SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL: Continuidad UNIDAD OPERATIVA: Color Kids PROVEEDOR:

MES: Febrero AÑO: 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de colombia

ALIMENTO	g	c	SALDO MES ANTERIOR	Semana 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	Semana 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	SALDO MES ANTERIOR	Semana 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	Semana 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	SALDO MES ANTERIOR	Semana 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	Semana 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	SALDO MES ANTERIOR	Semana 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	Semana 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
				DÍA CALENDARIO 2	3	4	5	6					DÍA CALENDARIO 9	10	11	12	13					DÍA CALENDARIO 16	17	18	19	20					DÍA CALENDARIO 23	24	25	26	27					DÍA CALENDARIO						
HARINA DE TRIGO	1			2					1/2		1 1/2					1			1/2							1/2							1/2							
HOJUELAS DE MAIZ SIN AZUCAR	500			5							5			4					4							4							4							
LENTEJA	500			4							4			3					3							3							3							
MARGARINA	1			4	1/2		1/4	1/4			3			3/4					2 1/4				1/4	1/4		3 1/2		1/2		1/4	1/2		2 1/2						
MIEL DE ABEJAS		x		1000		270					730								730				500		270	1							1						
MIGA DE PAN				2				1			1								1							1							1						
NESTOGENO 1	+			1100	88	66		88	88		770		88	22	22	44	22		572	1100	88	44	88	44	44		1359		44	66	88	88	44		1029						
NESTOGENO 2	+			1200	198	246	246	179	165		1166		140	192	139	160	142		887	1100	138	144	142	108	108		847	1100	176	176	135	118	114		1228						
NESTUM	+			700					60		640					40			592								592			46		46		500						
OREGANO MOLIDO	+			250	30						220		25						195		10		16				169			29	29			111						
PANELA	500			4							4			850					1150								1150			890				260						
PASTA CONCHITAS	500			5							5								5								5					4 1/2		1/2						
PASTA FIDEOS	+			2000		500	160				1340		153						1187						153		1034		154				553	327						
PASTA LETRAS											—								—								—							—						
PASTA SPAGUETTI				1 1/2				1			1/2								1/2								1/2							1/2						
PASTA TALLARINES	500			5							5								5				4				9							1						
PASTA TORNILLO				1 1/2							1 1/2					4			1/2								1/2							1/2						
SAL	x			3500	110	135	140	150	160		2805		115	132	211	105	136		2001		180	137	119	145	237		1203		197	200	200	192	215		279						
SALSA DE TOMATE	500			1							1								1						400		100				100			—						
UVA PASA DESHIDRATADA	500			1				1			—								—															—						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655716 CARGO: Manipuladora de Alimentos

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: Se hace devolucion a 1/2 lb Harina de trigo, 1 de Hojuela de Maiz 1lb lenteja 250gr Margarina 1lb Miga de Pan 1029 leche nestobeno1 228 Nestogeno 2, 500gr Cereal nestum) 111 oreguno, 280gr panela, 1/2 lb Pasta Conchitas, 327 pasta fideos, 1/2 lb Spaguettis, 1lb tallarines 1/2 lb pasta tornillos, 279gr de Sale

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230 | Versión: 2 | Fecha: Marzo 2024 - 23/01/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL: Confinanciado | UNIDAD OPERATIVA: color kids | PROVEEDOR:

MES: Febrero | AÑO: 2026 | COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de colombia

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) g	PRESENTACIÓN cc	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 2	M 3	MC 4	J 5	V 6	S	SEMANA 2 SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 9	M 10	MC 11	J 12	V 13	S	SEMANA 3 SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 16	M 17	MC 18	J 19	V 20	S	SEMANA 4 SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 23	M 24	MC 25	J 26	V 27	S	SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
Grupo. Abarroles																																														
ACEITE	1	X		16	500	350	600	1000	700		2350	1100	850	1000	900	700		3600	900	650	750	1000	900		3400	1000	1000	600	400	400		—															
ARROZ BLANCO	1			83	4	4¼	4¼		4½		66	4	4	4¼		4		49½	5	4	4¼		4		32½	4¼	5	5		8		10¼															
ARVEJA SECA	500			4							4							4		3					7							7															
AVENA MOLIDA	500			2½			30				120					25'		96'	12			21			94⅝				1¼			320															
AVENA EN HOJUELAS	1			1½							1½							1½					1		½							1½															
AZÚCAR BLANCA	1			29	3	1	1	1	1½		2½	3	1½		2	1		14	1	2	2	2	1		6		3		1	2		—															
BOCADILLO DE GUAYABA	1			900							900				600			300							300							300															
CAFE											—							—							—							—															
CANELA EN ASTILLAS	1			250							250			30		5		215							215					60		155															
CANELA MOLIDA	1			250	10		2		2		236	7				30		197	2	30		3			162		5			35		122															
CEBADA PERLADA				2							2							2							2				600			400															
CHOCOLATE CON AZUCAR	500			4			1½				2½							2½			1½				1							1															
FECULA DE MAIZ	500			3	1						2					20		980		450			19		503		22					481															
FRIJOL CARGAMANTO ROJO	1			4							4							4							4			4				—															
GALLETAS CRAKER SABORIZADA	Taco			31							31					13		18	13						5		1					4															
GALLETAS DE LECHE	P4			14				6			8					3 und		7.18	6.18						1							1															
GALLETAS DE SODA	Taco			30							38							38					17		21					19		2															
GALLETAS WAFER	P4			11					5		6					4		2							2							2															
HARINA DE MAIZ BLANCO	500			3							3	2						1					27		473							473															
HARINA DE PLATANO	500			1					13		487	16						471							471							471															

Se hace devolución a 10¼ de arroz, 7Lb de arveja, 320gr de Avena Molida, ½ Lb avena Hojuela, 300 gr de bocadillo, 155 de canela Astilla 122gr de canela Molida, 400gr Cebada Perlada, 4Lb de chocolate, 481gr de Fecula de Maiz, 4 tacos de galletas crackers, 7P4 Galleta de leche, 2 taco de galleta de soda, 2P4 Galletas wafers, 473gr de Harina de Maiz blanco, 471 gr Harina de Platano.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236 | Versión: 2 | Fecha: Memo (20240001750 – 23/01/2024 | Página: 1 de 7

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL: Confinanciado | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids | PROVEEDOR:

MES: Febrero | AÑO: 2026 | COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de Colombia

ALIMENTO	G	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO: L 2	M 3	MC 4	J 5	V 6	S	SEGUNDA SEMANA – DÍA CALENDARIO: L 9	M 10	MC 11	J 12	V 13	S	TERCERA SEMANA – DÍA CALENDARIO: L 16	M 17	MC 18	J 19	V 20	S	CUARTA SEMANA – DÍA CALENDARIO: L 23	M 24	MC 25	J 26	V 27	S	QUINTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO: L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
PLATANO HARTON VERDE			1					1																1										
TOMATE			6		2	1/2	1/4	1 1/2	3 1/4			2 1/2	3	9 1/2	1		4	2 1/2			1 1/2	4	2	2	4 1/2	36		2	2 1/2	1 1/2	3 1/2	100		3400	
TOMILLO Y LAUREL			1/4		50		50		25			50		50			150	1/2			150	100	100		50	1/2		50				1/4		1/4	
YUCA			14	3 3/5	1 1/4		1 0 1/4							1/2			1/2	1 5	2 3 1/2	12			1 0 1/2		2								2		
ZANAHORIA			30	9	25	5	600	9	8 1/2			8	1	7	1/2	600	5	800	18 1/2	1/2	18	400		7		6 1/2	235	16	2	1 4		1/2	530	7	7 1/2		
ACELGA												24	5 1/2	10 1/2		600			1						1			1/2			1/2				
ARRACACHA												23	4 1/2	18	9 1/2		7	2								2	14	3	11	12						
COLICERO	500																																		
GUASCAS												4	100	400		400																			
LAUREL																																			
PEPINO DE RELLENAR	500											4	100	400		400											23	5 1/2	17 1/2	12 1/2					
PEREJIL												4	100	400		340	160										1				1				
REMOLACHA												11	2	9			9																		
AJONJOLI			1 1/4		15							610						610				126		484											
CHAMPIÑON																			1/2			1/2													
OREGANO																																			
PEPINO COHOMBRO																			4 1/2			4 1/2													
LECHUGA																											13					12		1	
Otro																																			
Otro																																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 | CARGO: Manipuladora de Alimentos

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: Tomate 3400, Tomillo y laurel 1/4, 2 Lb de yuca, 1 Lb de lechuga.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color kids PROVEEDOR:

MES: Febrero AÑO: 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de Colombia

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raíces, tubérculos y plátanos

Semana 1 (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO: L 2, M 3, MC 4, J 5, V 6, S)

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	2	3	4	5	6	S
AHUYAMA			4	1	3		1	875		125	
AJO			1½			100	150	150	50	100	
APIO			3	1	2			2			
ARVEJA VERDE CRUDA			7	2	5		600	600			
BROCOLI			3	½	2½				1		
CALABAZA			6	½	5½	4½					
BROCOLI											
CALABAZA											
CEBOLLA CABEZONA			3½			½	¼	½	¼	½	
CEBOLLA JUNCA			20	9	11	2	1½	3	2	3	
CILANTRO			1¼	25	600		200	100	100		
ESPINACA			28	13	15		5	10			
FRIJOL VERDE CRUDO			8	2	6					6	
HABICHUELA			3				600	600			
MAIZ TIERNO			10			8					
PAPA CRIOLLA			12					11			
PAPA PASTUSA			20			½	3	3	12	¼	
PAPA SABANERA			21			12	3¼	3	½		
PIMENTON			½			¼			¼		
PLATANO HARTON MADURO			16							15	

Semana 2 (DÍA CALENDARIO: L 9, M 10, MC 11, J 12, V 13, S)

ALIMENTO	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	9	10	11	12	13	S
AHUYAMA	—									
AJO	200	½			40	50	50	40	50	
APIO	—									
ARVEJA VERDE CRUDA	1300	11½	6	5½			1½		3	
BROCOLI	1½									
CALABAZA	1	¼							150	
BROCOLI	—									
CALABAZA	—									
CEBOLLA CABEZONA	½	½					½	¼	¼	
CEBOLLA JUNCA	3¼	16½	4	12½	3	3	2	3	1½	
CILANTRO	200	½	50	200		10	150		210	
ESPINACA	—	29	13	16	15		375	125		
FRIJOL VERDE CRUDO	—									
HABICHUELA	300	1½					600			
MAIZ TIERNO	2	5			1¼				3	
PAPA CRIOLLA	1	17				10½			5	
PAPA PASTUSA	125	2½			100		3	11	5½	
PAPA SABANERA	2¼	9½			150	1	3¼		6	
PIMENTON	–	¼						¼		
PLATANO HARTON MADURO	1	15					15			

Semana 3 (DÍA CALENDARIO: L 16, M 17, MC 18, J 19, V 20, S)

ALIMENTO	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	16	17	18	19	20	S
AHUYAMA	–	¼					¼			
AJO	220	1½			150	100	100	100	150	
APIO	–	½					¼			
ARVEJA VERDE CRUDA	1800	24	14	10	1		½	5¼	1	
BROCOLI	1½									
CALABAZA	475	24	6	18				1¾	5	
BROCOLI		—								
CALABAZA		—								
CEBOLLA CABEZONA	—	4½				½		1	3	
CEBOLLA JUNCA	4¼	16	5	11	1¼	2	4	2	2	
CILANTRO		1	100	400		200			200	
ESPINACA	—	42	15½	26½	16½		4½			
FRIJOL VERDE CRUDO	–									
HABICHUELA	450	2			1		½		1	
MAIZ TIERNO	985									
PAPA CRIOLLA	2½	12				6½				
PAPA PASTUSA	3¼	34			13½	90	12		3	
PAPA SABANERA	600	9			3	¼	¼		3½	
PIMENTON	–	5½			1		½	3½		
PLATANO HARTON MADURO	1	16							14	

Semana 4 (DÍA CALENDARIO: L 23, M 24, MC 25, J 26, V 27, S)

ALIMENTO	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	23	24	25	26	27	S
AHUYAMA	—	2	½	1½	1		30			
AJO	379	1½			150	200	200	100	200	
APIO	¼	½					30		10	
ARVEJA VERDE CRUDA	292	3½	10½	7			530	6¼	1½	
BROCOLI	1½									
CALABAZA	850	1	¼	375					1	
BROCOLI	—									
CALABAZA	—									
CEBOLLA CABEZONA	—	1						1		
CEBOLLA JUNCA	3	17	7¼	9½	2	4	1½	3½	100	
CILANTRO	—	1	150	350			200		150	
ESPINACA	5½						30		200	
FRIJOL VERDE CRUDO	—									
HABICHUELA	200	3					530		½	
MAIZ TIERNO	975	6½						6½		
PAPA CRIOLLA	8	5						1½		
PAPA PASTUSA	1289	1			160	½	¾		3	
PAPA SABANERA	1600	21			180	15	100		3½	
PIMENTON	½	3			½	1½		½		
PLATANO HARTON MADURO	2	34					13½		16	

Semana 5 (DÍA CALENDARIO: L, M, MC, J, V, S)

ALIMENTO	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
AHUYAMA	220										
AJO	270										
APIO	335										
ARVEJA VERDE CRUDA	2020										
BROCOLI	1½										
CALABAZA	725										
BROCOLI	—										
CALABAZA	—										
CEBOLLA CABEZONA	—										
CEBOLLA JUNCA	650										
CILANTRO	—										
ESPINACA	2520										
FRIJOL VERDE CRUDO	—										
HABICHUELA	420										
MAIZ TIERNO	875										
PAPA CRIOLLA	1½										
PAPA PASTUSA	5										
PAPA SABANERA	2570										
PIMENTON	1										
PLATANO HARTON MADURO	4½										

Se hizo devolución a 220gr de ahuyama, 270gr de Ajo, 335 gr de apio, 2020 de Arveja, Brocoli 1½, 725 gr Calabaza, 650 cebolla larga, 2520 Lb de Espinaca, 420 de Habichuela, 875 de Habichuela, 1½ Lb papa criolla, 5 Lb papa pastusa, 2570 papa sabanera, 1 Lb pimentón, 4½ platano Maduro

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Página 1 de 7

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL: Confinanciado | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids | PROVEEDOR:

MES: Febrero No 2026 | COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de Colombia

Semana 1 — DÍA CALENDARIO: 2 3 4 5 6

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES ANTERIOR
AGUACATE	9		7							7			8
BANANO			10				7			8½			29
CIRUELA			1¼					300					325
CURUBA			28	13	15	11							4
DURAZNO			1¼						1				¼
FRESA			46	4	42	1½	5½	3½	2½	9			26
GRANADILLA			38					38					
GUANABANA			25	5	16		15						23
GUAYABA			3			1			1				1½
LIMON			½			50	60			15			½
LULO			15	7	14				9				5
MANGO			14			7	9½	1					2½
MANDARINA			21				20						1
MANZANA			13				7			10			2
MARACUYA			28	15	13	8							5
MELON			34					32					2
PAPAYA			25			22							3
PERA			22				20						2
PIÑA			10	4	6				6				18
SANDIA			43							40			3
FEIJOA													21
MORA													17
NARANJA			29					27					28
TOMATE DE ARBOL													11
UVA ISABELLA													6
Otro													

Semana 2 — DÍA CALENDARIO: 9 10 11 12 13

ALIMENTO	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES ANTERIOR
AGUACATE	8							8				—
BANANO	29					19		6				4½
CIRUELA	325					325						—
CURUBA	4											4
DURAZNO	¼	½							375			—
FRESA	—	26	2	24	5		14	¼	3			8
GRANADILLA	—											—
GUANABANA	7	23	8	15	13				300			100
GUAYABA	1	½						400				850
LIMON	—	½			50		50		10			140
LULO	5											5
MANGO	2½	3½				31						5
MANDARINA	1	24							21			4
MANZANA	2	24½			1		7	16	4			4½
MARACUYA	5											5
MELON	2	17			600		14½					150
PAPAYA	3	17				½	12		5			2½
PERA	2						½					1½
PIÑA	—	18	6½	11½		10						1½
SANDIA	3	49					43	½				8½
FEIJOA	—	21	1	20				18				2
MORA	—	17			12½							4½
NARANJA	2	28							26			4
TOMATE DE ARBOL	—	11	7½	9½				8½				1
UVA ISABELLA	—	6			4½							1½
Otro	—											—

Semana 3 — DÍA CALENDARIO: 16 17 18 19 20

ALIMENTO	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES ANTERIOR
AGUACATE	—											—
BANANO	4½	10				9						5½
CIRUELA	—	1½						325	300			—
CURUBA	4											4
DURAZNO	—	2					1					1
FRESA	8½	9	1	8				8½				1¼
GRANADILLA	—	41							35			6
GUANABANA	100	25	12	13	½		9					250
GUAYABA	850	3½	½	13			9					1850
LIMON	140	½				150	50		100			90
LULO	5											5
MANGO	5	5½				32			17			13½
MANDARINA	4	25					21					8
MANZANA	4½	20½			5	15½						11½
MARACUYA	5	26	13¼	11¼				19¼				6
MELON	1½	½				40		7	1			—
PAPAYA	½	31				3½	28½	¼				9¼
PERA	1½	21							18			4½
PIÑA	1½											1½
SANDIA	8½	41½							42			8
FEIJOA	2											2
MORA	4½	15½	½	15	15							4½
NARANJA	4	13½							1½			4
TOMATE DE ARBOL	1											1
UVA ISABELLA	1½	18½	¼	18¼					15½			4½
Otro	—											—

Semana 4 — DÍA CALENDARIO: 23 24 25 26 27

ALIMENTO	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES ANTERIOR
AGUACATE	—	9					9					—
BANANO	5½	23½			½		21	10				4
CIRUELA	—	1½						7				½
CURUBA	4	33	12	21	15							10
DURAZNO	1	1½					1					1½
FRESA	1¼	55	3	32	5½		16½	8				6¼
GRANADILLA	6	45					½		44			6½
GUANABANA	250								500			1450
GUAYABA	1850						7					2350
LIMON	90	½					125		50			165
LULO	5	13	2	11					11			5
MANGO	13½	68			18½		1		38			24
MANDARINA	8	27					25					10
MANZANA	11½	2					7		7	7		7½
MARACUYA	6											6
MELON	—	42						37				5
PAPAYA	9¼	20			1				24			4¼
PERA	4½	31					18½		7			16
PIÑA	1½	2½	5½	12			17½					—
SANDIA	8	36							38			6
FEIJOA	2											2
MORA	4½	1½					4½					1¼
NARANJA	4											4
TOMATE DE ARBOL	1											1
UVA ISABELLA	4½	2			4½							2
Otro	—											—

Grupo 6 Frutas

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24655726 | CARGO: Manipuladora de Alimentos

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: Se hace devolucion a 4 Lb de banano, 1/2 de Ciruela, 1 Lb curuba, 1½ de durazno, 6¼ de Fresa, 6½ de Granadilla, 2450 Guanabana, 2350 de Guayaba, 165 gr de Limon, 5 Lb de Lulo, 24 Lb de mango, 10 Lb Mandarina, 7½ Lb Manzana, 6 Lb Maracuya, 5 Lb Melon, 4¼ de papaya, 16 Lb pera, 6 Lb Sandia, 2 Feijoa, 1¾ de Mora, 4 Lb Naranja, 1 Lb tomate de arbol, 2 Lb Uva

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibón — SERVICIO SOCIAL/LOCALIDAD: Confinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids — PROVEEDOR:

MES: Febrero — AÑO: 2026 — COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de colombia

Grupo 5. Panadería

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S (DIA CALENDARIO)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S (DIA CALENDARIO)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S (DIA CALENDARIO)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S (DIA CALENDARIO)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S (DIA CALENDARIO)	SALDO MES
	Und			2	3	4	5	6				9	10	11	12	13				16	17	18	19	20				23	24	25	26	27										
ALMOJABANA										—	272		111		116			45							—															
MANTECADA			125	112					13	131	6		125					—							—	145			120	7		18									
MOGOLLA			120					129	—									—							—	145		129				16									
PAN BLANDITO			125	112					13									—							—	13	7					6									
PAN COCO			125			121			4	10		8					2	126			113				23	145															
PAN HOJALDRADO			10				10		—	70				2			8	136			113				23	145				129		16									
PAN TAJADO			5		5				—	8	6						2	6					7		7	16	7		7			3									
PAN HOJALDRADO									—								—	—							—							—									
PONQUE			125		118				7								—	136		110					26							—									
TORTA SABOR A QUESO			125			121			4								—								—							—									
TOSTADA			115				115		—								—								—							—									
BROWNIE										121			112				9								—							—									
CROISSANT										131			8	107			13	10	7						3	145		126	8			11									
PAN DE QUESO										10	6						4	10					6		4							—									
PANDEBONO										121	102						19								—	132	110					22									
TORTA DE BANANO										121				107			14								—							—									
AREPA DE PETO																		126				111			15							—									
Otra																																—									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: se hizo devolucion a 13 Mantecadas, 13 pan blandito, 4 pan coco, 7 ponque, 4 Torta sabor a queso, se devolvio, 2 pan coco, 8 Hojaldrado, 9 Brownie 13 croissant, 4 pan queso, 19 Pandebono, 14 torta de banano. se hizo devolucion a 45 Pandebono, 23 pan coco, 23 pan Hojaldrado, 26 ponque, 3 croissant, 4 pan queso. Se hizo devolucion a 5 Arepas de peto, se hizo devolucion a 18 mantecadas, 16 mogollas, 6 pan blandito, 16 pan Hojaldrado, 3 pq pan tajado 11 croissant, 22 Pandebono

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo [illegible] – [illegible]/2024
Página 2 de 7

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color kids

MES: Febrero AÑO: 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth PROVEEDOR:

OPERADOR: Manos unidas de colombia

Grupo 4. Lácteos

SEMANA 1 (PRESENTACIÓN: marque con una X o; CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	g	cc	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 2	M 3	MC 4	J 5	V 6	S	D
CREMA DE LECHE UHT	500										
HELADO		+									
KUMIS ENTERO		+		11					11		
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT				107	28	30	30	15			
LECHE CONDENSADA	1			2000							
QUESO CAMPESINO	500			11			5½		4½		
QUESO DOBLE CREMA											
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS		+		11				11			
YOGURT GRIEGO		+		2000				1320			
Otro: Queso tajado											

SEMANA 2

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 9	M 10	MC 11	J 12	V 13	S	D
CREMA DE LECHE UHT	—	½					½		
HELADO	—	5			5				
KUMIS ENTERO	—	11		10					
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT	4	80	28	14		14	14		
LECHE CONDENSADA	2000								
QUESO CAMPESINO	1	7	100	1		70	5		
QUESO DOBLE CREMA	—	2			650				
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS	—	23			10	10			
YOGURT GRIEGO	680	·							
Otro: Queso tajado	—	6	5						

SEMANA 3

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 16	M 17	MC 18	J 19	V 20	S	D
CREMA DE LECHE UHT	—								
HELADO	—								
KUMIS ENTERO	7	22		10			10		
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT	14	72	13	14	28	15			
LECHE CONDENSADA	2000								
QUESO CAMPESINO	330	12	4¼	5¼			7		
QUESO DOBLE CREMA	350	2			2	25			
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS	3	11				10			
YOGURT GRIEGO	680	1			1600				
Otro: Queso tajado	7	5					4½		

SEMANA 4

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 23	M 24	MC 25	J 26	V 27	S	D
CREMA DE LECHE UHT	—	2					2		
HELADO	—								
KUMIS ENTERO	3	11		11	7				
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT	16	103	33	16	32	16	13		
LECHE CONDENSADA	2000						2000		
QUESO CAMPESINO	1573	7	100			100	2500		
QUESO DOBLE CREMA	325	2			700				
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS	4	22				12	12		
YOGURT GRIEGO	—	2					2		
Otro: Queso tajado	1½	7	5¼						

SEMANA 5

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
CREMA DE LECHE UHT	—									
HELADO	—									
KUMIS ENTERO	2									
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT	9									
LECHE CONDENSADA	—									
QUESO CAMPESINO	2373									
QUESO DOBLE CREMA	1¼									
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS	2									
YOGURT GRIEGO	—									
Otro: Queso tajado	3/4									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: olga vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO: Manipuladora de Alimentos

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: Se hace devolucion a 2 kumis, 1¼ de queso doblecrema, 3/4 queso tajado. Se hace devolución a 2 kumis, 9 Lt de leche entera, A 2373, 1¼ queso doblecrema, yogurt 2, 3/4 de queso tajado.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-256 | Versión: 2 | Fecha: Marzo 13/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contraprestación | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids | PROVEEDOR:

MES: Febrero AÑO: 2026 | COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de colombia

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) P	U	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SEMANA 2 SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SEMANA 3 SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SEMANA 4 SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
				DÍA CALENDARIO 2	3	4	5	6					DÍA CALENDARIO 9	10	11	12	13					DÍA CALENDARIO 16	17	18	19	20					DÍA CALENDARIO 23	24	25	26	27					DÍA CALENDARIO							
Grupo Huevos																																												
HUEVO DE GALLINA TIPO A			29	83	49	33	109	7			-	85	18	86		85	83			13	32	121		85		86			42	120	125		94		93	96			24							
Grupo 1. Pollo																																												
PECHUGA DE POLLO			27		12	12					3	44	13		12		14			9	9½	13½							5	26	15		13						3							
HIGADO DE POLLO											-									-									-										-							
CORAZÓN DE POLLO			7		7						-									-									-	7			7						-							
MOLLEJA DE POLLO											-									-									-	7			7						-							
Otro											-									-									-										-							
Grupo 2. Carnes- Pisacado																																												
CARNE PARA SOPAS											-									-									-										-							
BAZO Ó PAJARILLA											-	5			5					-									-										-							
HÍGADO DE RES											-									-	13			11					-										-							
CARNE MOLIDA			22				21				7	23		11		11				2	11½			10½	9½				4½	12				12					4½							
MENUDO DE RES											-									-									-										-							
CADERA DE RES			3		400	400	1/4				500			75			75			425	14½	400	500	12		10		500	178	12	11		520		530				178							
CARNE DE CERDO			23	10½			1½				1	12			11					2	12							10½	3½	12				12					3½							
Otro											-									-									-										-							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga lucia vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39653726 | CARGO: Manipulacion de Alimentos

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES

Se hace devolucion a 3Lb de Pechuga, 2Lb de Higado de res, 4½ carne Molida, 178gr de carne de res, 3½ de carne de cerdo

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN: OLOR CARACTERISTICO SI	OLOR CARACTERISTICO NO	COLOR CARACTERISTICO SI	COLOR CARACTERISTICO NO	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CUMPLE	TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO CUMPLE	SE ACEPTA SI	SE ACEPTA NO	OBSERVACIONES
		aceite	16	16-01-25	16-01-27				✓		✓		✓		✓		✓		
2026		Asonsoli	7¼	234-25	17-07-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		arroz	83	121225 BOM	12-2026			S.A	✓		✓		✓		✓		✓		
7-	11:00 AM	Arvesa	4	18-09-25	18-03-26				✓		✓		✓		✓		✓		
0		Avena Hosuelas	1½	232	16-04-26	6° C			✓		✓		✓		✓		✓		
		Avena Molida	2½	268	4-06-26				✓		✓		✓		✓		✓		
	12	Azucar	29	13-11-25	13-11-27	APTO			✓		✓		✓		✓		✓		
+	1	bocadillo	900	7-09-25	28-02-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		canela en Astilla	½	1523425	8-2027	0			✓		✓		✓		✓		✓		
		canela Molida	½	1323024	8-2026	2			✓		✓		✓		✓		✓		
7		cebolla perlita	2	12-12-25	12-12-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		Chocolate	4	23-01-26	23-07-27				✓		✓		✓		✓		✓		
		Fecula de Maiz	3	000216 3301T3	13-09-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		Frisol	4	12-12-25	12-12-26				✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-030
Versión: 2
Fecha: Marzo 02/2024 - 02/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de Colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Galletas cracker	31	202545	30-8-26				✓		✓		✓		✓		✓		
6		Galleta de leche	14	202550	5-8-26				✓		✓		✓		✓		✓		
2026		Galleta soda	38	202537	3-9-26				✓		✓		✓		✓		✓		
	PM	Galleta wafers	44	202536	29-4-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		Harina Maiz blanco	3	303	21-10-26				✓		✓		✓		✓		✓		
01	00	Harina de platano	1	109	19-02-27				✓		✓		✓		✓		✓		
	12:	Harina de trigo	2	9-12-25	9-06-26				✓		✓		✓		✓		✓		
	1	Hojuela de Maiz	5	7-10-25	7-04-26				✓		✓		✓		✓		✓		
3		Leche condensada	2000	41236325	12-6-26				✓		✓		✓		✓		✓		
3		Lenteras	4	200126	20-01-27				✓		✓		✓		✓		✓		
		Mantequilla	4	01/30095	30-6-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		Miel	1000gr	51	12-2018				✓		✓		✓		✓		✓		
		Miga de pan	2	9-10-25	28-2-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		Nestobeno 1	1000	5006477606	07-26				✓		✓		✓		✓		✓		

Aplica

No

Sumicol S.A

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: confinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Cereal nestum	700	502900 7826	24-4-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		oregano	1/2	0123825	8-2027				✓		✓		✓		✓		✓		
01-12-2026	12:00 PM	Panela	4	25-1-25	25-9-26	0			✓		✓		✓		✓		✓		
		Pasta conchitas	5	514H	18-12-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		Pasta Fideos	4	46H	15-11-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		Spaguettis	4 1/2	43-2H	20-10-26				✓		✓		✓		✓		✓		
		Pasta Tallarin	5	3150225194	5-05-27				✓		✓		✓		✓		✓		
		Pasta Tornillos	4 1/2	27220251	23-3-27				✓		✓		✓		✓		✓		
		sal	7 Lb	60104/252		0			✓		✓		✓		✓		✓		
		salsa de tomate	1	3455	11-12-26	2			✓		✓		✓		✓		✓		
		uva pasa	1	P0055086	20-1-27				✓		✓		✓		✓		✓		
		nestobeno 2	2200	5221477660	9-11-26				✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: olga lucia vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cofinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos Unidas de Colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN: OLOR CARACTERÍSTICO SI	OLOR CARACTERÍSTICO NO	COLOR CARACTERÍSTICO SI	COLOR CARACTERÍSTICO NO	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CUMPLE	TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: NO CUMPLE	SE ACEPTA SI	SE ACEPTA NO	OBSERVACIONES
		Banano	10						✓		✓		✓		✓		✓		
		Ciruela	1¼						✓		✓		✓		✓		✓		
2026		Curuba	28					Asociación campesina de Agricultores y productores ACAP	✓		✓		✓		✓		✓		
2	PM	Durazno	1¼		Aplica				✓		✓		✓		✓		✓		
01	12:00	Fresa	46			Aplica			✓		✓		✓		✓		✓		
-	12:00	Granadilla	38						✓		✓		✓		✓		✓		
		Guanabana	25						✓		✓		✓		✓		✓		
		Guayaba	3						✓		✓		✓		✓		✓		
		Limón	¼						✓		✓		✓		✓		✓		
		Lulo	15		No	No			✓		✓		✓		✓		✓		
		Mandarina	21						✓		✓		✓		✓		✓		
		Mango	14						✓		✓		✓		✓		✓		
		Manzana	13						✓		✓		✓		✓		✓		
		Maracuya	28						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Lucia Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-190
Versión: 2
Fecha: Memo 13024000021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado
UNIDAD OPERATIVA: Color Kids
COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth
OPERADOR: Manos Unidas de Alimentes

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7-01-2026	PM	Melón	34	N/A	N/A	N/A		ACAP	✓		✓		✓		✓		✓		
		Naranja	29						✓		✓		✓		✓		✓		
		Papaya	25						✓		✓		✓		✓		✓		
		Pera	22						✓		✓		✓		✓		✓		
		Piña	10						✓		✓		✓		✓		✓		
		Sandia	43						✓		✓		✓		✓		✓		
5-1-2026	12:00	Aguacate	7	N/A	N/A	N/A		ACAP	✓		✓		✓		✓			✓	
		Ahuyama	4						✓		✓		✓		✓			✓	
		Ajo	1/2						✓		✓		✓		✓			✓	
		Apio	3						✓		✓		✓		✓			✓	
		Arveja	7						✓		✓		✓		✓			✓	
		Brocoli	3						✓		✓		✓		✓			✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez
TIPO DE DOCUMENTO: CC
No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726
CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo 3202400002 1 - 23/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado
UNIDAD OPERATIVA: Color Kids
COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth
OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Calabaza	6					Asociacion campesinos de Mayo a flores y productores ACAB	✓		✓		✓		✓		✓		
		cebolla cabezona	2½						✓		✓		✓		✓		✓		
31-07-2026		cebolla larga	20	APLICA					✓		✓		✓		✓		✓		
	12:00 PM	cilantro	1¼						✓		✓		✓		✓		✓		
		Espinaca	28						✓		✓		✓		✓		✓		
		Frijol verde	8						✓		✓		✓		✓		✓		
		Habichuela	3						✓		✓		✓		✓		✓		
		Maiz	10						✓		✓		✓		✓		✓		
		Papa criolla	12	NO APLICA					✓		✓		✓		✓		✓		
		Papa pastusa	20						✓		✓		✓		✓		✓		
		Papa sabanera	21						✓		✓		✓		✓		✓		
		Pimentón	½						✓		✓		✓		✓		✓		
		Platano maduro	16						✓		✓		✓		✓		✓		
		Platano verde	7						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Lucia Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: PGR-PSS-XXX
Versión: 2
Fecha: Marzo 17/2026 – 2026-03-17
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de Colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Tomate	6						X		X		X		X		X		
6		Tomillo y laurel	1/4	N/A					X		X		X		X		X		
2026	PM	Yuca	14						X		X		X		X		X		
2		Zanahoria	30					ACAB	X		X		X		X		X		
:	00																		
11																			
0	12	Kumis	11	021	6-3-26	4.0°			X		X		X		X		X		
1	1	Leche entera	107	3615168810	27-3-26	NA			X		X		X		X		X		
2		Queso campesino	11	23-01-26	13-02-26	3.7°			X		X		X		X		X		
3		Yogurt	11	021	6-3-26	3.8°			X		X		X		X		X		
		Yogurt griego	2 LT	23-01-26	4-3-26	40°			X		X		X		X		X		
		Huevos	201	07-27	3-03-26	NA		Suministros SA	X		X		X		X		X		
		Pan tasado	5 pq																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Lucia Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20254000021 – 22/01/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
01-2026		carne de cerdo	23	58016	28-2-26	4°		Los roales	✓		✓		✓		✓		✓		
		carne de res	3	36078	28-2-26	3.7°			✓		✓		✓		✓		✓		
		carne molida	22	32162	27-2-26	3.9°			✓		✓		✓		✓		✓		
		corazones de pollo	7	10523	28-2-26	3.8°			✓		✓		✓		✓		✓		
		pechuga	27	29803	28-2-26	4°			✓		✓		✓		✓		✓		
5-01-2026	12:00 pm	tostadas	115	31-01-26	8-2-26	NA		Los viveres	✓		✓		✓		✓		✓		
		mantecada	125	31-01-26	8-2-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		mogolla	120	31-01-26	8-2-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		pan blandito	125	31-01-26	8-2-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		pan coco	125	31-01-26	8-2-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		pan horaldrado	40	31-01-26	8-2-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		ponque	125	31-01-26	8-2-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		torta sabor a queso	125	31-01-26	8-2-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Lucia Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024009021 – 23/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado

UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth

OPERADOR: Manos unidas de Colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Banano	29						✓		✓		✓		✓		✓		
		Durazno	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
2026	AM	Feijoa	21						✓		✓		✓		✓		✓		
	0	Fresa	26						✓		✓		✓		✓		✓		
2.	.00	Guanabana	23						✓		✓		✓		✓		✓		
0	11.	Guayaba	1½						✓		✓		✓		✓		✓		
	1	Limón	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
.		Mandarina	24						✓		✓		✓		✓		✓		
		Mango	33½						✓		✓		✓		✓		✓		
A		Manzana	24½						✓		✓		✓		✓		✓		
		Melón	17						✓		✓		✓		✓		✓		
		Naranja	28						✓		✓		✓		✓		✓		
		papaya	17						✓		✓		✓		✓		✓		
		Piña	18						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-030	
Versión: 2	
Fecha: Marzo (02/04/2021) – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado

UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth

OPERADOR: Manos unidas de Colombia

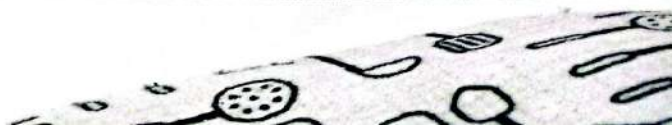
FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Sandia	49						✓		✓		✓		✓		✓		
		Tomate de Arbol	11						✓		✓		✓		✓		✓		
02 - 2026	AM	Mora	17	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA		ACAP	✓		✓		✓		✓		✓		
		Uva	6						✓		✓		✓		✓		✓		
	11:00																		
		Aguacate	8						✓		✓		✓		✓		✓		
		Acelga	24	NO					✓		✓		✓		✓		✓		
		Ajo	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		arracacha	23						✓		✓		✓		✓		✓		
		Arveja	11 1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Calabaza	1/4						✓		✓		✓		✓		✓		
		cebolla cabezona	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		cebolla larga	16 1/2						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez

TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726

CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos



Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P SIS-330
Versión: 2
Fecha: Mes/día 0002405021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado
COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth
OPERADOR: Manos unidas de Colombia
UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		cilantro	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Espinaca	29						✓		✓		✓		✓		✓		
		Guascas	1						✓		✓		✓		✓		✓		
		Habichuela	1½						✓		✓		✓		✓		✓		
		Tomillo y laurel	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Maiz	5						✓		✓		✓		✓		✓		
		Papa criolla	17						✓		✓		✓		✓		✓		
		papa pastusa	21½						✓		✓		✓		✓		✓		
		papa sabanera	9½						✓		✓		✓		✓		✓		
		Pepino de rellenar	4						✓		✓		✓		✓		✓		
		Perejil	1						✓		✓		✓		✓		✓		
		Pimentón	1/4						✓		✓		✓		✓		✓		
		Platano Maduro	15						✓		✓		✓		✓		✓		
		Remolacha	11						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez
TIPO DE DOCUMENTO: CC
No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726
CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSAIFO-030
Versión: 3
Fecha: Marzo 17/2026 - Vigente hasta
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Tomate	39	NA	NA			ACAB	x		x		x		x		x		
		zanahoria	8	NA	NA	NA		ACAB	x		x		x		x		x		
2026																			
	AM																		
		Huevos	295	07.27	8-03-26	NA			x		x		x		x		x		
	10:	crema de leche	1/2	30-01-26	28-02-26	3.9°			x		x		x		x		x		
2	11:	Helado	5	008530	16-06-26	-17°			x		x		x		x		x		
0		kumis	11	027	12.03.26	4°			x		x		x		x		x		
		Leche entera	80	03355ABU	3-5-26	NA			x		x		x		x		x		
		Queso campesino	7	01-256	29.02.26	3.6°			x		x		x		x		x		
17		Queso doblecrema	2	19-01-26	4-03-26	4°			x		x		x		x		x		
		Queso tajado	6	27-01-26	29.02.26	4.0°			x		x		x		x		x		
		yogurt	23	027	12.03.26	3.8°			x		x		x		x		x		
		pan tajado	8	51/1901	23-02-26	NA			x		x		x		x		x		

SUMICAL S.A

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contraprestación UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (DD/MM/AAAA)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN: OLOR CARACTERÍSTICO SI	OLOR CARACTERÍSTICO NO	COLOR CARACTERÍSTICO SI	COLOR CARACTERÍSTICO NO	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CUMPLE	TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: NO CUMPLE	SE ACEPTA: SI	SE ACEPTA: NO	OBSERVACIONES
5-02-26	8:00 am	Carne de cerdo	12	58034	5-03-26	3.8°		Los reales	x		x		x		x		x		
		Carne Molida	23	321063	5-03-26	3.9°			x		x		x		x		x		
		Pechuga	5	15089	5-03-26	4°			x		x		x		x		x		
		Pechuga	44	29895	5-03-26	3.6°			x		x		x		x		x		
		Brownie	121	5-2-26	15-2-26				x		x		x		x		x		
		croissant	131	7-2-26	15-2-26				x		x		x		x		x		
		Mantecada	131	7-2-26	15-2-26				x		x		x		x		x		
		Pan coco	10	7-2-26	15-2-26				x		x		x		x		x		
		Pan de queso	10	7-2-26	15-02-26				x		x		x		x		x		
		Pan Horaldrado	10	7-2-26	15-02-26				x		x		x		x		x		
		Pandebono	121	7-02-26	15-02-26				x		x		x		x		x		
		torta sabor a bocado	121	7-2-26	15-02-26				x		x		x		x		x		

No aplica

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manos unidas de Colombia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-330
Versión: 2
Fecha: Nuevo 1/20/2020502* - 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14-02-2026	10:AM	Banano	10					Asociación Campesina de Agricultores y Productores AGAP	✓		✓		✓		✓		✓		
		Ciruela	1¼	No Aplica					✓		✓		✓		✓		✓		
		Durazno	2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Fresa	9						✓		✓		✓		✓		✓		
		Granadilla	41						✓		✓		✓		✓		✓		
		Guanabana	25						✓		✓		✓		✓		✓		
		Guayaba	13½						✓		✓		✓		✓		✓		
		Limón	½	No	No				✓		✓		✓		✓		✓		
		Mandarina	25						✓		✓		✓		✓		✓		
		Mango	57½			No Aplica			✓		✓		✓		✓		✓		
		Manzana	30½						✓		✓		✓		✓		✓		
		Maracuya	26						✓		✓		✓		✓		✓		
		Melón	½						✓		✓		✓		✓		✓		
		Mora	15½						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Naranjo	7½						✓		✓		✓		✓		✓		
02-06-2026		Papaya	31	No Aplica				ACAP	✓		✓		✓		✓		✓		
		Pera	21			No Aplica			✓		✓		✓		✓		✓		
		Sandia	41½						✓		✓		✓		✓		✓		
	10:1 AM	Uva	10½		No Aplica				✓		✓		✓		✓		✓		
04-06-2026	10:1 AM	Acelga	1						✓		✓		✓		✓		✓		
		Ahuyama	1/4						✓		✓		✓		✓		✓		
		Ajo	7½	No Aplica	No Aplica	No Aplica		ACAP	✓		✓		✓		✓		✓		
		Apio	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Arveja	24						✓		✓		✓		✓		✓		
		Calabaza	24						✓		✓		✓		✓		✓		
		Cebolla cabezona	4½						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14-10-2026		Cebolla Larga	16	No aplica	No aplica	No aplica		Asociación campesina de Agricultores y productores AGAP	✓		✓		✓		✓		✓		
		Champiñon	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Cilantro	1						✓		✓		✓		✓		✓		
		Espinaca	42						✓		✓		✓		✓		✓		
		Habichuela	2						✓		✓		✓		✓		✓		
		papa criolla	12						✓		✓		✓		✓		✓		
		Papa pastusa	34						✓		✓		✓		✓		✓		
		Papa Sabanera	9						✓		✓		✓		✓		✓		
		pepino cohombro	4 1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Pimentón	5 1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		platano maduro	16						✓		✓		✓		✓		✓		
		tomate	24						✓		✓		✓		✓		✓		
		tomillo y laurel	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Yuca	15 1/2						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCION DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Conviviendo | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de Colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISION	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Ranchera	10½	NA	NA	NA		LA CAP	X		X		X		X		X		
2-26		Huevos	321	10-127	12-3-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
2	11	Kumis	22	04	6-3-26	3.6°		S.A	✓		✓		✓		✓		✓		
.		Leche entera	72	0885806	8-05-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
0		Queso campesino	12	2-2-26	28-2-26	4°			✓		✓		✓		✓		✓		
2	0	Queso doblecrema	2	410351	23-3-26	3.9°			✓		✓		✓		✓		✓		
.		Queso tajado	3	6-2-26	6-3-26	3.6°			✓		✓		✓		✓		✓		
14	10	Yogurt	11	034	19-3-26	3.9°			✓		✓		✓		✓		✓		
		Yogurt griego	4	001E1021 0E202	10-3-26	4°			✓		✓		✓		✓		✓		
		Arepa Pato	176	A02	28-02-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		Pan tajado	6	05/3001	6-3-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		Leche Nestlebono 2	1100	522147 766	9-11-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		Leche Nestlebono 1	1100	500647 7660	6-07-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 | CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de Colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12-02-26	9:00 AM	carne de cerdo	12	58062	12-3-26	3.3°		Premium foods	✓		✓		✓		✓		✓		
		Carne de res	14½	36294	12-3-26	4°			✓		✓		✓		✓		✓		
		Carne Molida	22½	36306	12-3-26	3.9°			✓		✓		✓		✓		✓		
		Hígado de res	13	36347	12-3-26	3.9°			✓		✓		✓		✓		✓		
		Pechuga	9½	29920	12-3-26	3.4°			✓		✓		✓		✓		✓		
14-02-2026	10:00 AM	Almojabana	272	14-02-26	22-02-26	NA		Liverpan	✓		✓		✓		✓		✓		
		Croissant	10	14-02-26	22-02-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		Pan coco	136	14-02-26	22-02-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		pan de queso	10	14-02-26	22-02-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		Pan Huesudrado	136	14-02-26	22-02-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		
		Ponque	136	14-02-26	22-02-26	NA			✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos



Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Banano	29 1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
26		Ciruela	1 1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
2026		Curuba	33						✓		✓		✓		✓		✓		
	PM	Durazno	1 1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Fresa	35	APLICA	APLICA	APLICA		Campesina de productores y Agricultores Asociación ACAP	✓		✓		✓		✓		✓		
-	4:45	Granadilla	45						✓		✓		✓		✓		✓		
02	8:	Limón	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
0		Lulo	13		NO				✓		✓		✓		✓		✓		
		Mandarina	27			NO			✓		✓		✓		✓		✓		
21-		Mango	68	NO					✓		✓		✓		✓		✓		
2		Manzana	2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Melón	42						✓		✓		✓		✓		✓		
		Mora	1 1/2						✓		✓		✓		✓		✓		
		Papaya	20						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 | CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Pera	31					Campesinos y Productores de asociacion ACAP	x		x		x		x		x		
02.06.2026	AM	piña	17½		Aplica	Aplica			x		x		x		x		x		
		sandia	36						x		x		x		x		x		
		uva	2	Aplica					x		x		x		x		x		
02.06.26		Ahuyama	2						x		x		x		x		x		
		Ajo	4½		No	No			x		x		x		x		x		
		Apio	1/2						x		x		x		x		x		
21.05.26		Arracacha	14	No					x		x		x		x		x		
		Arveja	17½						x		x		x		x		x		
		Calabaza	1						x		x		x		x		x		
		Cebolla cabezona	1						x		x		x		x		x		
		Cebolla Larga	17						x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Lucia Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contrancicado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		cilantro	1					Asociacion Campesina de Agricultores y Productores ACAP	✓		✓		✓		✓		✓		
		Habichuela	3						✓		✓		✓		✓		✓		
.2026		Lechuga	13		APLICA				✓		✓		✓		✓		✓		
	AM	Maiz	6½	APLICA		APLICA			✓		✓		✓		✓		✓		
		papa criolla	5						✓		✓		✓		✓		✓		
02	4	papa pastusa	1						✓		✓		✓		✓		✓		
		papa sabanera	21						✓		✓		✓		✓		✓		
-	8:	Pepino Guiso	23		NO	NO			✓		✓		✓		✓		✓		
		Peresil	1	NO					✓		✓		✓		✓		✓		
21		pimenton	3						✓		✓		✓		✓		✓		
		Platano Madro	34						✓		✓		✓		✓		✓		
		Platano verde	1						✓		✓		✓		✓		✓		
		Tomate	36						✓		✓		✓		✓		✓		
		tomillo y laurel	1/2						✓		✓		✓		✓		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Lucia vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: confinanciado UNIDAD OPERATIVA: color kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: manos unidas de colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		zanahoria	16	NA	NA	NA		ACAP	x		x		x		x		x		
		acelga	1/2	NA	NA	NA			x		x		x		x		x		
2026		Huevos	T30 235	7(127)	25-3-26	NA			x		x		x		x		x		
.		crema de leche	2	20-02-26	20-3-26	4°			x		x		x		x		x		
		kumis	11	042	27-3-26	3.8°			x		x		x		x		x		
02		Leche entera	103	038SUA BOS	8-5-26	NA			x		x		x		x		x		
0		queso campesino	7	13-2-26	7-03-26	3.4°			x		x		x		x		x		
		queso doblecrema	2	13.2.26	7-03-26	3.4°			x		x		x		x		x		
-		queso tasado	7	13-2-26	11-03-26	3.7°			x		x		x		x		x		
21		Yogurt	22	40104126	17-3-26	3.6°			x		x		x		x		x		
		yogurt griego	2	40104026	16-03-26	3.7°			x		x		x		x		x		
		Pan tajado	16	54/130226	20-3-26	NA			x		x		x		x		x		
		Nestobeno 2	1100	52984776 60	15-01-27	NA			x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: olga lucia vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de Colombia

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIO
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2-26	9:40 AM	Carne de cerdo	12	58115	18-3-26	3.2°		Alimentos Polar	X		X		X		X		X		
		Carne de res	12	36481	18-3-26	3.6°			X		X		X		X		X		
		Carne Molida	12	76830	18-3-26	3.4°			X		X		X		X		X		
		Corazones Pollo	7	914701	18-3-26	3.3°			X		X		X		X		X		
		Molleja Pollo	7	15809	18-3-26	3.4°			X		X		X		X		X		
02		Pechuga	26	29993	18-3-26	3.2°			X		X		X		X		X		
1:45	9:45 AM	Croissant	145	21-2-26	9-3-26	NA		Exquisitos	X		X		X		X		X		
		Mantecada	145	21-2-26	9-3-26	NA			X		X		X		X		X		
		Mogolla	145	21-2-26	9-3-26	NA			X		X		X		X		X		
2		pan blandito	13	21-2-26	9-3-26	NA			X		X		X		X		X		
		pan coco	145	21-2-26	9-3-26	NA			X		X		X		X		X		
		pan Hojaldrado	145	21-2-26	9-3-26	NA			X		X		X		X		X		
		Pandebono	132	21-2-26	9-3-26	NA			X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Lucia Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO / ROL: Manipuladora de Alimen

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cofinanciado | UNIDAD OPERATIVA: Color rios

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Naves unidas de colombia

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	
2026		colada de maizena	Leche formula	99	99		X		X	X		5 mn	100°	75°	9	9	8	9	X		
2026	nueve	Colada de maizena	Leche entera	14	14	X		X		X		25 mn	128°	79°	9	9	9	9	X		
2026	nueve	Leche	Leche Nestogeno 7	22	22		X		X	X		4 mn	80°	75°	9	9	8	9	X		
2026	nueve	Huevos revueltos	Huevos	83	NA	X			X	X		15 mn	110°	75°	9	9	10	9	X		
2026	10:30	Leche	Leche Nestogeno 7	22	22		X		X	X		2 mn	82°	76°	9	9	9	9	X		
2026	almuerzo	Arroz blanco	Arroz	NA	NA	X			X	X		15 mn	100°	82°	9	9	8	9	X		
		arroz con pimentón	Arroz	4	4	X			X	X		50 mn	127°	76°	9	9	10	9	X		
		verdura salteada	verdura salteada	NA	NA	X		X		X		45 mn	89°	75°	9	9	9	9	X		
		Pure de verdura	pure de verdura	NA	NA	X		X		X		20 mn	82°	75°	9	9	8	9	X		
		Cerdo Guisado	Carne de cerdo	10½	10½	X		X		X		60 mn	138°	83°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 | CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karen Forero | TIPO DE DOCUMENTO: C.C- | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012411809 | CARGO: Profesional atencion Primera infancia.

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo (2024)(7)(18 - 24)(03)(2024
Página: 1 de 1

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: _____ 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						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION										
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr o unidades)	PESO NETO (gr o unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
20/3	10	Papa salcochada	Papa Sabanera	12	NA	X		X		X		35mn	119°	78°	9	9	9	9	X		
	10	Papa en pure	Papa Pastusa	1/2	NA	X		X		X		20mn	100°	76°	9	9	9	9	X		
	1/2	Jugo naranja	Naranja	28	8	X		X			X	NA	3.5°	4°	9	9	8	9	X		
	P	Pure de fresa y mango	Mango y Fresa	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	7	8	X		
	7:00	Leche	Leche Nestlé	22	22		X		X	X		2 mn	80°	76°	9	9	8	9	X		
	9:45	Sorbete de curuba	leche entera	14	14	X		X			X	NA	4.0°	4.6°	10	10	9	10	X		
		sorbete de guayaba	leche formula	99	99		X		X		X	NA	4.5°	4.8°	9	9	8	9	X		
	8:10	Leche	Leche Nestlé	22	22		X		X	X		2 mn	80°	74°	9	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO: Manipulaôra de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karen Forero TIPO DE DOCUMENTO: C-C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012411409 CARGO: Profesional en atencion primera infancia.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PBS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021618 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia

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	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: 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
		sorbete de Guanabana	Leche formula	123	123		X		X		X	NA	4°	5°	9	8	8	9	X		
26	nueve	sorbete de Guanabana	Leche entera	15	15	X		X			X	NA	4.2°	4.1°	9	9	10	9	X		
2		Sandwch de pollo	Pechuga	12	12	X		X		X		40mn	128°	81°	10	10	10	10	X		
		pechuga Guisada	Pechuga	NA	NA	X		X		X		20mn	100°	78°	9	10	10	10	X		
02	9:00	Leche	Leche vestobeno Y	22	22		X		X	X		2mn	82°	76°	9	9	9	9	X		
1		Yuca cocida	Yuca	14	10¼	X			X	X		40mn	121°	78°	9	9	9	9	X		
		Sopa de Fideos	Carne de res	385	385	X		X		X		55mn	138°	82°	9	10	10	9	X		
3	Marzo	Arroz con cilantro	arroz	4¼	4¼	X			X	X		45mn	127°	78°	9	9	9	9	X		
		crema de ahuyama	Carne res	15	15	X		X		X		20mn	102°	79°	9	9	8	9	X		
4		ahuyama Guisada	ahuyama	NA	200	X		X		X		15mn	100°	80°	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karen Forero — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012411409 — CARGO: Profesional en atención primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia

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 (Día/mes/año)	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	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
02.2026	Almuerzo	Corazones con huevo	Corazones de pollo	7	7	x		x		x		50 mn	110°	83°	9	9	9	9	x		
			Huevos	49	NA	x			x	x									x		
02		Ensalada	Ensalada	NA	NA	x		x			x	NA	4.4°	4.7°	9	9	9	9	x		
	7:00	Leche	Leche Nestogeno 7	22	22		x		x	x		1 mn	80°	75°	9	9	9	9	x		
1																					
3	onces	Leche	Leche formula	123	123		x		x	x		2 mn	80°	75°	9	9	9	9	x		
	3:00	Leche	Leche Nestogeno 7	22	22		x		x	x		1 mn	78°	75°	9	9	9	9	x		
		Leche	Leche entera	15	15	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
4-02-26																					
	Desayuno	Colada de Avena	Leche formula	123	123		x		x	x		2 mn	80°	75°	9	9	8	9	x		
4	Desayuno	Chocolate con leche	Leche entera	15	15	x		x		x		45 mn	115°	76°	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karen Forero — TIPO DE DOCUMENTO: C-C. — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012411409 — CARGO: Profesional en atención en primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-033
Versión: 3
Fecha: Marzo 13 DE 2018 - 31/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de colombia

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	
1/nov/2026	nueves	Queso	Queso campesino	5 1/2	5 1/2	x			x		x	NA	4°	3.9°	10	10	10	10	x		
2		sopa de verduras	carne de res	400	400	x		x		x		50 mn	136°	81°	9	9	9	9	x		
0		crema de verduras	carne de res	NA	NA	x		x		x		21 mn	107°	76°	9	8	8	9	x		
2		arroz con Fideos	arroz	4 1/4	4 1/4	x			x	x		48 mn	128°	80°	9	9	10	9	x		
		Pure de Espinaca y zanahoria	pure	NA	NA	x		x		x		15 mn	100°	76°	9	9	8	9	x		
4		Tortilla de Espinaca y zanahoria	Huevos	33	NA	x		x		x		40 mn	118°	75°	9	9	9	9	x		
		Pure de criolla	papa criolla	NA	NA	x		x		x		40 mn	137°	76°	9	10	10	10	x		
		papa criolla dorada	papa criolla	11	11	x		x		x		19 mn	102°	78°	9	10	10	10	x		
		Pechuga Finas hierbas	Pechuga	12	12	x		x		x		50 mn	141°	84°	9	9	9	9	x		
		Pechuga Guisada	Pechuga	NA	NA	x		x		x		20 mn	110°	78°	9	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: Ce — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karen Forero — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012411409 — CARGO: Profesional en atención a la primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL, LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIALIZADO: Contratación UNIDAD OPERATIVA: Colina Alta

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos Unidas de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DE ALIMENTO	PESO BRUTO (gr o cc) APROBADO	PESO NETO (gr o cc) APROBADO	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 (Evaluar entre 2 y 10)	OLOR (Evaluar entre 2 y 10)	SABOR (Evaluar entre 2 y 10)	ASPECTO (Evaluar entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
5/5	9:30	Sorbete de Mango	Leche formula	123	123	X		X			X		5.2°	6°	9	9	9	9	X		
5/5	9:30	Sorbete de Fresa	Leche entera	15	NA	X		X			X		4.2°	46°	9	9	10	9	X		
5/5	9:30	Changua con huevo	Leche entera	15	15	X		X		X		46 mn	127°	76°	9	9	10	9	X		
5/5	9:30		Huevo	82	NA	X			X	X		40 mn	120°	75°	9	9	9	9	X		
5/5	9:30	Huevo cocido	Huevo	5	NA	X			X	X		2 mn	100°	76°	9	9	8	9	X		
5/5		Sorbete de Mango	Leche formula	123	123	X			X		X	NA	5°	6°	9	9	9	9	X		
5/5	9:05	Leche	Leche Nestlegeno T	22	22		X			X	X	2 mn	80°	75°	9	9	9	9	X		
5/5	10:20	Leche	Leche Nestlegeno T	22	22		X			X	X	4 mn	82°	76°	9	9	9	9	X		
5/5	Almuerzo	Spaghetti	Spaghetti	4	4		X		X	X		27 mn	110°	80°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karen Forero TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012411409 CARGO: Profesional en atención primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contratación — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia

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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: 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
02.2026	Almuerzo	cerdo Apanado	Carne de cerdo	11½	11½	x		x		x		55 mn	148°	79°	9	9	10	10	x		
			Huevos	22	NA	x		x		x									x		
		Carne Salsa	Carne de cerdo	NA	NA	x		x			x	20 mn	107°	75°	9	9	8	9	x		
		Papa cocida en cascos	Papa pastusa	11½	NA	x		x		x		45 mn	137°	80°	9	9	9	9	x		
		crema de brocoli	Carne de res	125	125	x		x		x		21 mn	84°	76°	9	9	8	9	x		
		Ensalada	Yogurt Griego	1320	1320	x		x			x	NA	4.6°	5.2°	9	9	10	9	x		
		Jugo de lulo	Lulo	14	9	x		x			x	NA	41°	4.6°	10	10	10	9	x		
	1:10	Leche	Leche Nestlebeno 1	22	22		x		x	x		2 mn	80°	75°	9	9	9	9	x		
	Onces	Leche	Leche formula	56	56		x		x	x		1 mn	79°	75°	9	9	9	9	x		
		yogurt	yogurt	11	11	x		x			x	NA	3.4°	3.6°	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karen Forero Medina — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012411409 — CARGO: Profesional en atención primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P&S-249 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20240021516 - 01/08/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Continuación — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gico/ unidades)	PESO NETO (g/co/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
5.02.26	onces	Leche	Leche Nestobeno 1	22	22		Y		X	X		2 mn	79°	76°
6	7 jueves	colada de Plátano	Leche nestobeno	56	56		Y		Y	Y		6 mn	100°	75
20		Kumis	Kumis	77	77	Y		Y		Y		NA	3.6°	4°
		Hamburguesa	Carne Molida	10	10	Y		Y		Y		50mn	132°	78°
2.		carne cocida	Carne Molida	NA	NA	Y		Y		Y		18 mn	102°	76°
0		papilla de carne con papa	Carne Molida	NA	NA	Y		Y		Y		21mn	106°	76°
	8:0	Leche	Leche Nestobeno 1	22	22		Y		Y	Y		2mn	82°	76°
1	10:30	Leche	Leche Nestobeno 1	22	22		Y		Y	Y		1 mn	79°	74°
6														
	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	4 1/2	4 1/2	X		-	X	Y		48 mn	130°	80°

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

ALIMENTO TERMINADO: 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
9	9	9	9	X		
9	9	8	9	X		
9	10	10	10	Y		
9	9	9	9	Y		
9	9	8	9	Y		
9	9	9	9	Y		
9	9	9	9	Y		
9	9	9	9	Y		
9	9	9	9	Y		
9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655776 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karen Forero — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012411409 — CARGO: Profesional de atención a la primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-045 | Versión: 3 | Fecha: Mes/a GESTIÓN - GERENCIA | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cofinanciado | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c
20/2		Frijol guisado	Frijol	8	6	x			x	x		42 mn	128°	76°
		Frijol con cuajada	Frijol con cuajada	NA	NA	x			x	x		15 mn	100°	74°
		Carne Molida guisada	Carne Molida	11	11	x		x		x		60 mn	140°	80°
		Platano asado	Platano maduro	15	NA	x		x		x		40 mn	150°	75°
		Platano cocido	Platano maduro	NA	NA	x		x		x		20 mn	105°	75°
		Tosada de Aguacate	Aguacate	7	NA	x		x			x	NA	NA	NA
		Jugo de fresa	Fresa	NA	9	x			x		x	NA	3.5°	4.0°
	1:15	Leche	Leche nestobeno 1	22	22		x		x	x		2 mn	80°	75°
		Picado de Fruta con Queso	Queso Campesino	NA	4 1/2	x		x			x	NA	3.2°	3.9°
		Papilla con cereal y leche	formula	109	109	x		x			x	NA	NA	NA
		Leche	Leche nestobeno 1	22	22		x		x		x	1 mn	79°	76°

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

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			
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	No	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karen Forero | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012411409 | CARGO: Profesional atención a la primera infancia.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 9

Fecha: Marzo [illegible] - [illegible]

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contraprestado | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de Colombia

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	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2026	Jueves	Colada de Platano	leche formula	70	70		x		x	x		7 mn	102°	76°	9	9	8	9	x		
		Queso	Queso campesino	100	100	x			x		x	NA	3.6°	4°	9	9	9	9	x		
		Sorbete de Frutos rojos	leche entera	14	14	x		x			x	NA	40°	4.6°	9	9	9	9	x		
		Empanizado de queso	queso rallado	5	5		x		x		x	NA	3.4°	3.8°	9	9	9	9	x		
2	8:00	Leche	Nestobero 4	22	22		x		x	x		2 mn	80°	75°	9	9	9	9	x		
0	10:20	Leche	Nestobero 4	22	22		x		x	x		4 mn	76°	74°	9	9	9	9	x		
-	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	4	4	x			x	x		45 mn	122°	78°	9	9	9	9	x		
2		Pechuga Dorada	Pechuga	13	13	x		x		x		55 mn	134°	82°	9	9	9	9	x		
		Pechuga Cocida	Pechuga	NA	NA	x		x		x		21 mn	105°	78°	9	9	9	9	x		
		Crema de zanahoria y maiz	carne res	75	75	x		x		x		20 mn	103°	75°	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 | CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Vanessa Ortiz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073254268 | CARGO: Profesional en atención primera infancia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Memo 12024022518 - 09/05/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinenciado — UNIDAD OPERATIVA: color rojo

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de colombia

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	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: 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
2-02-2026	Almuerzo	Tortilla de Espinaca y maíz	Huevos	28	NA	x		x		x		40mn	127°	76°	9	9	9	9	x		
		Chips de arracacha	Arracacha		9 1/2	x		x		x		50mn	148°	82°	9	9	9	9	x		
		Jugo de mora	Mora	NA	8	x			x		x	NA	38°	40°	9	9	9	9	x		
	7:00	Leche	Leche Nestogeno 1	22	22		x		x	x		1mn	80°	75°	9	9	9	9			
9-02-26	9 AM	Sorbete de Guanabana	leche formula	70	70		x		x		x	NA	5.2°	6°	9	9	8	9	x		
		Sorbete de Guanabana	leche entera	14	14	x		x			x	NA	3.9°	4.3°	9	9	9	9	x		
		Leche	Leche Nestogeno 1	22	22		x		x	x		4mn	70°	75	9	9	9	9	x		
10-2-26	nueves	Sorbete de mango	leche formula	96	96	x		x			x	NA	5.4°	6°	9	9	9	9	x		
		Agua de panela con leche	Leche entera	14	14	x		x			x	40mn	109°	77°	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39.655725 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Vanessa Ortiz — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073254268 — CARGO: Profesional en Atención primera infancia

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de Colombia

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	
10-02-2026	Almuerzo	Huevo ranchetas	Huevos	86	NA	X			X	X		20mn	115°	78°	9	9	9	9	X		
		Arepa	Queso campesino	1	1		X		X	X		45mn	127°	80°	9	9	9	9	X		
	10:20	Leche	Nestobeno 1	22	22		X		X	X		2mn	90°	76°	9	9	9	9	X		
		Lentejas guisadas	Lentejas	3	3	X			X	X		25mn	118°	81°	9	9	10	9	X		
		Carne Molida Guisada	Carne Molida	11	11	X		X		X		53mn	170°	83°	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	4	4	X			X	X		45mn	136°	80°	9	9	9	9	X		
		Pepino guisado en pure	Pepino de rellenar	500	400	X		X		X		20mn	98°	75°	9	9	8	9	X		
		Papa criolla cocida con cilantro	Papa criolla	NA	NA	X		X		X		15 mn	100°	75°	9	9	8	9	X		
		Papa criolla dorada	Papa criolla	10½	NA	X		X		X		27mn	112°	77°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X				X NA	5.0°	5.2°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 | CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Vanessa Ortiz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073254268 | CARGO: Profesional en atencion primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contraprestado — UNIDAD OPERATIVA: Colly Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
10-02-2026	almuerzo	Jugo de piña	Piña	18	10	x		x			x	NA		4-2°
		Kumis	kumis	70	70	x		x			x	NA	3-5°	38°
	merienda	Leche	Leche formula	46	96		x		x	x		2mn	79°	74°
11-02-2026	almuerzo	Yogurt	Yogurt	10	10	x		x			x		36°	30°
		Pechuga dorada	Pechuga	12	12	x		x			x	1/5 mn	127°	78°
		Pechuga cocida	Pechuga	NA	NA	x		x			x	20 mn	100°	76°
		Papilla de pechuga	Pechuga	NA	NA	x		x			x	22mn	102°	75°
		Leche	Leche formula	56	56		x		x	x		2 mn	90°	75°

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A): 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			
10-02-2026	almuerzo	Jugo de piña	Piña	9	9	9	9	x		
		Kumis	kumis	9	9	10	9	x		
	merienda	Leche	Leche formula	9	9	9	9	x		
11-02-2026	almuerzo	Yogurt	Yogurt	9	9	9	9	x		
		Pechuga dorada	Pechuga	9	9	9	9	x		
		Pechuga cocida	Pechuga	9	9	8	9	x		
		Papilla de pechuga	Pechuga	9	9	8	9	x		
		Leche	Leche formula	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Vanessa Ortiz — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073254268 — CARGO: profesional en atención primera infancia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Memo 20234020161 0 - 03/08/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cofinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de Columbia

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	
26		Sopa de Pajarilla	Pajarilla	S	S	X		X		X		55mn	142°	87°	9	9	9	9	X		
26		Crema de Pajarilla	Pajarilla	NA	NA	X		X		X		28 mn	137°	76°	9	9	8	9	X		
26	10	Pure de Acelga	Pure de acelga	NA	NA	X		X		X		14 mn	90°	75°	9	9	8	8	X		
26		Acelga Salteada	Acelga	24	18½	X		X		X		30 mn	104°	78°	9	9	9	9	X		
26		Pure de Yuca con Perejil	Yuca	NA	½	X			X	X		25 mn	100°	75°	9	9	8	9	X		
26		Carne de Cerdo con tomate	Carne de cerdo	11	11	X		X		X		55mn	140°	80°	9	9	9	9	X		
26		Platano Asado Con bocadillo	Queso doblecrema	650	650	X		X			X	60mn	138°	82°	9	9	10	9	X		
26	4	Arroz Verde	Arroz	4	4	X				X	X	30 mn	113°	78°	9	9	9	9	X		
	7:10	Leche	Leche Nestogeno	22	22		X			X	X	2 mn	83°	74°	9	9	9	9	X		
	Onces	Helado	Helado	S	S		X			X		X	NA	-20	-16°	9	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655725 CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Vanessa Ortiz TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073254768 CARGO: Profesional en atención primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo (20240216 - 04/09/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro amarillo — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — ALIMENTO TERMINADO: 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
11-2-26	onces	Sorbete de Guayaba	Leche formula	83	83		x		x		x	NA	5°	6°	9	9	9	9	x		
12-2-26	Nueves	Sorbete de Feijoa	Leche entera	14	14	x		x			x	NA	3.8°	4.6°	9	9	9	9	x		
		Colada de Maizena	Leche formula	83	83		x		x	x		6 mn	100°	77°	9	9	9	9	x		
		Huevo cocido	huevos	85	NA	x			x	x		46 mn	126°	76°	9	9	9	9	x		
		Queso	Queso Campesino	70	70	x			x		x	NA	3.7°	3.9°	9	9	9	9	x		
	8:00	Leche	Leche nestlé	22	22		x		x	x		2 mn	87°	75	9	9	9	9	x		
	Almuerzo	Tornillos Guisados	Pasta tornillo	4	4		x		x	x		20 mn	118°	90°	9	9	9	9	x		
		Albondigas	Carne Molida	11	11	x		x		x		50 mn	142°	97°	8	8	8	8	x		
		Carne molida en salsa criolla	Carne molida	NA	NA	x		x		x		18 mn	142°	97°	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Vanessa Ortiz — TIPO DE DOCUMENTO: Cc — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073254268 — CARGO: Profesional en atención primera infancia.

Powered by CamScanner

PROCESO PREPARACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRE-043 | Versión: 3 | Fecha Mayo 2024 | Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contratación | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
12.02.2026	Almuerzo	Papa Cursaba	Papa Pastusa	1 1/2	NA	x		x		x		40mn	127	84°
		Crema de Espinaca	Carne res	NA	75	x		x		x		20 mn	100°	75°
		Ensalada Roja	Ensalada roja	NA	NA	x		x			x	NA	4.0°	5.1°
		Jugo Tomate de Arbol	Tomate de arbol	NA	8 1/2	x		x			x	NA	3.6°	5.0°
12.02.2026	10:00	Papilla de Manzana cereal	leche formula	86	86	x		x			x	NA	NA	NA
		yogurt	yogurt	10	10	x		x			x	NA	3.4°	4°
	3:20	leche	leche Nestogeno	22	22		x		x	x		1 mn	80°	76°
13.02.2026	nueves	Colada de Avena	leche entera	14	14	x		x		x		40mn	109°	80°
		Sorbete de Guanabana	leche formula	86	86		x		x		x	NA	5.2°	6°

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

ALIMENTO TERMINADO: 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
9	9	9	9	x		
8	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	p		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 | CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Vanessa Ortiz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073254768 | CARGO: Profesional en atención primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ALIMENTACIÓN LOCAL LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinerado
COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Hogares unicas de Colombia — UNIDAD OPERATIVA: Color Rojo

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) ALIMENTO TERMINADO: 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
12 - 02 - 2026	Almuerzo	Huevos Rancheros	Huevos	03	NA	X			X	X		20mn	114°	78°	9	9	9	9	X		
		Leche	Leche Nestlebeny	22	22		X		X	X		2mn	87°	76°	9	9	9	9	X		
		Ajiaco	Pechuga	1	1	X		X		X		60mn	148°	80°	9	9	9	9	X		
		Arroz con Cilantro	Arroz	4	4	X			X	X		48mn	121°	78°	9	9	9	9	X		
		Pechuga cocida	Pechuga	13	13	X		X		X		30mn	130°	80°	9	9	9	9	X		
		Tajada de Aguacate	Aguacate	8	NA	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
13	Once	Picado de Fruta con queso	queso Campesino	5	5	X		X			X	NA	3.2°	3.6°	9	9	9	9	X		
		Leche	Leche formula	56	56		X		X	X		1mn	80°	75°	9	9	9	9	X		
		Pure de Fruta	Pure de Fruta	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39855726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Vanessa Ortiz — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073750768 — CARGO: profesional en atencion primera infancia.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cofinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Columbia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
02		Sorbete de Mora	leche	13	13	X		X			X	NA	5.0°	5.4°	9	9	9	9	X		
2025		Sorbete de Guanabana	leche formula	82	82		X		X		X	NA	5.6°	6°	9	9	8	9	X		
		Huevo revuelto	huevo	83	NA	X			X	X		20mn	110°	80°	9	9	9	9	X		
	8:00	leche	leche nestosero 7	22	22		X		X	X		2mn	85°	76°	9	9	9	9	X		
	10'25	Leche	leche Nestosero 7	22	22		X		X	X		1mn	80°	75°	9	9	9	9	X		
16	Almuerzo	sopa de arroz	Carne de res	425	425	X		X			X	50mn	140°	81°	9	9	9	9	X		
		arroz con Zanahoria	Arroz	4	4	X			X	X		45mn	122°	78°	9	9	9	9	X		
		Espinacas Guisada con huevo	huevo	39	NA	X		X			X	38mn	170°	82°	9	9	9	9	X		
		papa cocida	papa pastusa	11	NA	X		X			X	40mn	126°	79°	9	9	9	9	X		
		Pechuga al pimenton	Pechuga	13½	13½	X		X			X	60mn	136°	83°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Herrera — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014265188 — CARGO: Profesional Atencion Primera Infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ADMINISTRACIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Rosa

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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
26	Almuerzo	Pechuga Cocida	Pechuga	NA	NA	x		x		x		20 mn	100°	76°
2026		Pure de Espinaca	Pure de espinaca	NA	NA	x		x		x		10 mn	97°	75°
.	1:25	Leche	Leche Nestlegrol	22	22		x		x	x		7 mn	80°	75°
02														
	Cena	Picado de Frutas con queso	Queso Campesino	4 1/4	4 1/4	x		x			x	NA	NA	3-2°
		colada de Avena	Leche Formula	56	56		x		x	x		6 mn	102°	75°
16	11:	Leche	Leche Nestleno 1	22	22		x		x	x		2 mn	90°	78°
	0													
17-02-26		colada de Maizena	Leche entera	14	14	x		x		x		40 mn	110°	78°
	Nueve	colada de Maizena	Leche formula	72	72		x		x	x		7 mn	100°	75°
		Queso	Queso campesino	5 1/4	5 1/4	x			x		x	NA	3.5°	3-8°

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10			
9	9	8	8	x		
9	9	8	8	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	8	9	x		
9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jinci Herrera — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014265188 — CARGO: Profesional Atencion Primera Infancia.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
	8:00	Leche	Leche nestogeno 1	22	22		x		x	x		2 mn	85°	76
6-02-2026	10:05	Leche	Leche Nestogeno 1	22	22		x		x	x		1 mn	78°	75°
	Almuerzo	Arroz con Ajonjolí												
		carne a la	Arroz	4	4	x			x	x		18 mn	122°	80°
		Finas hierbas	Carne de res	10	10	x		x		x		60 mn	157°	84°
		crema de Champiñones	Carne de res	12	12	x		x		x		20 mn	100°	77
		arveja Guisada	Arveja	3	3	x			x	x		25 mn	116°	76°
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	x		x			x	NA	3.2°	4°
		Papa criolla dorada	papa criolla	6½	NA	x		x		x		30 mn	137°	81°
		Ensalada pitogallo	Ensalada	NA	NA	x		x			x	NA	5.4°	5.7°
		Papa criolla Cocida	Papa criolla	NA	NA	x		x		x		20 mn	80°	74°

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalue entre 2 y 10)	OLOR (Evalue entre 2 y 10)	SABOR (Evalue entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalue entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Herrera — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014265188 — CARGO: Profesional Atención Primera Infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Continuidad — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Unidos Unidos de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
17-02-2026	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Guayaba	9	9	x		x			x	NA	3.0°	4.7°
	Onces	Kumis	Kumis	10	10	x		x			x	NA	3.4°	3.6°
		Leche	leche formula	72	72		x		x	x		2 mn	80°	75°
18-02-2026	Viernes	Chocolate con leche	Leche entera	14	14	x		x		x		42 mn	125°	85°
		Huevo cocido,	Huevos	85	NA	x			x	x		40 mn	137°	76°
		sorbete de Mango	leche formula	71	71	x		x			x	NA	5.4°	6°
	8:00	leche	leche nestogeno1	22	22		x		x	x		2 mn	97°	75°
	10:30	leche	leche nestogeno1	22	22		x		x	x		1 mn	90°	74°

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO
19			

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

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			
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		
9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Tina Herrera — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014265188 — CARGO: Profesional Atención Primera Infancia.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PGR-PRS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20234021618 - SAGA/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia — UNIDAD OPERATIVA: Color Kid

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
6		Tallarines	Queso doble crema	2	2		x		x	x		15 mn	90°	80°
2	Almuerzo	carne alla boloñesa	Carne molida	10½	10½	x		x		x		55m	137°	87°
02-2026		Papa en cascos	papa pastusa	12	12	x		x		x		50m	132°	76°
		Crema de verduras	carne de res	10	10	x		x		x		20m	100°	75°
		Ensalada	yogurt Griego	1680	1680	x		x			x	NA	5.0°	5.2°
		Jugo de fruta	Fresa	8½	8½	x		x			x	NA	36°	4°
10	1:15	Leche	leche Nestlé	22	22		x		x	x		1mn	78°	75°
1														
	Onces	sorbete de guanabana	leche entera	14	14	x		x			x	NA	4.9°	5.0°
		sorbete de guanabana	leche formula	71	71		x		x		x	NA	5.5°	5.7°

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — 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			
6		Tallarines	Queso doble crema	9	9	9	9	x		
2	Almuerzo	carne alla boloñesa	Carne molida	9	9	9	9	x		
02-2026		Papa en cascos	papa pastusa	9	9	9	9	x		
		Crema de verduras	carne de res	9	9	8	9	x		
		Ensalada	yogurt Griego	9	9	9	9	x		
		Jugo de fruta	Fresa	9	9	9	9	x		
10	1:15	Leche	leche Nestlé	9	9	9	9	x		
1										
	Onces	sorbete de guanabana	leche entera	9	9	9	9	x		
		sorbete de guanabana	leche formula	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladores de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Herrera — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014265188 — CARGO: Profesional Atencion Primera Infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021616 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: confinanciado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) ALIMENTO TERMINADO: 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
20 Agosto 2026		Colada de Avena, Sorbete de uva	Leche formula	74	74		X		X	X		6 mn	90°	75°	9	9	8	9	X		
	8:0	Carne Molida Dorada	Leche entera	15	15	X		X			X	NA	47°	56°	9	9	9	9	X		
		Leche	Carne Molida	9½	9½	X		X		X		60 mn	139°	80°	9	9	9	9	X		
			Leche nestogeno	22	22		X		X	X		2 mn	95°	75°	9	9	9	9	X		
19. 02 Almuerzo		arroz blanco Hígado Encebollado Arveja Guisada Con calabaza Chip de Yuca Jugo de Maracuya	Arroz	4¼	4¼	X			X	X		48 mn	110°	76°	9	9	9	9	X		
			Hígado de res	11	11	X		X		X		60 mn	138°	80°	9	9	9	9	X		
			verdura Guisada	NA	NA	X		X		X		40 mn	80°	75°	9	9	9	9	X		
			Yuca	12	10½	X		X		X		55 mn	137°	76°	9	9	9	9	X		
			Maracuya	11¼	10¼	X		X			X	NA	50°	57°	9	9	9	9	X		
	1:15	Leche	Leche nestogeno	22	22		X		X	X		2 mn	87°	75	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Herrera TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014265188 CARGO: Profesional Atención Primera Infancia.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021510 - 08/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Conferencias — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos Unidas de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	
19-02-26	Once	Yogurt	Yogurt	10	10	x		x			x	NA	3.6°	3.9°	9	9	9	9	x		
		Leche	Leche formula	34	34		x		x	x		1 mn	78°	75°	9	9	9	9	x		
20-02-26	Nueces	Kumis	kumis	10	10	x		x			x	NA	3.5°	3.9°	9	9	9	9	x		
		Huevo pericó	Huevos	86	NA	x			x	x		20 mn	115°	86°	9	9	9	9	x		
		Arepa	Harina de Arepa	27	27		x		x	x		15 mn	107°	76°	9	9	8	9	x		
		Leche	Leche Formula	34	34		x		x	x		2 mn	92°	77°	9	9	9	9	x		
	8:00 Almuerzo	Leche	Leche Nestlevero7	22	22		x		x	x		2 mn	88°	75°	9	9	9	9	x		
		Carne cerdo a la BBQ	Carne de cerdo	10½	10½	x		x		x		55mn			9	9	9	9	x		
		Puré de zanahoria y acelga	Puré de zanahoria y acelga	NA	NA	x		x		x		21mn			9	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ina Herrera — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1017165188 — CARGO: Profesional Atención Primera Infancia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PRSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo 12024021616 - 09/09/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contratado UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth OPERADOR: Manos unidas de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C
20-02-2026	Almuerzo	Tajadas de Platano maduro	Platano maduro	14	11	X		X		X		35 mn	122°	78°
		sopa de Avena	Carne de res	7	4	X		X		X		55 mn	138°	81°
		arroz con fideos	Arroz	4	4	X			X	X		46 mn	127°	79°
		Verduras Salteadas	Verduras salteada	NA	NA	X		X		X		40 mn	110°	76°
	7:20	Leche	Leche Nestogeno 1	22	22		X		X	X		4 mn	82°	75°
	Once	colada de maizena	Leche formula	~~27~~	~~27~~		X		X	X		6 mn	105°	76°
		Jugo de mango	mango	7	14	X		X			X	NA	5.2°	5.4°
		Emparedado de queso	Queso fundido	4 1/2	4 1/2		X		X		X	NA	NA	3.7°

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

ALIMENTO TERMINADO: 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
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	8	9	X		
9	9	10	9	X		
9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Herrera TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014765188 CARGO: Profesional Atención Primera Infancia.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-245
Versión: 3
Fecha: Marzo 12/2024 21516 - 04/04/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de Colombia

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	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: 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
		Sorbete de Curuba	Leche entera	15	15	x		x			x	NA	5.0°	5.0°	9	9	9	9	x		
		Queso	Queso campesino	100	100	x			x		x	NA	3.6°	3.9°	9	9	9	9	x		
		Colada de Maizena	Leche formula	88	88		x		x	x		6 mn	102°	77°	9	9	8	9	x		
		Sandwich de queso	Queso tasado	5	5		x		x		x	NA	3.6°	4°	9	9	9	9	x		
04.		Leche	Leche Nestlero	22	22		x		x	x		2 mn	86°	76°	9	9	9	9	x		
23.		arroz con fideos	Arroz	4¼	4¼	x			x	x		48 mn	127°	80°	9	9	9	9	x		
		carne desmechada	Carne de res	5480	5480	x		x		x		60 mn	132°	81°	9	9	9	9	x		
2		arracacha chips	arracacha	14	12	x		x		x		55	147°	79°	9	9	9	9	x		
		Crema de zanahoria	Carne de res	20	20	x		x		x		20 mn	100°	75°	9	9	9	9	x		
		pepino guisado	Leche entera	3	3	x		x		x		40 mn	120°	75°	9	9	9	9	x		

Almuerzo — Noviembre 2026

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nataly Reyes V — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075233780 — CARGO: Profesional en la primera infancia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: confinanciado — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Fenos unidas de colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c
23-02-26	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	18	15	X		X			X	NA	47°	5.2°
	Onces	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	15	15	X		X			X	NA	5.3°	5:6°
		Sorbete de mango	Leche formula	88	88	X		X			X	NA	5.9	6°
	3:05	Leche	Leche Nestobeno 7	22	22		X		X	X		1 mn	79°	75°
24-02-2026	Jueves	Sorbete de guayaba	Leche formula	88	88	X			X		X	NA	5.5°	5.7°
		Huevo cocido	Huevo	94	NA	X			X	X		45mn	118°	78°
		Agua de panela con leche	Leche entera	16	16	X		X		X		40 mn	120°	80°
	8:10	Leche	Leche Nestobeno 7	22	22		X		X	X		2 mn	90°	76°
	10:35	Leche	Leche Nestobeno 7	22	22		X		X	X		4 mn	79°	75°

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

ALIMENTO TERMINADO: 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
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	8	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

MBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Natalia Reyes V — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075233780 — CARGO: Profesional en atención a la primera infancia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20240216 - 06/06/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contravencidad — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos unidas de colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
24-02-2025	Almuerzo	Frijol	Frijol	4	4	X			X	X		45 mn	137°	82°
		Arroz con zanahoria	Arroz	5	5	X			X	X		48 mn	142°	80°
		Papa a la Francesa	papa sabanera	15	12	X		X		X		50 mn	147°	78°
		Pure de papa	Papa pastusa	1/2	200	X		X		X		20 mn	100°	78°
		Pure de Acelga	Pure de Acelga	NA	NA	X		X		X		15 mn	98°	76°
		Pechuga en salsa de tomate	Pechuga	15	15	X		X		X		55 mn	121°	83°
		Ensalada, Limón Tomate, Perejil	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	47°	51°
		Jugo de piña	piña	17 1/2	12	X		X			X	NA	40°	49°
	Once	Leche	leche Nestobeno	22	22		X		X	X		1 mn	80°	75°
		Kumis	kumis	11	11	X		X			X	NA	36°	40°

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

ALIMENTO TERMINADO: 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
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	8	9	X		
8	9	8	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nataly Reyes V — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075233780 — CARGO: Profesional en atención a la primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PCSR-PRSS-245
Versión: 5
Fecha: Marzo 12/2024 - 13/03/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contraprestación | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Naciones unidas de Colombia

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/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ 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
24-2-26	onces	Pupilla de pera concereal	Leche formula	88	88	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	8	9	x		
25-2-2026	nueves	sorbete de Fresa	leche entera	16	16	x		x			x	NA	50°	5.4°	9	9	9	9	x		
		sorbete de Mango	leche formula	101	101	x		x			x	NA	52°	5.7°	9	9	9	9	x		
		Papilla de pollo con papa	Pasta pastusa	250	200	x		x		x		20 mn	107°	77°	9	9	8	9	x		
		Sandwich de pollo	Pechuga	13	13	x		x		x		55mn	137°	86°	9	9	9	9	x		
	9:05	Leche	leche Nestogeno 7	22	22		x		x	x		2mn	90°	76°	9	9	9	9	x		
	10:15	Leche	leche Nestogeno 7	22	22		x		x	x		1 mn	85°	75°	9	9	9	9	x		
25																					
	Almuerzo	sopa de cebada perlada	carne de res	500	500	x		x		x		55mn	137°	82°	9	9	9	9	x		
		arroz blanco	Arroz	5	5	x			x	x		48mn	121°	79°	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 | CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yably Reyes V | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075233780 | CARGO: Profesional en atención a la primera infancia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo (20240021616 - 09/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado | UNIDAD OPERATIVA: Color Rios

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de Columbia

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	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: 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
2026	Almuerzo 12:20	Corazones guisado con Higado	Higado pollo	7	7	x		x		x		55 mn	147°	81°	9	9	9	9	x		
			Corazones	7	7	x		x		x									x		
		Crema de verduras	carne de res	20	20	x		x		x		20 mn	100°	77°	9	9	8	9	x		
		Platano Asado con queso	Queso doblecrema	680	680	x		x		x		60 mn	127°	75°	9	9	9	9	x		
02		Tasido de Aguacate	Aguacate	9	7½	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	1:20	Leche	leche nestogeno 1	22	22		x		x	x		1 mn	80°	76°	9	9	9	9	x		
25																					
		Sorbete de banano	Leche entera	16	16	x		x			x	NA	5.4°	5.7°	8	9	9	9	x		
	04:05	leche	leche formula	34	34		x		x	x		2 mn	84°	76°	9	9	9	9	x		
		Kumis	Kumis	1	1	x		x			x	NA	3.6°	3.9°	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39555726 | CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nataly Reyes V. | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075233780 | CARGO: Profesional en atención a la primera infancia

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-245 | Versión: 5 | Fecha: Memo 0212402021616 - 09/08/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos Unidas de Colombia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — ALIMENTO TERMINADO: 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
2026		Colada de Avena	Leche entera	16	16	X		X		X		40mn	107°	78°	9	9	9	9	X		
2	Viernes	Colada de Avena	Leche formula	90	90		X		X	X		7 mn	98°	75°	9	9	9	9	X		
		Huevo perico	huevos	92	NA	X			X	X		25mn	107°	80°	9	9	9	9	X		
02		Queso	Queso Campesino	100	100	X			X		X	NA	3.4°	3.7°	9	9	9	9	X		
	8:00	Leche	Leche Nestogeno 7	22	22		X		X	X		2 mn	87°	75°	9	9	9	9	X		
	10:15	Leche	Leche Nestogeno 7	22	22		X		X	X		1 mn	80°	74°	9	9	9	9	X		
26	Almuerzo	Pasta Guisada	Pasta conchitas	4½	4½		X		X	X		20 mn	121°	78°	9	9	9	9	X		
		Carne Molida Guisada	Carne Molida	12	12	X		X		X		55 mn	147°	82°	9	9	9	9	X		
		Verdura Campesina	Verdura campesina	NA	NA	X		X		X		45 mn	127°	80°	9	9	9	9	X		
		Criolla Cocida	papa criolla	11½	NA	X		X		X		30 mn	107°	78°	9	9	9	9	X		
		Jugo de Lulo	Lulo	13	11	X		X			X	NA	4.0°	4.5°	9	9	9	9	X		

Orba Vasquez CC 39655726

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS — Manipuladora de Alimentos

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nataly Reyes V | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075233780 | CARGO: Profesional en atención a la primera infancia.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024021519 - GMD/0224
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confinanciado | UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth | OPERADOR: Manos unidas de Colombia

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	
26-02-26	1:15	leche	leche nestogeno 1	22	22		x		x	x		1 mn	78°	75	9	9	9	9	x		
	Onces	Yogurt papilla de Manzana con cereal	yogurt	12	12	x		x			x	NA	3.6°	4.0°	9	9	9	9	x		
			leche formula	90	90	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
27-02-26	3:10	leche	leche nestogeno 1	22	22		x		x	x		1 mn	79°	75°	9	9	9	9	x		
	Nueve	yogurt	yogurt	12	12	x		x			x	NA	3.5°	3.9°	9	9	9	9	x		
		Huevo revuelto	huevo	96	NA	x			x	x		20 mn	110°	82°	9	9	9	9	x		
		Leche	Leche formula	23	23		x		x	x		2 mn	97°	76°	9	9	9	9	x		
		Leche	leche nestogeno 1	22	22		x		x	x		2 mn	97°	76°	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655726 | CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Natalia Reyes V | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075233780 | CARGO: PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA I.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo 12024021616 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Contraprestación — UNIDAD OPERATIVA: Color Kids

COORDINADOR O RESPONSABLE: Elizabeth — OPERADOR: Manos Unidas de Columbia

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	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO 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
		Sopa de fideos	Carne de res	530	530	X		X		X		55 mn	147°	80°	9	9	9	9	X		
26		arroz verde	arroz	5	5	X			X	X		48 mn	127°	78°	9	9	9	9	X		
02 - 20	Almuerzo	Platano con canela	Platano maduro	16	14	X		X		X		52mn	140°	80°	9	9	9	9	X		
		Pure de Calabaza	Calabaza	1	1	X			X	X		12 mn	40°	76°	9	9	8	9	X		
		Carne a la Fina Hierbas	Carne de cerdo	12	12	X		X		X		60mn	119°	83°	9	9	9	9	X		
		Ensalada con yogurt griego	yogurt Griego	2	2	X		X			X	NA	4.7°	5.2°	9	9	9	9	X		
27	1:10	Leche	Leche Nestlelac 1	22	22		X		X	X		1 mn	87°	75°	9	9	9	9	X		
	Nueve	Sorbete de Guanabana	Leche Formula	91	91		X		X		X	NA	5.6°	5.8°	9	9	8	9	X		
		Arroz con Leche	Leche entera	13	13	X				X		45mn	122°	75°	9	9	9	9	X		
		Queso	Queso Campesino			X		X			X	NA	3.5°	3.7°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vasquez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39655776 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NATALY REYES V. — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075233782 — CARGO: PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL COLOR KIDS
MES: FEBRERO **AÑO:** 2026

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Jhojana Alexandra Pinzon **2. Cargo:** M. Alimentos

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito **3. Marca:**

3. Lote: 2590021

3. Fecha de vencimiento: 09-20-28 **3. Concentración:** 5.25%

4. Semana: 4

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos a considerar del jardín infantil	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	30	30	40	40	30	30	50	50				
Bolsas de leche	16	16	18	18	18	18	18	18	18	18				
Empaque lácteos														
Utensilios y equipos	130	330	150	410	150	430	150	430	150	430				
Mallas y Anjeos														
Uniformes														
Canecas														
Paredes y pisos	10	60	20	80	10	60	10	60	10	60				
Techos														
Puertas y Ventanas														
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4				
Estantes														
Ambientes	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3				
Sillas y mesas plásticas														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:N

Jhojana Alexandra Pinzon — NOMBRE Y C.C 1069726886 | FIRMA | M. Alimentos — CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL COLOR KIDS
MES: Febrero **AÑO:** 2026

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Jhojana Alexandra Pinzon **2. Cargo:** M. Alimentos

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito **3. Marca:**

3. Lote: 2590021

3. Fecha de vencimiento: 09-20-28 **3. Concentración:** 5.25%

4. Semana: 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos a considerar del jardín infantil	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20				
Bolsas de leche	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16				
Empaque lácteos														
Utensilios y equipos	130	330	130	330	130	330	130	330	130	330				
Mallas y Anjeos														
Uniformes														
Canecas														
Paredes y pisos	10	60	10	60	10	60	10	60	10	60				
Techos														
Puertas y Ventanas														
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4				
Estantes														
Ambientes	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3				
Sillas y mesas plásticas														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:N
Jhojana Alexandra Pinzon
NOMBRE Y C.C. 1069726886

FIRMA

M. Alimentos
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-085 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL COLOR KIDS
MES: FEBRERO **AÑO:** 2026

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Yhajana Alexandra Pinzon **2. Cargo:** M. Alimentos

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito **3. Marca:**

3. Lote: 2590021

3. Fecha de vencimiento: 09-2028 **3. Concentración:** 5.25%

4. Semana: 2

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos a considerar del jardín infantil	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20				
Bolsas de leche	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16				
Empaque lácteos														
Utensilios y equipos	130	330	130	330	130	330	130	330	130	330				
Mallas y Anjeos														
Uniformes														
Canecas														
Paredes y pisos	10	60	10	60	10	60	10	60	10	60				
Techos														
Puertas y Ventanas														
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4				
Estantes														
Ambientes	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3				
Sillas y mesas plásticas														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:N

Yhajana Alexandra Pinzon
NOMBRE Y C.C. 1069726886

FIRMA

M. Alimentos
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL COLOR KIDS **2. Cargo:** M. alimentos

MES: Febrero **AÑO:** 2026

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Jhojana Alexandra Pinzon

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito **3. Marca:**

3. Lote: 250 900 21 **3. Concentración:** 5.25 %

3. Fecha de vencimiento: 09-2028 **4. Semana:** 4

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos a considerar del jardín infantil	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20				
Bolsas de leche	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16				
Empaque lácteos														
Utensilios y equipos	130	330	130	330	130	330	130	330	130	330				
Mallas y Anjeos														
Uniformes														
Canecas														
Paredes y pisos	10	60	10	60	10	60	10	60	10	60				
Techos														
Puertas y Ventanas														
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4				
Estantes														
Ambientes	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3				
Sillas y mesas plásticas														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:N

Jhojana Alexandra Pinzon — NOMBRE Y C.C. 1069776886 — FIRMA — H. Alimentos — CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-232 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

LOCALIDAD: FONTIBON SERVICIO SOCIAL: JARDINES INFANTILES

UNIDAD OPERATIVA: COLOR KIDS AÑO 2026

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	CERTIFICADO MEDICO	NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
												SI	NO		
31-ene	12:00	E11029	SUMINCOL	ABARROTES	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
31-ene	12:00	E11029	SUMINCOL	LACTEOS	TLM875	RAUL RINCON			79137975	12/11/2025	FAVORABLE	X		ELIZABETH DIAZ	
31-ene	12:00	RM4540	EVEREST RM 8	PANADERIA	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
31-ene	12:00	FEV1200	ASOCIACION CAMPESINA DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES	FRUTAS	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
31-ene	12:00	DPLR160	DISTRIBUIDORA PREMIUN LOS ROSALES	CARNICOS	NUX-218	PAULA JIMENEZ			1013675736	07/06/2025	FAVORABLE	X		ELIZABETH DIAZ	
31-ene	12:00	FEV1200	ASOCIACION CAMPESINA DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES	VERDURAS	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
07-feb	11:00	E11029	SUMINCOL	LACTEOS	TLM875	RAUL RINCON			79137975	12/11/2025	FAVORABLE	X		ELIZABETH DIAZ	
07-feb	11:00	RM4540	EVEREST RM 8	PANADERIA	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
07-feb	11:00	FEV1200	ASOCIACION CAMPESINA DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES	FRUTAS	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
07-feb	11:00	DPLR160	DISTRIBUIDORA PREMIUN LOS ROSALES	CARNICOS	NUX-218	PAULA JIMENEZ			1013675736	07/06/2025	FAVORABLE	X		ELIZABETH DIAZ	
07-feb	11:00	FEV1200	ASOCIACION CAMPESINA DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES	VERDURAS	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
14-feb	10:00	E11029	SUMINCOL	LACTEOS	TLM875	RAUL RINCON			79137975	12/11/2025	FAVORABLE	X		ELIZABETH DIAZ	
14-feb	10:00	RM4540	SUMINCOL	PANADERIA	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
14-feb	10:00	FEV1200	ASOCIACION CAMPESINA DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES	FRUTAS	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
14-feb	10:00	DPLR160	DISTRIBUIDORA PREMIUN LOS ROSALES	CARNICOS	NUX-218	PAULA JIMENEZ			1013675736	07/06/2025	FAVORABLE	X		ELIZABETH DIAZ	
14-feb	10:00	FEV1200	ASOCIACION CAMPESINA DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES	VERDURAS	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
21-feb	08:45	E11029	SUMINCOL	LACTEOS	TLM875	RAUL RINCON			79137975	12/11/2025	FAVORABLE	X		ELIZABETH DIAZ	
21-feb	08:45	RM4540	EVEREST RM 8	PANADERIA	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
21-feb	08:45	FEV1200	ASOCIACION CAMPESINA DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES	FRUTAS	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	
21-feb	08:45	DPLR160	DISTRIBUIDORA PREMIUN LOS ROSALES	CARNICOS	NUX-218	PAULA JIMENEZ			1013675736	07/06/2025	FAVORABLE	X		ELIZABETH DIAZ	
21-feb	08:45	FEV1200	ASOCIACION CAMPESINA DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES	VERDURAS	EQR-101	RAUL RINCON			79137975	14/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		ELIZABETH DIAZ	

OBJETIVO
Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.
INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa.
Servicio Social : nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera.
Unidad Operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal.
Fecha día/mes: escriba el día y mes en números en que se diligencia el formato.
Hora de llegada: escriba la hora de llegada en hora militar, así: hora, minutos. Ejemplo: 13:22
Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo.
Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedor que hace entrega de los alimentos.
Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotes. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos.
Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos.
Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor.
Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.
Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo.
Concepto sanitario: escriba el concepto sanitario que fue emitido por la secretaria de salud.
Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO.
Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este delegue.
Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y bata del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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

LOCALIDAD: _FONTIBON _____ SERVICIO SOCIAL: __JARDINES INFANTILES

UNIDAD OPERATIVA: COLOR KIDS OPERADOR: FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

ORDINADOR O RESPONSABLE: ELIZABETH DIAZ GARZON

MES: FEBRERO AÑO: 2026 CONTRATO: 9164

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA / PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, g, CC)	2 AL 6 SEMANA 1	9 AL 13 SEMANA 2	16 AL 20 SEMANA 3	23 AL 27 SEMANA 4		TOTAL
CARNES DISTRIBUIDORA PRESTERMOS. BUMLOOS AA. ES	Carne de cerdo trozos	Libra	23	12	12	12		59
	Carne de res trozos	Libra	3		14,5	12		29,5
	Carne molida	Libra	22	23	22,5	12		79,5
	Corazones de pollo	Libra	7			7		14
	Filete de pescado	Libra						0
	Higado de res	Libra			13			13
	Higados de pollo	Libra						0
	Mollejas de pollo	Libra				7		7
	Pajarilla de res	Libra		5				5
	Pechuga de pollo	Libra	27	44	9,5	26		106,5
								0
								0

	FECHA / PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, g, CC)	2 AL 6 SEMANA 1	9 AL 13 SEMANA 2	16 AL 20 SEMANA 3	23 AL 27 SEMANA 4		TOTAL
ABARROTES SUMINCOL COLOMBIA SAS	Aceite de soya	Litros	16					16
	Ajonjoli	Litros	1,25					1,25
	Arepas de peto	Unidas			126			126
	Arroz	Libra	83					83
	Arveja seca	Libra	4					4
	Avena en hojuelas	Libra	1,5					1,5
	Avena molida	Libra	2,5					2,5
	Azucar	Libra	29					29
	Bocadillo	Unidades	3					3
	Café	Libra						0
	Canela en astilla	Libra	0,5					0,5
	Canela en polvo	Libra	0,5					0,5
	Cebada perlada	Libra	2					2
	Cereal infantil (Nestum x 350 g	cc						0
	Chocolate	Libra	4					4
	Fecula de maiz (maizena)	Libra	3					3
	Frijol	Libra	4					4
	Galletas craker	gr	31					31
	Galletas de leche	gr	14					14
	Galletas de soda	gr	38					38
	Galletas wafer	gr	11					11
	Garbanzo	Libra						0
	Harina de maiz blanco	Libra	3					3
	Harina de platano	Libra	1					1
	Harina de trigo	Libra	2					2
	Hojuelas de maiz	Libra	5					5
	Leche condensada	Libra	4					4
	Leche de formula nestogeno 1	gr	2		1			3
	Leche de formula nestogeno 2	gr	2		1	1		4
	Lenteja	Libra	4					4
	Margarina	Libra	4					4
	Miel de abejas	gr	2					2
	Miga de Pan	Libra	2					2
	Nestum	Libra	2					2
	Oregano Molido	Libra	0,5					0,5
	Panela	Libra	4					4
	Pasta conchitas	Libra	5					5
	Pasta fideos	Libra	4					4
	Pasta spaguettis	Libra	4,5					4,5
	Pasta Tallarines	Libra	5					5
	Pasta Tornillos	Libra	4,5					4,5
	Sal	Libra	7					7
	Salsa de Tomate	Libra	1					1
	Uva pasa deshidratada	Libra	1					1
								0

TUBÉRCULOS, RAICES Y PLÁTANOS SUMINCOL COLOMBIA SAS

FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	2 AL 6	9 AL 13	16 AL 20	23 AL 27		TOTAL
PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 3	
Papa criolla	Libra	12	17	12	5		46
Papa sabanera	Libra	20	9,5	9	21		59,5
Papa pastusa	Libra	21	21,5	34	1		77,5
Platano harton maduro	Libra	16,5	15	16	34		81,5
Platano harton verde	Libra	1			1		2
Yuca	Libra	14		15,5			29,5
							0
							0

TUBÉRCULOS, RAICES Y PLÁTANOS SUMINCOL COLOMBIA SAS

FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	2 AL 6	9 AL 13	16 AL 20	23 AL 27		TOTAL
PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4		
Acelgas	Libra		24	1	0,5		25,5
Aguacate	Libra	7	8		9		24
Ahuyama	Libra	4		0,25	2		6,25
Ajo	Libra	1,5	0,5	1,5	1,5		5
Apio	Libra	3		0,5	0,5		4
Arracacha	Libra	7	23		14		44
Arveja verde cruda	Libra		11,5	24	17,5		53
Brocoli	Libra	3					3
Calabaza	Libra	6	0,25	24	1		31,25
Cebolla cabezona	Libra	2,5	0,5	4,5	1		8,5
Cebolla larga	Libra	20	16,5	16	17		69,5
Chanpiñones	Libra			0,5			0,5
Cilantro	Libra	1,25	0,5	1	1		3,75
Espinaca	Libra	28	29	42			99
Frijol verde Cruda	Libra	8					8
Guascas	Libra		1				1
Habichuela	Libra	3	1,5	2	3		9,5
Lechuga	Libra				13		13
Maiz comun	Libra	10	5		6,5		21,5
Oregano	Libra						0
Pepino cohombro	Libra			4,5			4,5
Pepino guiso	Libra		1		23		24
Perejil	Libra		1	5,5	1		7,5
Pimentón	Libra	0,5	0,25		3		3,75
Remolacha	Libra		11				11
Tomate	Libra	6	39	24	36		105
Tomillo y laurel	Libra	0,25	0,25	0,5	0,5		1,5
Zanahoria	Libra	30	8	18,5	16		72,5
							0
							0

FRUTAS SUMINCOL COLOMBIA SAS

FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	2 AL 6	9 AL 13	16 AL 20	23 AL 27		TOTAL
PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4		
Banano	Libra	10	29	10	29,5		78,5
Ciruela	Libra	1,25		1,25	1,5		4
Curuba	Libra	28			33		61
Durazno	Libra	1,25	0,5	2	1,5		5,25
Freijoa	Libra	46	21				67
Fresa	Libra	46	26	9	35		116
Granadilla	Libra	38		41	45		124
Guanabana	Libra	25	23	25			73
Guayaba	Libra		1,5	13,5			15
Limon	Libra	0,25	0,5	0,5	0,5		1,75
Lulo	Libra	15			13		28
Mandarina	Libra	21	24	25	27		97
Mango	Libra	14	33,5	57,5	68		173
Manzana	Libra	13	24,5	30,5	2		70
Maracuya	Libra	28		26			54
Melon	Libra	34	17	0,5	42		93,5
Mora	Libra		17	15,5	1,5		34
Naranja	Libra	29	28	1,5			58,5
Papaya	Libra	25	17	31	20		93
Patilla	Libra	43	49	41,5	36		169,5
Pera	Libra	22		21	31		74
Piña	Libra	10	18		17,5		45,5
Tomate de arbol	Libra		11				11
Uva Isabela	Libra		6	18,5	2		26,5
							0

PO

FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	2 AL 6	9 AL 13	16 AL 20	23 AL 27		TOTAL
PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4		

STRES SUMINICOL COLOMBIA SAS	Almojabanas 30 gr	Unidad			272			272
	Croasant	Unidad		131	10	145		286
	Brownie	Unidad		121				121
	Mantecada	Unidad	125	131		145		401
	Mogolla	Unidad	120			145		265
	Pan blandito	Unidad	125			13		138
	Pan Coco	Unidad	125	10	136	145		416
	Pan hojaldrado	Unidad	10	10	136	145		301
	Pan tajado	Paquete	5	8	6	16		35
	Pan de Queso	Unidad		10	10			20
	Pandebono	Unidad		121		132		253
	Ponque	Unidad	125		136			261
	Torta de Banano	Unidad		121				121
	Torta sabor a queso	Unidad	125					125
	Tostada	Unidad	115					115
LACTEOS SUMINICOL COLOMBIA SAS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	2 AL 6	9 AL 13	16 AL 20	23 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC,)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4		
	Crema de leche	Libra		0,5		2		2,5
	Kumis	Litro	11	11	22	11		55
	Leche entera	Litro	107	80	72	103		362
	Queso campesino	Libra	11	7	12	7		37
	Helado de crema	Litro		5				5
	Queso doble crema	Libra		2	2	2		6
	Yogurt entero con dulce	Litro	11	23	11	22		67
	Yogurt Griego	Litro	2		1	2		5
	Queso doble crema tajado	Libra		6	5	7		18
	Leche deslactosada	Litros						0
	Leche de almendras	Litro						0
HUEVOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	2 AL 6	9 AL 13	16 AL 20	23 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4		
	Huevos	Unidades	281	295	321	235		1132
PRODUCTOS DE ASEO	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	2 AL 6	9 AL 13	16 AL 20	23 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ELIZABETH DIAZ GARZON TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52324155
CARGO:RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS : ELIZABETH DIAZ GARZON
FIRMA : _____ CARGO: RESPONSABLE

Determinar la cantidad de alimentos requeridos por el servicio social para operar el servicio de alimentación durante un mes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Localidad: localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

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

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa. Para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

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

Mes: mes (en letra) al que corresponde el periodo.

Año: año (en número) al que corresponde el periodo.

Contrato: número del contrato y año vigente para la fecha de diligenciamiento del formato

Fecha: registre por cada semana la fecha de inicio y fin de los días hábiles en que se presta el servicio.

Alimento/Producto: registre el nombre del alimento o producto requerido, debe registrar los alimentos de acuerdo al grupo al que pertenezca, ejemplo: Leche se registrará en el grupo de Lácteos

Unidades de medida: registre la presentación en la que viene el producto a solicitar ejemplo Kilos (Kg), gramos (g).

Total: sume la cantidades por semana de cada alimento que solicitará, con el fin de totalizar los allimentos requeridos para el mes.

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