PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243 | Versión: 3 | Fecha: Marzo (2024)21976 - 08/06/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: María del Pilar Soret | OPERADOR: Manos Unidas

MENU

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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	
30	N.R	Colada Maizena	leche Entera	13.000	13.000	✓		✓		✓		40 min	182°	80°	10	10	10	10	✓		buen Sabor.
2022	N.R	Huevos revueltos	Huevos	79	N.A	✓		✓		✓		35 min	178	79°	8	10	10	7			un poco retirado, ✓ No tuvieron presentacion
	ALM	Carne Cerdo guisada	Carne Cerdo	4.700	4.700	✓		✓		✓		40 min	140°	81°	10	10	10	10	✓		excelente
	ALM	Arroz con Lenteja	Arroz Lenteja	2.000	2.000	✓		✓		✓		30 min	177°	78°	10	10	7	10	✓		bajo de sal, y buen color.
	ALM	Ensalada	Cebolla, Maiz Zanahoria	N.A	N.A.	✓		✓		✓		25 min	169°	70°	10	10	10	10	✓		buen plato
	ALM	Papa al Vapor	Papa	5.750	5.250	✓		✓		✓		35 min	185°	81°	.5	5	5	5	✓		no tiene sabor.
31/02/2022	ONC	Sorbete Cumuca	leche Entera.	13.000	13.000	✓		✓			✓	—	4.1°	4.4°	10	10	10	10	✓		muy rica.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rodriguez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 | CARGO: M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angela Ruiz | TIPO DE DOCUMENTO: 1022931586 | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: C.C. | CARGO: Docente

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-240
Versión: 3
Fecha: Inicio 03/04/2024 - 08/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibón — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: María del Pilar Suárez — OPERADOR: Manos Unidas

MENU 2

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
	N.R.	Sorbete Cumplimo	Leche Entera	14.000	14.000	/		/			/	/	39°	41	10	10	10	10	X		
10-20	V.R	Sandwich Pollo	Pechuga.	5.250	5.250	/		/		/		30min	150°	75°	10	10	10	5	X		La fecha para los productos empacados
	ALM	Tortilla de Cereales Pollo	Cereales Pollo	3.000	3.000	/		/		/		40min	120°	82°	10	9	10	10	X		
	ALM.	Tortilla de Cereales Pollo	Huevos.	46	N.A.	/		/		/		40min	120°	82°	10	10	10	10	X		
	ALM.	Arroz con cilantro	Arroz	2.000	2.000	/		/		/		35min	180°	79°	10	10	10	10	X		
	ALM	Ensalada	Esp. Mango, fresa y Mixta	N.A	N.A.	/		/			/	/	38°	43°	10	10	10	10	X		
10-20	ALM.	Crema de Ahuyama	Higados de Pollo	125gr	125gr	/		/		/		15min	140°	79°	10	10	10	10	X		
	ALM	Crema de Ahuyama	Ahuyama.	500gr	500gr	/		/		/		15min	140°	79°	10	10	10	10	X		
	ALM.	Yuca dorada	Yuca.	6.000	6.000	/		/		/		35min	190°	82°	10	10	10	10	X		
	ALM.	Sopa de Tubos	Carne de Res	500gr	500gr	/		/		/		40min	195°	80°	10	10	10	10	X		
13-20	ONC	Leche	Leche Entera	14.000	14.000	/		/			/	/	A	A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 — CARGO: M. Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrea Fanny — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52973221 — CARGO: Practicante Nutricion

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS 240 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20240215116 - 29/05/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santibán SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: María del Pilar Suárez OPERADOR: Manos Unidas

MENU 3

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	
20	N.R	Chocolate Leche	Leche Entera	14.000	14.000	/		/		/		50mn	140°	82°	10	10	9	10	/		
20	N.R	Queso campesino	Queso Campesino	2.500	2.500	/		/			/	—	3.9	4.2°	10	9	10	10	—		
20	ALM	Pechuga Asada	Pechuga	6.250	6.250	/		/		/		35mn	185°	80°	10	10	10	10	/		
20	ALM.	Arroz con Huevos	Arroz	1.750	1.750	/		/		/		40mn	180°	79°	10	10	10	10	/		
20	ALM	Tortilla de Espinaca y Cebolla	Huevos	27	N.A	/		/		/		20mn	190°	80°	10	9	10	9	/		
20	ALM.	Papa Criolla cocida	Papa Criolla	5.000	5.000	/		/		/		25mn	175°	78°	10	10	10	10	/		
20	ALM	Sopa de Verduras	Carne de Res	500 gr	500 gr	/		/		/		45mn	192°	82°	10	10	10	10	/		
20	O NC.	Sorbete fresa	Leche Entera	14.000	14.000	/		/			/	—	4.1°	4.4°	9	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Rodríguez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53136176 CARGO: M. Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53134825 CARGO: Profesional Ap 1

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

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
Hen 4																					
	N.R	Changua huevo tostado	leche entera	13	13							35	170°	81°	10	10	9	10	/		
	N.R	huevos	huevos	98	N/A							35	170°	81°	10	9	9	9	/		
	N.R	sorbete guanabana	leche Formulada 2	429	429							/	35°	4	9	9	9	9	/		
10	A|M	lomo cerdo apanado	lomo cerdo	10½	10½							40°	160	80	10	10	10	10	/		
12	A|M	spaguetti	spaguetth	3½	3½	/			/	/		20°	130°	78	9	9	9	9	/		
01	A|M	Papa cascos.	Papa postuso	10½	9½	/		✓		✓		30	140	78	9	9	9	9	/		
12	A|M	ensalada	yogurt griego	1¼	1¼	/		/			/		38°	41	9	9	9	9	/		
05 Hor 20	ONC	yogurt	yogurt	10	10	/		/			/		39°	40°	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessicabenal TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 CARGO: M-Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jenny Omeyo TIPO DE DOCUMENTO: CE No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 527 85704 CARGO: Prof. atención Dsm Int.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-243
Versión: 3
Fecha: Abril 2024 | VIGENCIA
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

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
Menu 5														
	N.R	Komo	Komis	9	9	✓		✓			✓	—	36°	4°
	N.R	Hamburgesa carne molida	carne molida	20	20	✓		✓		✓		40 mn	180°	80°
	N.R	Colada Platano	leche formula	1/2	1/2		✓		✗	✓		20cm	120°	75°
26														
2026	A/M	carne molida guisada	carne molida	20	20	✓		✓		✓		35mn	170	74
2	A/M	Frijol verdes guisados	Frijol verded	7	7	✓		✓		✓		30cm	160	78
0	A/M	Arroz blanco	Arroz	3½	3½	✓		✓		✓		35cm	180	74
MARZO	A/M	Aguacate en trozos	Aguacate	7	6½	✓		✓			✓	—	A	A
	A/M	Platano maduro asado	Platano asado	12	10	✓		✓		✓		25°	14°	81°
DE														
06	ONC	ensalada de Fruta	Queso campesino											
		Papilla banano cereal	leche formula											
0														

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — ALIMENTO TERMINADO						
COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10			
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	10	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		
9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica Benal TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 CARGO: M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nubia Cortes Q. TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52050452 CARGO: Prof. Mesa Profesional Inf.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Mema [illegible] - 09/05/2024
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/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
Men 6																					
	N.R	Sorbete Frutos rojos	leche entera	10	10	/		/			/		3.8	4.1	9	9	9	9	/		
	N.R	Sandwich Queso	Queso doble crema tajado	6	6	/		/			/		3.9°	4°	9	9	9	9	/		
	N.R	colada Platano	leche formula²	134	134		x		x	/		15m	140	76							
6	N.R		Queso campesino	70gm	70gm	/		/			/		39°	42°	9	9	9	9	/		
2026																					
	A/M	Pechuga Asada	Pechuga	12½	12½	/		/		/		30m	180°	79	9	9	9	9	/		
	A/M	Arroz con Fideos	Arroz	3½	3½	/		/		/		40m	190°	80°	9	9	9	9	/		
20	A/M	tortilla espinaca Mart	Huevos	20	20	/		/		/		25m	16	77°	9	9	9	9	/		
	A/M	Chips arracacha	Arracacha	12	11	/		/		/		35m	185°	81°	9	9	9	9	/		
MAR																					
	ONC	Sobrete guanaba	leche entera	10	10	/		/			/		39°	4.2		9	9	9	/		
04	ONC	Sobrete guanabana	leche formula²	134	134	/		/			/		3.9	4.2		9	9	9	/		
0																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica bernal TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 CARGO M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karent Millan P TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53139825 CARGO Profesional Ap

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar Suarez | OPERADOR: Manos Unidas

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
Mes 3																					
	N.R	Agua Panela leche	leche entera	13	13	✓		✓		✓		25mn	190°	80°	9	9	9	9	✓		
	N.R	Soberte Mando	leche formula2	100gm	100gm								38	4.8°	9	9	9	9	-		
	N.R	Huevos revueltos	Huevos	85	85							20mn	180	81°	9	9	9	9	-		
	N.R	Arepa de Maiz	Queso campesino	400gm	400gm							30mn	193°	79°	9	9	9	9	-		
2026																					
	AlM	Carne molida guisada	Carne molidad.	10	10							40mn	170°	78°	9	9	9	9	-		
	AlM	lenteja guisada	lentela	3lb	3lb							25mn	175°	79°	9	9	9	9	-		
	AlM	Arroz blanco	Arroz	3½	3½							35mn	150°	75°	9	9	9	9	-		
	AlM	papa criolla guisada	papa criolla	8	8							40mn	165°	76°	9	9	9	9	-		
De Marzo																					
	ONC	KUMIS	KUMIS	12	12								37°	4.1	9	9	9	9	-		
	ONC	Formula	leche Formula2	100gm	100gm								8.0°	74°	9	9	9	9	-		
10																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica bernal | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 | CARGO: M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angela Ariz | TIPO DE DOCUMENTO: 1022358 | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: C.C. | CARGO: Guarda

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Cantibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar — OPERADOR: Manos Unidas

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	
Men8																					
	N.R.		Yogurt	9	9	✓		✓			✓		3°	4	9	9	9	9	✓		
	N.R	Pechuga dorada	Pechuga	10½	10½	✓		✓		✓		35 mn	110	7.5	9	9	9	9	✓		
															9	10	9	9	✓		
	A/M.	Carne de cerdo tomill	carne cerdo	9.5	9.5	✓		✓		✓		40mn	95°	72°	9	9	9	9	✓		
	A/M.	Arroz verde	Arroz	3½	3½	✓		✓		✓		40mn	120°	80°	9	9	9	9	✓		
	A/M.	Acelga salsada	Acelga	16	14	✓		✓		✓		20mn	115°	76°	9	9	9	9	✓		
	A/M.	platano queso bandi	platano	13½	11	✓		✓		✓		30mn	170	81°	9	9	9	9	✓		
	A/M	platano queso	Queso	2	2	✓		✓		✓		30 mn	170	81°	9	9	9	9	✓		
	A/M	sopa pajarilla	Pajarilla	4	4	✓		✓		✓		45mn	176	79°	9	9	9	9	✓		
17 MARZO 2026																					
	ONC		Helado	4	4	✓		✓		✓			183°	179	9	9	9	9	✓		
	ONC	Sobre de guayaba	Nestojeno²	½	½	✓		✓		✓			35	47	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jinet Achacon Barajas — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1050691889 — CARGO: Prof. cien. Prim. Inf.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessicaburnal — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 — CARGO: M. Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE AL[illegible]S

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar | OPERADOR: Manos Unidas

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	
Men9																				
	NR	Sobrante Frejoa	Leche entera	1A	14	/		/			/	/	35	41	9	9	9	9	/		
	NR	Sobrante Frejoa	Frejoa	14 1/2	14 1/2	/		/			/	/	35	41	9	9	9	9	/		
	NR	huevo cocido	Huevo	82	NA	/		/			/	30mn	180	75	9	9	9	9	/		
	NR	colada Maizena	Nestogeno²	40gm	40g		/		/	/		15 mn	150°	73	9	9	9	9	/		
6																					
2026	A/M	albondigas	carne Molida	9 1/2	9 1/2	/		/		/		40mn	180°	81°	9	9	9	9	-		
	A/M		tornillos	3 1/2	3 1/2	/		/		/		20mn	170	78	9	9	9	9	/		
	A/M	ensalada remolacha	remolacha	10	9 1/2	/		/		/		60mn	160°	39	9	9	9	9	/		
0	A/M	papa salada	papa	10 1/2	9	/		/		/		35mn	140°	77°	9	9	9	9	—		
MAR	ONC		yogurt		10	/		/			/	/	35°	4.2°	9	9	9	9	/		
	ONC	Papilla formula	Nestogeno²	40g	40gm		/		-		/	/	A	A	9	9	9	9	/		
12																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52530768 | CARGO: Profesional Atencion primera infancia

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica bernal | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 | CARGO: M. Alimentos.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS [illegible]

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIM[illegible]

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Embrujo

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar | OPERADOR: Manos Unidas

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
Menu0														
	N.R	Colada Avena	leche entera			/		/		/		30 mn	170°	80
	N.R	Sorbete Guanabana	Nestogeno 2				/		/		/	/	3.50	4°
	N.R	Huevos Pericos	Huevos			/		/		/		25 mn	160°	78
	ALM	Pechuga cocida	Pechuga			/		/		/		35 mn	180°	75
	ALM	Arroz con cilantro	Arroz			/		/		/		40 mn	175°	72°
	ALM	Aguacate en trozo	Aguacate			/		/		/		/	35°	39°
	ALM	AJIACO	Pechuga			/		/		/		45 mn	185°	78°
	ONC	Picado de frutas	Queso campesino			/		/		/		/	3.6°	4°

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	/		
9	9	9	9	/		
9	9	9	9	/		
9	9	9	9	/		
9	9	9	9	/		
9	9	9	9	/		
9	9	9	9	/		
9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessicabenal | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 | CARGO: M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Buitrago | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016052828 | CARGO: Profesional en atención a la primera infancia.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMEN

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar | OPERADOR: Manos Unidas

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	
Mentt																					
	N.R	Sobre te Mora	leche entera	14	14							—	3.6°	3.9°	9	9	9	9	—		
	N.R	Sobre te guanabana	Nestogeno 2	40gm	40gm							—	3.8°	4°	9	9	9	9	—		
	N.R	huevo revuelto	Huevos	86	N.A							30mn	17.0°	8.0°	9	9	9	9	—		
6																					
2024	AIM	Pechugual Pimenton	Pechuga	13	13	/		/		/		40 mn	180°	71°	9	9	9	9	—		
NOV	AIM	Arroz Zanahoria	Arroz	3 1/2	3 1/2	/		/		/		45 mn	165°	78°	9	9	9	9	—		
	AIM	espinaca con huevo	espinacahuevo	26	26	/		/		/		20mn	17.5°	80°	9	9	9	9	—		
20	AIM	Papa cocida cascos	Papa	8 1/2	8 1/2	/		/		/		30mn	185°	77°	9	9	9	9	—		
MAR	AIM	SOPA Y Arroz	carnederes	1	1	/		/		/		40mn	150°	73°	9	9	9	9	—		
JUE																					
	ONC	Fruta picada	Queso campesino	4	4	/		/			/		3.8°	4.7	9	9	9	9	—		
14																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Johana K. Otalora | TIPO DE DOCUMENTO: CC. | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024565055 | CARGO: Profesional en atención en P. Infancia

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica bernal | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922675 | CARGO: M. Alimento.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar | OPERADOR: Manos Unidas

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 (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
Men 12	N.R	Fecula de Maiz	leche entera	14	14	✓		✓		✓		35mn	80°	75°	10	10	10	10	X		
	N.R	Fecula de Maiz	Nestogeno 2	50	50		✓		✓	✓		20mn	160°	73°	10	10	10	10	X		
	N.R	Queso campesino	Queso	5	5	✓		✓			✓		3.6	4.1	10	10	10	10	X		
2026	A/M	carne de res trozos	Carne de res	10	10	✓		✓		✓		35mn	80°	78°	10	10	10	10	X		
	A/M	carne de molida	carne molida	1/4	1/4	✓		✓		✓		25mn	165°	77°	10	10	10	10	X		
	A/M	Arroz Diana Gold	Arroz	3 1/2	3 1/2	✓		✓		✓		40mn	180°	79°	10	10	10	10	X		
	A/M	alverja verde cocida	Arveja	3	3	✓		✓		✓		30mn	160°	78°	10	10	10	10	X		
	A/M	ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	—	3.5	4.1	10	10	10	10	X		
	A/M	Crema de champiñones	Champiñon			✓		✓		✓		15mn	150°	77°	10	10	10	10	X		
	A/M	Papa criolla cocida	Papa criolla	10	10	✓		✓		✓		35mn	170°	72°	10	10	10	10	X		
17 MAR																					
	ONC	Kumis	Kumis	10	10	✓		✓			✓	—	3.6°	4°	10	10	10	10	X		
	ONC	leche	Nestogeno	50	50		✓		✓		✓	5mn	8.3°	79°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jaramillo Arguello | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52530768 | CARGO: Auxiliar Local de Atención primera Infancia

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica Bernal | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 | CARGO: M. Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-247
Versión: 3
Fecha: Inicio: 03/04/2023 - 03/09/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Mar OPERADOR: Jardin Infantil

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
Menu 13																				
	N.R	chocolate	leche entera	13	13	✓		✓		✓		30mn	170	80°	10	10	10	10	x		buen Sabor.
	N.R	Sorbete mango	Nestogeno 2	65	65		✓		✓		✓		34°	4.	10	10	10	10	x		
6	N.R	Huevo cocido	Huevos	79	79	✓		✓		✓		35mn	180°	79°	10	10	10	10	x		
2024																				
2	ALM	Carne molida BAS	carne molida	9	9	✓		✓		✓		40mn	160°	78°	10	10	10	10	x		
	ALM	Tallarines queso rallado	Tallarines	4	4		✓		✓	✓		25mn	175°	87°	10	10	10	10	x		
Mar 20	ALM	Tallarines queso rallado	Queso D. crema	1 3/4	1 3/4								45°	55°	10	10	10	10	x		
	ALM	ensalada	Yogurt griego	1	1								48°	61°	10	10	10	10	x		
	ALM	Crema verdura	carne de res	200gr	200gm	✓		✓		✓		20mn	150°	79°	10	10	10	10	x		
	ALM	Papa dorada	Papa	9 1/2	9 1/2	✓		✓		✓		40mn	185°	82°	10	10	10	10	x		
1																				
00	ONC	Sorbete Guanabana	leche entera	13	13	✓		✓			✓		42°	44°	10	10	10	10	x		
	ONC	Sorbete Guanabana	NESTOGENO 2	65	65		✓		✓		✓		39°	47°	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessrabeinal TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 CARGO: M. Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angela Asis TIPO DE DOCUMENTO: R.C. C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022331386 CARGO: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar | OPERADOR: Manos unidas

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	
Men 19																					
	N.R	Sorbete Uva Isabella	leche entera	14	14	✓		✓			✓	—	41°	44°	9	9	9	9	—		
	N.R	colada Avena	Nestogeno 2	65	65		✓		✓	✓		15 min	160°	78°	9	9	9	9	—		
	N.R	carne molida dorada	Carne molida	10½	10½	✓		✓		✓		40 min	180°	82°	9	9	9	9	—		
2026	ALM.	Higado de res encebollado	Hígado res	11	11	✓		✓		✓		45 min	190°	80°	9	9	9	9	—		
	ALM.	Arroz blanco	Arroz	3½	3½	✓		✓		✓		35 min	170°	78°	9	9	9	9	—		
	ALM.	Alverja guisada calabaza	Alverja guisada calabaza	N.A	N.A	✓		✓		✓		25 min	160°	76°	9	9	9	9	—		
	ALM.	Chip de yuca	Yuca	12	12	✓		✓		✓		40 min	184°	79°	9	9	9	9	—		
	ALM.	Pure yuca con queso	queso D. crema	½	½	✓		✓		✓		15 min	150°	75°	9	9	9	9	—		
19 MAR 20	ONC		Yogurt	10	10	✓		✓			✓	—	39°	4.2	9	9	9	9	—		
	ONC	leche formula		65	65		✓		✓	✓		5 min	82°	76	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica benal | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922076 | CARGO: M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ivonedt Ospina | TIPO DE DOCUMENTO: 42.147.420 | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: C.C | CARGO: Auxiliar Pedagógica

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA Central

COORDINADOR O RESPONSABLE Maria del pilar. OPERADOR Manos Unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
Mar 17																					
	NR	agua panela con leche	lechentera	19	19	✓		✓		✓		35 mn	80°	80°	9	9	9	9	✓		
	N.R	Jugo de guayaba	Nestogeno 2	40	40		✓		✓		✓	—	39	41	9	9	9	9	✓		
	N.R	Huevo cocido	Huevos	70	70	✓		✓		✓		30 mn	18°	74°	9	9	9	9	✓		
	AlM	Pechuga en salsa rosa	Pechuga	12	12	✓		✓		✓		40 mn	80°	81°	9	9	9	9	✓		
	AlM	Arroz con zanahoria	Arroz	3½	3½	✓		✓		✓		35 mn	120°	79°	9	9	9	9	✓		
	AlM	Cazuela de Frijol	Frijoles	3	3	✓		✓		✓		45 mn	155°	78°	9	9	9	9	✓		
	AlM	Acelga guisada	Acelga	250g	250g	✓		✓		✓		20mn	100°	79°	9	9	9	9	✓		
	AlM	ensalada limon donde	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	—	38°	42°	9	9	9	9	✓		
	AlM	Pera alta fruccion	Pera	11	11	✓		✓		✓		30mn	165°	75°	9	9	9	9	✓		
	ONC		Kumis	10	10	✓		✓			✓	—	47°	43°	9	9	9	9	✓		
	ONC	Pan Tajada Pera y leche	Nestogeno 2	40	40		✓		✓		✓	10 mn	130°	A	9	9	9	9	✓		

24 MAY 2026

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Jessica Beinal TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1023922078 CARGO M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Jenny Urrego TIPO DE DOCUMENTO CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52785704 CARGO Prof. Atenc Prim-Infancia.

Powered by CamScanner

PROCESO PREPARACIÓN DE SERVICIOS [illegible]

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Martes 2023-07-11 - 15/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Marsa del pilar | OPERADOR: Manos Unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
Men 18																					
	N.R	Sorbete de crema	leche entera	14	14	/		/			/	—	38	42	9	9	9	9	/		
	N.R	Sorbete de mango	Nestogeno 2	40g	40g		/		/		/	—	37	41	9	9	9	9	/		
	N.R	sandwich de pollo	Pechuga	12	12	/		/		/		35m	165	70	9	9	9	9	/		
26	A|M	Mix corazon y mollejas	corazones	6	6	/		/		/		40m	180	78	9	9	9	9	/		
	A|M.	Mix corazon y mollejas	mollejas	6	6	/		/		/		40m	180	78	9	9	9	9	/		
MARZO	A|M.	Arroz blanco	Arroz	3 1/2	3 1/2	/		/		/		35m	175	77°	9	9	9	9	-		
	A|M.	Aguacate en trozos	Aguacate	7	7	/		/			/	—	A	A	9	9	9	9	/		
	A|M.	Crema de verduras	corazones de pollo	62.5g	62.5g	/		/		/		15m	140	76	9	9	9	9	/		
de	A|M.	Platano M. maduro	Platano maduro	13	13	/		/		/		25m	190	82	9	9	9	9	-		
	A|M.	Platano maduro Queso	Queso doble crema	2	2	/		/		/		25m	190	82	9	9	9	9	/		
25	A|M.	Sopa de cebada	carne de res	1	1	/		/		/		45m	179	80°	9	9	9	9	/		
2																			/		
	ONC	Sorbete de banano	leche entera	14	14	/		/			/	—	41	45°	9	9	9	9	/		
	ONC	KUMIS	KUMIS	1/2	1/2	/		/			/	—	39	4.4	9	9	9	9	/		
	ONC	leche formula	Nestogeno 2	40g	40g	/			/	/		3m	130	77°	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica bernal | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922078 | CARGO: M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ivanedt Ospina | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 42.149.470 | CARGO: Aux Pedagógica

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 1-OR-PES-242 | Versión: 3 | Fecha: Memo CGINO1838 - 03/08/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maira del Valar | OPERADOR: manos Unidas

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	
Mon 19																					
	N.R	colada de avena	leche entera	13	13	/		/		/		35mn	190°	80°	9	9	9	9	/		
	N.R	Huevos pericos	Huevos	75	75		/		/	/		20mn	184°	78°	9	9	9	9	/		
	N.R	Queso campesino	Queso	1 1/2	1/2	/		/		/		30mn	175°	89°	9	9	9	9	/		
26 MAY 2026	N.R	colada Avena	Nestogeno	40°	40°	/		/			/	—	3.9	4.2	9	9	9	9	/		
	A/M	Carne molida guisada	carne molida	11	11	/		/			/	40mn	195°	81°	9	9	9	9	/		
	A/M	Conchitas molidas	Pasta conchitas	3 1/2	3 1/2		/			/	/	15mn	182°	79°	9	9	9	9	/		
	A/M	Verdura compuesta	Maiz, zanahoria, arveja verde.	N.A	N.A	/		/		/		25mn	190°	77°	9	9	9	9	/		
	A/M	Papa criolla	Papa criolla	9 1/2	9 1/2	/		/		/		20mn	181°	80°	9	9	9	9	/		
	ONC		Yogurt	10	10	/		/			/	—	4.1°	4.3°	9	9	9	9	/		
26	ONC	Papilla manzana	Nestogeno 2	40	40		/		/	/		3.mn	140°	A	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica Bernal | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922075 | CARGO: M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ivonedt Ospina | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 42.147.990 | CARGO: Aux Pedagógica

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20234021815 - 09/05/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar — OPERADOR: Manos Unidas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/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	
mes 20																					
	NR	Yogurt	Yogurt			/		/			/	-	40°	43°	9	9	9	9	-		
	NR	Formula infantil	Nestogeno 2				/		-	/		3 min	120°	78°	9	9	9	9	/		
	NR	Huevos rancheros	Huevos			/		/		/											
	ALM	Carnes finas hidrolizadas	carne de cerdo			/		/		/		35 min	143	80°	9	9	9	9	/		
2026	ALM	Arroz verde	Arroz			/		/		/		40 min	175	79°	9	9	9	9	/		
	ALM	ensalada	Yogurt griego			/		/			/	-	38°	44°	9	9	9	9	-		
	ALM	calabaza guisada	calabaza			/		/		/		15 min	125°	81°	9	9	9	9	-		
	ALM	Platano guisado c.	Platano maduro			/		/		/		25 min	175	82°	9	9	9	9	-		
20	ALM	sopa de fideos	carne de res			/		/		/		45 min	190°	79°	9	9	9	9	-		
Nov																					
27	ONC	Arroz con leche y Q	leche entero			/		/		/		30 min	195°	89°	9	9	9	9	-		
	ONC	Arroz leche con	Queso campesino			/		/			/	30 min	195°	87°	9	9	9	9	-		
	ONC	Sabila Bienestarina	Nestogeno 2			/		/			/	-	37°	41°	9	9	9	9	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica bernal — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023922070 — CARGO: M. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mayzafa Aux. Pedagógica — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1103123336 — CARGO: Aux Ped.

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel | PROVEEDOR:

MES: Mar | AÑO: 2026 | COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del pilar Suarez | OPERADOR: Manos unidas

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) 500 g	C	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (1)	M (2)	MC (3)	J (4)	V (5)	S (6)	D (7)	SEMANA 2 SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (8)	M (9)	MC (10)	J (11)	V (12)	S (13)	D (14)	SEMANA 3 SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (15)	M (16)	MC (17)	J (18)	V (19)	S (20)	D (21)	SEMANA 4 SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (22)	M (23)	MC (24)	J (25)	V (26)	S (27)	D (28)	SEMANA 5 SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 5 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 5 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (29)	M (30)	MC (31)	J	V	S	D	SALDO MES
Grupo Huevos																																															
HUEVO DE GALLINA TIPO A		X		85	79	46	27	95	8			0	25 6	20	85		82	69			/	110	86		79				45	225	0 20		25	80		0											
Grupo 1. Pollo																																														
PECHUGA DE POLLO	X			24		10½	12½					6	38	12½		10½		15				13	13							29		12	12			/										
HIGADO DE POLLO	X			½		¼	¼																							25																
CORAZON DE POLLO	X			6		6						0																		6		6			0											
MOLLEJAS DE POLLO	X																													6		6			0											
Otro																																														
Grupo 2. Carnes- Pescado																																														
CARNE PARA SOPAS	X			2		1	1					0	2	½									30		28																				
PAJARILLA	X												4			4																													
HIGADO DE RES	X																					11				11			/																
CARNE MOLIDA	X			20				20				0	27		10		9½				1½	20		1¼	9	10¼				17		17			/										
CADERA DE RES	X			12									0.5									11		10					1	3															
CARNE DE CERDO	X			21	9½			10½				0	11			11					/									11		11			0										
Otro																																														

Jornada Pedagogica

Jornada festivo

Cuaresma

Jornada festivo

Paquete

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES

Jornada liberada Dia 6 menu 5. → onces. fruta picada.
Jornada Pedagogica. Dia 20 menu 15 → Dia entero.
P. Contingencia " 30-31-01/04 → P. Todo el día

Powered by CamScanner

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel. — PROVEEDOR: Manos unidas.

MES: Mar — AÑO: 2026 — COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del pilar suarez — OPERADOR:

Grupo 4. Lácteos

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 2	M 3	MC 4	J 5	V 6	S 7	D 8	SALDO SEMANA ANTERIOR
	g	cc										
CREMA DE LECHE UHT		X										
HELADO		X										
KUMIS ENTERO		X		10					10			/
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT		X		98	26	28	28	13				3
LECHE CONDENSADA		X		3½								
QUESO CAMPESINO	X			6			6					/
QUESO DOBLE CREMA	X											
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS		X		10				10				0
YOGURT GRIEGO		X		1¼				1¼				/
QUESO TAJADO	X											
Otro												

ALIMENTO	SEMANA 2: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 9	M 10	MC 11	J 12	V 13	S 14	D 15	SALDO SEMANA ANTERIOR
CREMA DE LECHE UHT	250								
HELADO	13 4			4					/
KUMIS ENTERO			10						/
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT		20	13		14	12			14
LECHE CONDENSADA									
QUESO CAMPESINO	250 gr 250 gr					4			
QUESO DOBLE CREMA				2					
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS				9	10				/
YOGURT GRIEGO									
QUESO TAJADO	6	6							/
Otro									

ALIMENTO	SEMANA 3: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 16	M 17	MC 18	J 19	V 20	S 21	D 22	SALDO SEMANA ANTERIOR
CREMA DE LECHE UHT									
HELADO									
KUMIS ENTERO		10		10					/
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT		14	14	14	20	14			14
LECHE CONDENSADA									
QUESO CAMPESINO		10	5	5					
QUESO DOBLE CREMA		2			9¾	1½			
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS		10				10			/
YOGURT GRIEGO		1½			1½				
QUESO TAJADO									/
Otro									

ALIMENTO	SEMANA 4: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 23	M 24	MC 25	J 26	V 27	S 28	D 29	SALDO SEMANA ANTERIOR
CREMA DE LECHE UHT									
HELADO						1			0
KUMIS ENTERO			10	½					/
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT		13	28	13	11				0
LECHE CONDENSADA									
QUESO CAMPESINO					½	4½			0
QUESO DOBLE CREMA						2			0
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS					10	10			0
YOGURT GRIEGO						1			0
QUESO TAJADO									
Otro									

ALIMENTO	SEMANA 5: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 30	M 31	MC	J	V	S	D	SALDO MES
CREMA DE LECHE UHT									
HELADO									
KUMIS ENTERO									
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT									
LECHE CONDENSADA									
QUESO CAMPESINO									
QUESO DOBLE CREMA									
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS									
YOGURT GRIEGO									
QUESO TAJADO									
Otro									

Redondeado

festivo

festivo

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel. — PROVEEDOR:

MES: Mar20 — AÑO: 2026 — COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del pilar suarez — OPERADOR: Marcos unidos.

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 D)	SEMANA 1 — DÍA CALENDARIO	SEMANA 1 — SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 2 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D)	SEMANA 2 — DÍA CALENDARIO	SEMANA 2 — SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 3 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D)	SEMANA 3 — DÍA CALENDARIO	SEMANA 3 — SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 4 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D)	SEMANA 4 — DÍA CALENDARIO	SEMANA 4 — SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 5 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 5 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D)	SEMANA 5 — DÍA CALENDARIO	SALDO MES
				1 2 3 4 5	2 3 4 5 6 7 8				9 10 11 12 13 14 15				16 17 18 19 20 21 22				23 24 25 26 27 28 29				30 31	
Grupo 5. Panadería																							
ALMOJABANA	X										220	105	105										
MANTECADA	X		206	103		3	111	5	106														
MOGOLLA	X		107		107	1																	
PAN BLANDITO	X		106	103		3																	
PAN COCO	X		109		106	3	5	5			110		106										
PAN HOJALDRADO	X		4		2	2	5		5		110		105										
PAN TAJADO	X		4	4			7	6½		1/2				1/4		1	7	7					
PONQUE	X		109	106		1	105		105	1	110		105										
TORTA SABOR A QUESO	X		109		106	3																	
TOSTADA	X		105		100	5																	
BROWNIE	X						120		108														
CROISSANT	X						105		105		5	5											
PAN DE QUESO	X						5	5		1													
PANDEBONO	X						105	105		1													
TORTA DE BANANO	X						105																
AREPA DE PETO	X										106			106									
Otro																							

festivo

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: 2 ponhojaldrado // 5 tostados 12 Browine // 5 mantecadas // 5 ponque // 5 Hojaldrado // 4 pan coco // 10 almojabanas // 4 croissant // 4 mantecada // 4 pan Hojaldrado // 4 pan coco // 4 mogolla

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel — PROVEEDOR:

MES: Mar AÑO: 2026 — COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del pilar suarez — OPERADOR: Manos Unidas

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con g)	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA 1 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO: 2 3 4 5 6 7 8	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 2 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO: 9 10 11 12 13 14 15	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 3 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO: 16 17 18 19 20 21 22	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 4 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO: 23 24 25 26 27 28 29	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 5 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO: 30 31	SALDO MES
AGUACATE	500		7 7		7		7		7	0		
BANANO	500		1 1/2 7 1		15		15 10		10 1 9 9	0	23 1 10	0
CIRUELA	500		1/2 1/2		1/2		1/2		1/2	0	3 1/2	
CURUBA	500		26 13½ 12½ 12½							0		
DURAZNO	500		1/2 1/2		1/2		1/2		1 1/2	0		
FRESA	500		42 5½ 11½ 12 7½		3		7½		16	0	13 10	
GRANADILLA	500		33 33						33	0		
GUANABANA	500		22 2 20 10½		20 1/2 18 17½		1/2		20 2½ 18¾ 18	0		0
GUAYABA	500		5¼ 1/2		1/2				12 1/2 11¼ 11¼	0	1/2	
LIMON	500		¼ 50 50		50				1	0	58	
LULO	500		14 1½ 12½ 12½							0		
MANGO	500		11 9 1/2		31 15				34 30 1/2	0	1 32 1/2 3½	0
MANDARINA	500		41 11½ 23		21 1/2 20½ 20				21 21	0		
MANZANA	500		½ 1/2		21 1/2 15 5				29 ∝ 15 10	0	8 1/2 4½ 6	0
MARACUYA	500		26 13½ 12½ 12½						26 13 13 13	0		
MELON	500		30 30		15 10½ 4				7½ ½ 7 ½ 1/2	0	33	
PAPAYA	500		22 2½ 19½		17 15 2				26 1/2 25 3½ 12½ 1/2	0	27 A 20 10	0
PERA	500		19 19		0.50					0	24 14 10	0
PIÑA	500		10 11½ 8½ 8½		15 2 13 13					0	15 1½ 14½ 19½	
SANDIA	500		38 38		41 30 1/2					0	33	
FREIJOA	500				18 3½ 14½ 14¼					0		
MORA	500				15 10		5 17 17			0	5	
NARANJA	500		27 27		27		27			0		
TOMATE DE ARBOL	500				10 1½ 8½ 8½					0		
UVA ISABELLA	500		1 1		5 3		2 17 17			0		
Otro												

Grupo 6. Frutas

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

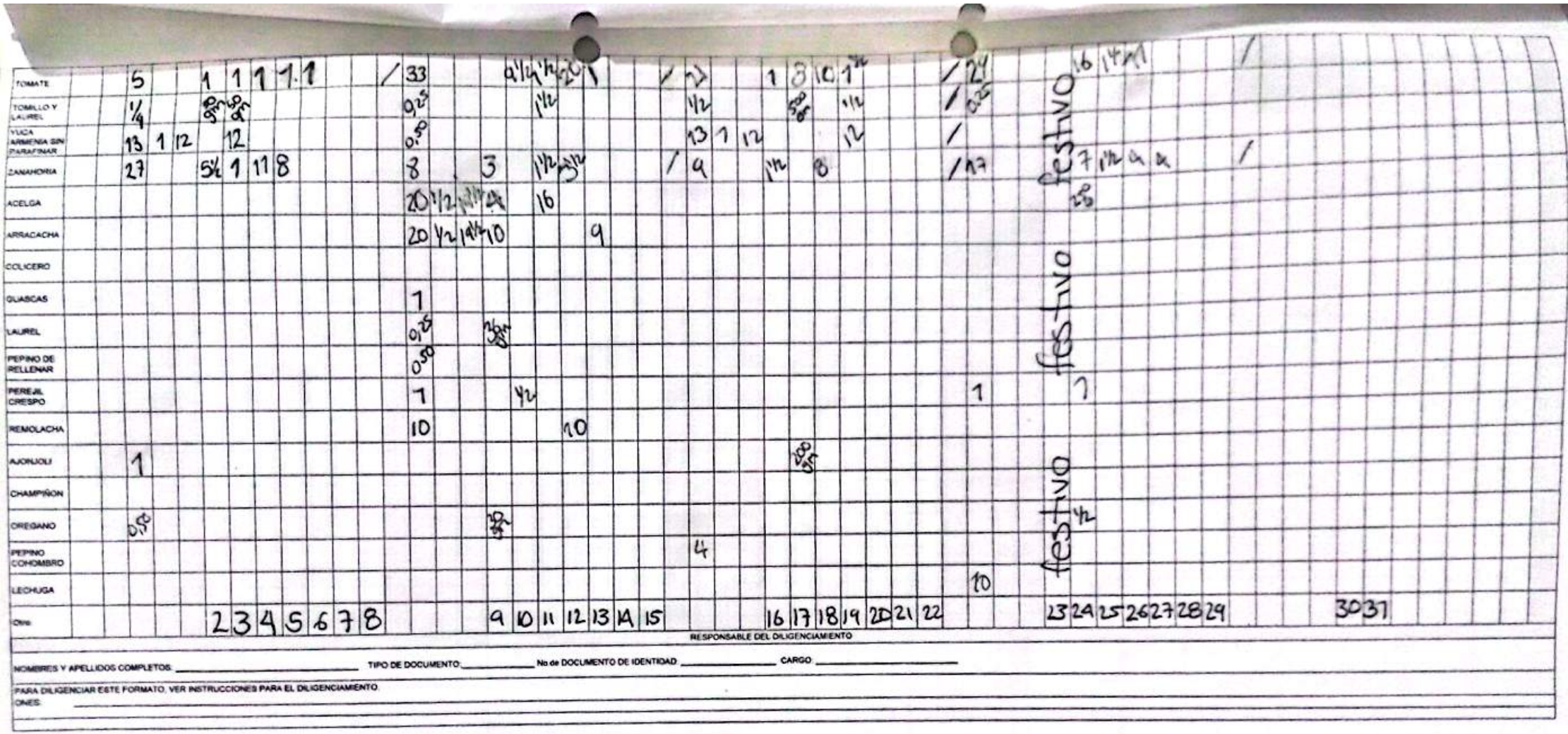
OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel — PROVEEDOR:

MES: Mar — AÑO: 26 — COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar Suarez — OPERADOR: Manos Unidas

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (marcar con una X o escribir la cantidad) | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA | | |



Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel.

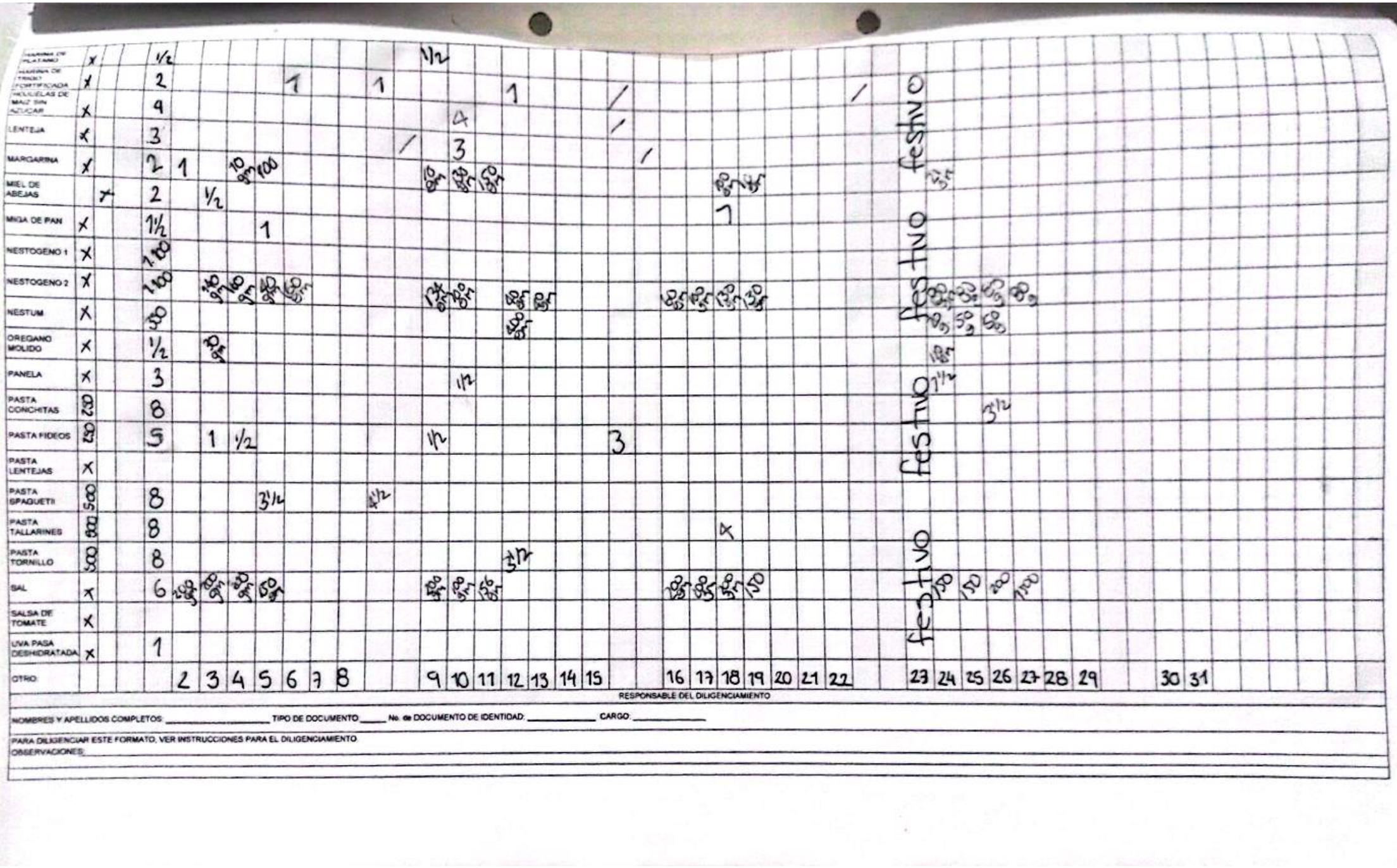
MES: Mar — AÑO: 2026 — COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del pilar suarez — PROVEEDOR — OPERADOR: Manos Unidas

Grupo: Abarrotes

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la) g	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 7	D 8	SEMANA 1: 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 14	D 15	SEMANA 2: 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 21	D 22	SEMANA 3: 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 28	D 29	SEMANA 4: SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 5: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 5: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 30	M 31	J	V	S	D	SALDO MES
ACEITE		X		1000	500	500	450	500	550			10.000		850	385	700	500	400					600	700	450	1000									500	500	1000										
ARROZ BLANCO	X			62	4	4	3½		3½			47		3½	3½	3½		3½			33		3½	3½		3½				22			3½	3½		3½										
ARVEJA SECA	X			3								3						1½			1			3						1		festivo													
AVENA MOLIDA	X			2														1½							1½										1			0								
AVENA EN HOJUELAS	X																																														
AZUCAR BLANCA	X			21	4	½						14½		1	1		1½	500 gr				10	1	1½	1½	1½			4½			1	1	1				1							
BOCADILLO DE GUAYABA	X			3												2½					1½																								
CANELA EN ASTILLAS	X			¼																																									
CANELA MOLIDA	X			½	20 gr	20 gr								30 gr			15 gr	30 gr					100 gr														60									
CEBADA PERLADA	X			1																																	1									
CHOCOLATE CON AZUCAR	X			3			1½																		1½				0			festivo													
FECULA DE MAIZ	X			2	1												30 gr						1																						
FRIJOL CAGARMANTO ROJO	X			3																														3												
GALLETA CRAKER SABORIZADA		133		26														13			13	/	13						/																
GALLETAS DE LECHE		321		12				4				7						4			/		4						/																
GALLETAS DE SODA		102		16																			12						0				12				0								
GALLETAS WAFER		432		5														3¾															festivo												
HARINA DE MAIZ BLANCO	X			2											2																														

62. ½

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Fontibon — Jardin Infantil — Manos Unidas — Jardin Infantil

MES marzo AÑO 2026 — COORDINADOR O RESPONSABLE maria del pilar — OPERADOR Manos Unidas

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MIC J V S D — DÍA CALENDARIO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MIC J V S D — DÍA CALENDARIO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MIC J V S D — DÍA CALENDARIO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MIC J V S D — DÍA CALENDARIO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MIC J V S D — DÍA CALENDARIO	SALDO MES
	E M C																	
Grupo: Preparados alimenticios																		
LENTEJAS																		
GARBANZO																		
ARVEJA												104		104		5		
ARROZ BLANCO												104		104		5		
GALLETA DE LECHE												5		4		1		
AVENA LIQUIDA UHT																		
LECHE ENTERA LIQUIDA UHT																		
GRANADILLA												5		4		1		
MANZANA																		
MANDARINA																		
Pasta tarde												104		104				
Grupo: Lácteos																		
LECHE SABORIZADA UHT																		
LECHE ENTERA UHT																		
AVENA UHT		104		100		9	2 2		5	1 1 2						0		
NÉCTAR DE FRUTA UHT																		
PONQUE TRADICIONAL (CHOCOLATE)																		
BROWNIE																		
GALLETA CON CHIP DE CHOCOLATE																		
BARRA DE CEREAL																		
PASTEL RELLENO																		
GALLETA RELLENA DE CREMA (CHOCOLATE/FRESA)																		
BARRA DE CEREAL																		
QUESO																		
GRANADILLA												109		104		6		
MANZANA		104		100		9	2 2		5	1 1 2						0		
MANDARINA																		
Manteca		104		100		9	2 2		5	1 1 2						0		

Grupo: Refrigerio

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Powered by CamScanner