresa	13.5 L	13 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			leche	15 Lt	15 Lt	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: MDO 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: [illegible]
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

TERRITORIO (ZONA / LOCALIDAD): Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SFC UNIDAD OPERATIVA: Mamá cuidado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr o cc)	PESO NETO (gr o cc)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESCONGELACIÓN SI	DESCONGELACIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 1 y 10)	OLOR (Escala entre 1 y 10)	SABOR (Escala entre 1 y 10)	ASPECTO (Escala entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17-11-23	Almuerzo 9 AM	Cebada de dieta con fécula	Formula infantil	25 g	25 g		X		X		X	15 m	72°	69°	10	10	10	10	X		Lactantes 9 a 11 meses
		Queso campesino	Queso	125 g	125 g	X		X			X	N/A	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Melón mínimo litro	melón	125 g	100 g	X		X			X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 12 m	Pechuga Pimiento Fécula especial	Pechuga Pollo	200 g	100 g	X			X	X		20 m	80°	61°	10	10	10	10	X		
		Papa con cubito	Arroz	100 g	100 g	X			X	X		15 m	85°	72°	10	10	10	10	X		
		Fruta de estación y Arveja	Espinaca	125 g	100 g	X			X	X		20 m	79°	61°	10	10	10	10	X		
		Pollo criollo picado	Papa criolla	125 g	125 g	X			X	X		20 m	80°	70°	10	10	10	10	X		
		Sopa vegetales.	Sopa	100 g	100 g		X		X	X		20 m	85°	71°	10	10	10	10	X		
		Receta libre	Cilantro	200 g	100 g	X			X		X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Cena 5 PM	Sorbete de fruta con fécula	Mango	250 g	100 g	X		X			X	N/A	71	TA	10	10	10	10	X		
			Formula	25 g	100 g		X		X		X	N/A	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuberis Moya TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1082815441 CARGO: Mpr. 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 PREPARACION DE ALIMENTOS

Código FOR-PTO-083
Versión 1
Fecha Mes-DIA/AÑO - MES/DIA
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: mamá cangulo

COORDINADOR RESPONSABLE: Meri Hilda 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 (g/cc/unidades)	PESO NETO (g/cc/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-11-25	Medio AM	Sorbete Guanabana	leche	15 LT	15 LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Guanabana	21 Lb	16 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Sandwich de Pollo	Pechuga	11.5 L	11.5 L	X			X	X		60 m	42°	72°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Ensalada de Pollo	Cuartos de Pollo	6 L	6 L	X			X	X		40 m	85°	71°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Pollo	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 m	91°	70°	10	10	10	10	X		
		Ensalada Fruta Mango Mia	Fresa	3.5 L	3 L	X		X			X	NA	5°	4°	10	10	10	10	X		
			Mango	9.5 L	8 L	X			X	X		NA	5°	4°	10	10	10	10	X		
		Yuca Sancocha	Yuca	12.5 L	10 L	X			X	X		35 m	82°	69°	10	10	10	10	X		
		Sopa Fideo	Carne Magra	7 L	7 L	X			X	X		60 m	42°	81°	10	10	10	10	X		
		Fruta Picada	Pera	18 L	17 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces PM	Leche	leche	15 LT	15 LT	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina	19 L	15 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mira TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016042941 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-PPS-043
Versión 3
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA MODALIDAD: J.J.C. UNIDAD OPERATIVA: mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE EL 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 (gms/unidades)	PESO NETO (gms/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10			
17-11-25	Niños 8 AM.	Sabete de Guineo	Formula	15 g	15 g		X		X		X	NA	75	45	10	10	10	10	X		bebes 9 A 11 Meses
		Pechuga Pollo Limonada Picada	Pechuga	125 g	125 g	X			X	X		20 m	81°	72°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Porción de Cubiertos	Cubiertos Pollo	125 g	125 g	X			X	X		30 M	80°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	125 g	125 g	X			X	X		15 M	89°	70°	10	10	10	10	X		
		Ahuyama Picada	Ahuyama	250 g	166 g	X		X		X		20 m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Yuca cocida	Yuca	125 g	100 g	X			X	X		75 M	74°	69°	10	10	10	10	X		
		Sopa Fideos	Sopa	100 g	100 g	X			X	X		90 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
		Fruta Manzana Banano	Manzana	250 g	122 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	250 g	123 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Formula	Formula	15 g	15 gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera	250g	122g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mayra Mora TIPO DE DOCUMENTO C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1061721941 CARGO Mnp 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 PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: P29-F03.261
Versión: 3
Fecha Vigencia: 2022-03-01 / 2022-07-14
Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz — OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DEL MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DEL RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		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 INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °F	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
20-11-25	VIERNES 8 P.M.	Fecula maiz	leche	15 LT	15 LT	X		X		X		30 M	89°	72°	10	10	10	10	X		
		Huevo ranchero	Huevos	80 un	80 un	X			X	X		20 M	80°	69°	10	10	10	10	X		
		Papaya	Papaya	2 L	1.6 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 12 P.M.	Carne cerdo guisada	Carne	10.5 L	10.5 L	X			X	X		40 mg	95°	72°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Almen	Arroz	4 L	4 L	X		X		X		40 M	81°	70°	10	10	10	10	X		
		Verduras salteadas	Zanahoria	5.5 L	5 L	X			X	X		40 M	85°	65°	10	10	10	10	X		
			Mazorca	7 L	7 L	X			X	X		40 M	86°	76°	10	10	10	10	X		
			Calabaza	6 L	5 L	X			X	X		40 M	82°	65°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla	Papa	12.5 L	12 L	X			X	X		20 M	90°	76°	10	10	10	10	X		
		Jugo Maracuya	Maracuya	2L	1.7 L	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	Once 7 P.M.	Sorbete cuchuba	leche	15 L	7.5 L	X		X			X	NA	4.°	4.°	10	10	10	10	X		
			Cuchuba	2.6 L	1.5 L	X			X		X	NA	4°	4.°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mario Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421441 — CARGO: Mer. 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: P.PS.F.S.041
Versión: 5
Fecha: Marzo 22/2023 - 20/10/2023
Página: 1 de 1

SUBPROCESO LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: J.I.C UNIDAD OPERATIVA: Maria Cursino

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cardio

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml unidades)	PESO NETO (g/ml unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °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
20/7/23	Almuerzo B.B.M	Arroz con Lenteja Picado maiz	Lenteja	75 g	75 g		X		X	X		15 m	80°	62°	10	10	10	10	X		2 Libras 9 A 11 Presos
		Huevo cocinado	Huevos	1 un	1 un	X			X	X		10 m	82°	60°	10	10	10	10	X		
		Pasta	Pastas	125 g	65 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:30 a.m.	Carne cerda guisada	Carne cerda	125 g	125 g	X			X	X		30 m	79°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz	Arroz	50 g	50 g	X			X	X		30 m	89°	72°	10	10	10	10	X		
		Verduras salteadas	Calabaza	250 g	150 g	X			X	X		20 m	80°	69°	10	10	10	10	X		
		Papa al vapor	Papa	150 g	100 g	X			X	X		20 m	79°	62°	10	10	10	10	X		
		Pure fruta Sevicio	Presa	125 g	100 g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Entero	125 g	100 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Sorbete de Guanabana	Guanabana	25 g	125 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013421041 CARGO: Manipulantes

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: [illegible]
Versión: 1
Fecha Vigencia: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JJC UNIDAD OPERATIVA: Maria Cangrejo

COORDINADOR(A) RESPONSABLE: Mary Ham Ruiz OPERADOR: Cerdin

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									ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TURNO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/unidad)	PESO NETO (gr/cc/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	COLOR Escala aceptación 1-10	OLOR Escala aceptación 1-10	SABOR Escala aceptación 1-10	ASPECTO Escala aceptación 1-10	SI	NO	OBSERVACIONES
07-11-25	Nueve Diez AM	Yogurt	Yogurt	20 LT	20 LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos Revueltos	Huevos	80 un	80 un	X			X	X		20 m	85°	76°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	105 un	100 un	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Carne cerdo Platos Finos Jimena	Carne Cerdo	305 L	305 L	X			X	X		45 m	90°	81°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		40 m	89	76°	10	10	10	10	X		
		Ensalada Jardín Sabores Verde	Lechuga	9.5 L	6 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Manzana	6.5 L	6.2	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	6.5 L	6 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Yogurt Griego	1500 g	1500 g	X			X		X	NA	4.5	4.2	10	10	10	10	X		
		Platano Cocinado	Platano	15 L	10 L	X			X	X		30 m	82°	69°	10	10	10	10	X		
		Sopa Fideos	Carne Magra	7 L	7 L	X			X	X		60 m	90°	76°	10	10	10	10	X		
		Mango Picado	Mango	31 L	16 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: manipulador

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-[illegible]

Versión: 3

Fecha: [illegible]

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIOS SOCIALES MODALIDAD: JCC UNIDAD OPERATIVA: Mama Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °F	FINAL °F	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	SI	NO	
07-11-23	Nueve 8 am	Yogurt	Yogurt	60 cc	60 cc	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		Sobras 9 A 11 marzo
		Huevos Revueltos	Huevos	1 un	1 un	X			X	X		20 m	80°	62°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	1 un	1 un	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 1 pm	Carne cocida	Carne	55 gr	35 gr	X			X	X		45 m	82°	63°	10	10	10	10	X		
		Arroz cocido	Arroz	70 gr	70 gr	X			X	X		40 m	80°	65°	10	10	10	10	X		
		Colabaza guisada	Colabaza	63 g	65 g	X			X	X		20 m	69°	67°	10	10	10	10	X		
		Platano cocido majar	Platano	85 gr	85 g	X			X	X		10 m	85°	72°	10	10	10	10	X		
		Sopa Pitaya	Carne	90 c	90 c	X			X	X		60 m	82°	73°	10	10	10	10	X		
		Mango Arroz	Mango	52 gr	35 gr	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018417141 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL INTEGRALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/unidades)	PESO NETO (g/cc/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMÓMETRO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMÓMETRO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10			
06-11 ES	Nieves 10AM	Colada avena	Leche	75 LT	75 LT	X		X		X		20 m	69°	72°	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	80 un	80 un	X			X	X		30 m	90°	70°	10	10	10	10	X		
		Postre picada	Papaya	2 L	1.3 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Carne molida guisada	Carne	0.3 L	0.25 L	X		X		X		40 m	90°	72°	10	10	10	10	X		
		Conchitas guisadas	Conchitas	1 L	1 L		X		X	X		30 m	68°	69°	10	10	10	10	X		
		Verduras Primavera	Arveja	0.3 L	0.3 L	X			X	X		40 m	80°	75°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	0.5 L	0 L	X			X	X		40 m	80°	75°	10	10	10	10	X		
			Mazorca	0 L	0 L	X			X	X		40 m	80°	75°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla	Papa	0 L	0 L	X			X	X		20 m	68°	76°	10	10	10	10	X		
		Jugo Lulo	Lulo	1 L	1 L	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 2PM	Yogurt	Yogurt	0 L	0 L	X		X			X	NA	4°	3°	10	10	10	10	X		
		Fresas con Banano	Fresas	1 L	0.5 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	1 L	0.5 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mario Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421841 CARGO: Manipulador

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-P10.S01
Versión: 1
Fecha: Diario (DD/MM/AA - DD/MM/AA)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JJC UNIDAD OPERATIVA: Manuel Cargurú

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen 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				COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO 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
06-11-25	MEJOS 8 AM	Colada de avena con formula	formula	15 g	15 gr		X		X		X	15 m	69°	62°	10	10	10	10	X		Bebes 9 A 11
		Queso campesino	Queso	125 g	125 g	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		meses.
		Pure ciruela	Ciruela	250 g	125 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Carne molida guisada	Carne	250 g	250 g	X			X	X		30 m	79°	62°	10	10	10	10	X		
		Garbitos guisados	Garbitos	250 g	250 g		X		X	X		20 m	80°	69°	10	10	10	10	X		
		Pure de zanahoria con maiz	zanahoria	250 g	250 g	X			X	X		20 m	80°	65°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla	Papa	250 g	250 g	X			X	X		20 m	79°	63°	10	10	10	10	X		
		Pera con limón	Pera	250 g	125 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Galletas de cereal y manzana	Cereal	12 g	12 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019721941 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: FOR-PSS-240
Versión: 3
Fecha: Marzo 02/2021 (18 - 2020/21)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: J.I.C. — UNIDAD OPERATIVA: MARÍA CANDELARIA

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/UNIDADES)	PESO NETO (g/ml/ UNIDADES)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	EXCLUSIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evaluar entre 1 y 10)	OLOR (Evaluar entre 1 y 10)	SABOR (Evaluar entre 1 y 10)	ASPECTO (Evaluar entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
5-11-25	Nueves 9 AM	Sorbete de mango/formula	Formula	150gr	50gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			mango	250gr	170gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Pechuga cocida y picada	pechuga	250gr	200gr	X			X	X		30m	89°	66°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Arroz de verduras con milanesa de pollo	arroz con	200gr	200	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
			pollo	200gr	200	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	100gr	100	X			X	X		25m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Aguacate con tocineta	aguacate	125gr	40gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Platano maduro frito	platano maduro	125gr	90gr	X			X	X		15m	88°	65°	10	10	10	10	X		
		Sopa de cebada con carne molida	carne molida	100gr	100gr	X			X	X		45m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Ensalada cruda de	ensalada	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Jugos	Jugos	200ml	200ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Sandwich de tres quesos	Sandwich	250gr	180gr	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: 1067187770 — CARGO: manipulador

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: P.OP.PSS.003
Versión: 5
Fecha: Marzo 03/2025
Página: 1 de 1

DIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JJ. UNIDAD OPERATIVA: Alegría Cafam

COORDINADOR O RESPONSABLE: M.E.P.M. Ruiz OPERADOR: CAFAM

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O EDUCADOR (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/ml/unidad)	PESO NETO (gr/cc/ml/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN BRUTOS	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
5-11-25	Desayuno 8 AM	Sorbete de fresa	Leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Fresa	15.5lb	15lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Sancocho de pollo Refrigerio	pechuga de pollo	11.5lb	10lb	X			X	X		40m	89°	66°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Mix de cereales y mollejas	cereales	5.5lb	5.5lb	X			X	X		40	89°	69°	10	10	10	10	X		
			mollejas	5.5lb	5.5lb	X			X	X		40	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		50m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Sancocho mixto Ensalada de aguacate	platano maduro	10lb	9lb	X			X	X		30m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Sopa de cebada	carne magra	7lb	7lb	X			X	X		60m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada entrada	Aguacate	5lb	4lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Melón en trozos	melón	16lb	12lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Sorbete de banano sin pepa	Leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			banano	13.5lb	12lb	X		X			X	NA	TA	4°	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: 1007987170 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-PRS-343 | Versión: 3 | Fecha: Marzo 03/2021 - 8:00:00 AM | Página: 1 de 1

DIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Ciudad Bolívar SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: Mirla Cocinero

COORDINADOR O RESPONSABLE: MEBY M. Luz OPERADOR: Cocinero

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/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
4-11-25	Mixtos 11 AM	Sorbete de pechuga con fruta	Fórmula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			Guayaba	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	3 UN	3 UN	X			X	X					10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Pechuga al Ajillo y Picada salteada	pechuga	250gr	250gr	X			X	X		30m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Frijoles guisados	Frijoles	100gr	200gr	X			X	X		40m	89	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25	86°	69°	10	10	10	10	X		
		Tomate picado con pepinol	Tomate	250gr	200gr	X		X			X	N.A	TA	4°	10	10	10	10	X		
		puré de papa	papa	250gr	200gr	X			X			20m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Manzana P.T. fresca	manzana	250gr	190gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
															10	10	10	10	X		
	Onces 4 PM	Pechuga de pera con cereal fresco	Fórmula	50gr	50gr		X		X		X	NA	TA	TA							
			Pera	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
															10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolanda Sánchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922770 CARGO: Cocinera de 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-PSS-043
Versión: 5
Fecha: Marzo 03/2025 (11/09/2024)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LEGALIDAD: Engativa | SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: J.I.C. | UNIDAD OPERATIVA: Arca de Engativa

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery H Ruiz | OPERADOR: CODINU

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 o ml)	PESO NETO (gr o ml)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													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	
4-11-25	Almuerzo 8 AM	Agua de panela con leche	leche	15LT	15LT	X		X		X		30m	89°	67°	10	10	10	10	X		
			panela	2Lb	2Lb		X		X	X		30m	89°	67°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	80un	80un	X			X	X		30m	89°	66°	10	10	10	10	X		
		mandarina cascara	mandarina	21Lb	19Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Pechuga de pollo en salsa napolitana	pechuga	12.5	11Lb	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		cazuela de frijoles	Frijoles	3Lb	3Lb	X			X	X		60m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con verduras	Arroz	4Lb	4Lb	X			X	X		50M	86°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de picado con parmesano	tomate	18.5	16Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa a la Francesa	papa	12.5	11Lb	X			X	X		30m	27°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de pera	pera	15.5Lb	10Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 1 PM	Buñuelos	Buñuelos	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pera granadina	pera	15Lb	13Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Violeta Sanchez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069878740 | 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