



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN
DIRECCIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Formulario FORM-001

Modelo 1

Fecha: 10/10/2014

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: LOCALIDAD: SERVICIO SOCIAL: 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/oz) (libras/oz)	PESO NETO (g/oz) (libras/oz)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECCIÓN			COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					EVALUACIÓN ENTRE 2 y 10	EVALUACIÓN ENTRE 2 y 10		EVALUACIÓN ENTRE 2 y 10	EVALUACIÓN ENTRE 2 y 10	SI	NO
						SI	NO	SI	NO														
01-10-24	desayuno	café con leche	leche	19	19	x	y	x	x	50	90.3	43.1	9	9	9	9	x						
01-10-24	desayuno	café con leche	café con leche	20	20	x		x	x	55	95.4	51.3	9	9	9	9	x						
01-10-24	almuerzo	café con leche	café con leche	20	20	x		x	x	55	91.3	53.2	9	9	9	9	x						
01-10-24	almuerzo	poteca de pachamanca	Aluyama	14	14	x		x	x	50	87.3	41.2	9	9	9	9	x						
01-10-24	cena	pechuga machada	pechuga	31	31	x		x	x	55	94.7	51.8	9	9	9	9	x						
01-10-24	cena	arroz al peruano	Arroz	9	9	x		x	x	50	90.3	44.1	9	9	9	9	x						
2-10-24	desayuno	café con leche	leche	19	19	x		x	x	50	92.1	43.9	9	9	9	9	x						
2-10-24	desayuno	Huevo frito	Huevo	120	120	x		x	x	50	97.0	46.8	9	9	9	9	x						
2-10-24	almuerzo	c. cerdo en miel	c. cerdo	20	20	x		x	x	55	95.2	50.7	9	9	9	9	x						
2-10-24	almuerzo	papa dorado	papa	14	14	x		x	x	50	90.8	46.4	9	9	9	9	x						
2-10-24	cena	café con leche	café con leche	20	20	x		x	x	55	93.7	54.1	9	9	9	9	x						
2-10-24	cena	arroz blanco	arroz	9	9	x		x	x	50	87.3	41.9	9	9	9	9	x						
3-10-24	desayuno	café con leche	leche	19	19	x		x	x	50	89.8	48.3	9	9	9	9	x						
3-10-24	desayuno	pechuga machada	pechuga	31	31	x		x	x	55	93.2	52.6	9	9	9	9	x						
3-10-24	almuerzo	filete de pescado	pescado	100	100	x		x	x	55	90.6	50.3	9	9	9	9	x						
3-10-24	almuerzo	papa criolla guisada	papa criolla	14	14	x		x	x	50	91.4	52.7	9	9	9	9	x						
3-10-24	cena	pollo desmenuado	pollo	100	100	x		x	x	55	93.2	50.4	9	9	9	9	x						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Felipe Castellanos TIPO DE DOCUMENTO: 100734066 No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1009154866 CARGO: gastrónomo



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-242
Versión: 3
Fecha: Enero 12/2024/1315 - 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)											OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cz/ unidades)	PESO NETO (g/cz/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCION		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						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	
3-10-24	Cena	arroz blanco	Arroz	9	9	X		X	X		50	93.2	46.1	9	9	9	9	X				
4-10-24	desayuno	Café con leche	leche	19	19	X		X	X		50	90.7	45.8	9	9	9	9	X				
4-10-24	desayuno	Huevos revueltos	Huevos	120	120	X		X	X		50	91.5	47.3	9	9	9	9	X				
4-10-24	almuerzo	pollo bbq	Pollo	100	100	X		X	X		55	95.4	51.6	9	9	9	9	X				
4-10-24	almuerzo	pasado de platano	platano	14	14	X		X	X		50	90.3	40.9	9	9	9	9	X				
4-10-24	Cena	carne res	carne res	20	20	X		X	X		55	94.2	51.3	9	9	9	9	X				
4-10-24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	9	9	X		X	X		50	89.6	46.9	9	9	9	9	X				
5-10-24	desayuno	chocolate en leche	chocolate	5	5	X		X	X		50	90.8	50.3	9	9	9	9	X				
5-10-24	desayuno	Queso	Queso	2	2	X		X	X		25	2.3	4.7	9	9	9	9	X				
5-10-24	almuerzo	carne res bracket	carne res	20	20	X		X	X		55	93.4	51.3	9	9	9	9	X				
5-10-24	almuerzo	fortilla hazlga	hazlga	13	13	X		X	X		50	87.2	40.6	9	9	9	9	X				
5-10-24	Cena	goulash de cerdo	carne Cerdo	20	20	X		X	X		55	93.4	54.1	9	9	9	9	X				
5-10-24	Cena	papa en salsa asil	papa	14	14	X		X	X		50	90.3	47.2	9	9	9	9	X				
6-10-24	desayuno	leche con fruta	leche	19	19	X		X	X		50	93.6	45.4	9	9	9	9	X				
6-10-24	desayuno	leche con huevo	huevo	100	100	X		X	X		50	90.3	50.1	9	9	9	9	X				
6-10-24	almuerzo	carne de cerdo	carne cerdo	20	20	X		X	X		55	95.7	55.4	9	9	9	9	X				
6-10-24	almuerzo	papa en salsa	papa	14	14	X		X	X		50	90.3	51.7	9	9	9	9	X				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Felipe Castellanos TIPO DE DOCUMENTO: C.C N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754860 CARGO: Gastronomo

SUBDIRECCIÓN LOCAL: LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS										DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cz/ unidades)	PESO NETO (g/cz/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c					Evalue entre 2 y 10		Evalue entre 2 y 10
6-10-24	Cena	filete de pescado	Pescado	100	100		x	x	x		55	90.4	51.3	9	9	9	9	x			
6-10-24	Cena	Porc de papa	Papa	14	14		x	x	x		50	87.8	41.9	9	9	9	9	x			
7-10-24	desayuno	Arroz con leche	Leche	19	19		x	x	x		50	89.5	47.2	9	9	9	9	x			
7-10-24	desayuno	Huevos fritos	Huevos	120	120		x	x	x		50	90.3	51.2	9	9	9	9	x			
7-10-24	Almuerzo	Pechuga de pollo	Pechuga	25	25		x	x	x		55	93.4	55.2	9	9	9	9	x			
7-10-24	Almuerzo	Papa cocida con queso	Papa cocida	14	14		x	x	x		50	89.1	44.3	9	9	9	9	x			
7-10-24	Cena	Chorizo y papa	Chorizo	20	20		x	x	x		55	93.7	50.9	9	9	9	9	x			
7-10-24	Cena	Platano frito	Platano	14	14		x	x	x		50	85.3	40.6	9	9	9	9	x			
8-10-24	desayuno	Arroz con leche	Leche	19	19		x	x	x		55	87.8	43.6	9	9	9	9	x			
8-10-24	desayuno	Pechuga de pollo	Pechuga	25	25		x	x	x		55	92.7	49.3	9	9	9	9	x			
8-10-24	Almuerzo	Cerdo frito	C. Cerdo	20	20		x	x	x		55	95.7	51.3	9	9	9	9	x			
8-10-24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	9	9		x	x	x		50	91.7	48.3	9	9	9	9	x			
8-10-24	Cena	Pescado frito	Pescado	100	100		x	x	x		55	90.3	52.1	9	9	9	9	x			
8-10-24	Cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		x	x	x		50	91.7	48.3	9	9	9	9	x			
9-10-24	desayuno	Arroz con leche	Leche	19	19		x	x	x		50	90.4	50.2	9	9	9	9	x			
9-10-24	desayuno	Huevo frito	Huevo	120	120		x	x	x		50	86.3	42.4	9	9	9	9	x			
9-10-24	Almuerzo	Cres molido	Cres molido	20	20		x	x	x		55	93.5	52.7	9	9	9	9	x			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ing. Castellanos TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: Gastronomo



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD INTEGRAL Y ALIMENTACIÓN

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSB-240
Versión: 3
Fecha: 06/02/2015 - 06/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS										DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gros) unidades	PESO NETO (gros) unidades	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO					SI	NO			
9-10-24	Almuerzo	Platano cocido	Platano	14	14	X		X	X	50	86.2	41.3	9	9	9	9	X			
9-10-24	Cena	Pechuga mechada	Pechuga	25	25	X		X	X	55	90.4	52.5	9	9	9	9	X			
9-10-24	Cena	Arroz con espárragos	Arroz	9	9	X		X	X	50	87.9	50.1	9	9	9	9	X			
10-10-24	desayuno	Café en leche	Leche	19	19	X		X	X	50	92.3	46.4	9	9	9	9	X			
10-10-24	desayuno	Queso	Queso	2	2	X		X	X	25	2.2	5.1	9	9	9	9	X			
10-10-24	almuerzo	Cerdo carnalizado	Cerdo	20	20	X		X	X	55	93.4	59.2	9	9	9	9	X			
10-10-24	almuerzo	Potaje de chayote	Chayote	14	14	X		X	X	50	88.2	46.3	9	9	9	9	X			
10-10-24	Cena	Cilantro	Cilantro	20	20	X		X	X	55	92.2	50.9	9	9	9	9	X			
10-10-24	Cena	Spaghetti	Spaghetti	10	10	X		X	X	50	90.3	45.2	9	9	9	9	X			
11-10-24	desayuno	Agua de panela	Panela	5	5	X		X	X	50	91.2	42.9	9	9	9	9	X			
11-10-24	desayuno	Changua	Changua	100	100	X		X	X	55	97.4	50.3	9	9	9	9	X			
11-10-24	almuerzo	Pilete de pescado	Pescado	100	100	X		X	X	50	90.3	44.2	9	9	9	9	X			
11-10-24	almuerzo	Torta de platano	Platano	14	14	X		X	X	50	86.2	40.3	9	9	9	9	X			
11-10-24	Cena	Pollo a la jardinera	Pollo	25	25	X		X	X	55	93.7	52.1	9	9	9	9	X			
11-10-24	Cena	Arroz natonado	Arroz	9	9	X		X	X	50	90.1	48.3	9	9	9	9	X			
12-10-24	desayuno	Colado de leche	Leche	19	19	X		X	X	50	92.3	45.3	9	9	9	9	X			
12-10-24	desayuno	Emparedado de queso	Queso	2	2	X		X	X	25	2.3	4.9	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Felipe Castellanos TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 106754806 CARGO: Gastronomo



ALCALDIA MUNICIPIO DE PONCE

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Formulario 100-100-100-100-100

Fecha: 10/10/2018

Page: 1

SUBDIRECCION LOCAL LOCALIDAD

SERVICIO SOCIAL MODALIDAD

UNIDAD OPERATIVA

COORDINADOR O RESPONSABLE

OPERADOR

DELEGACION DE RESPONSABILIDAD POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS										DELEGACION DE RESPONSABILIDAD POR PARTE DE RESPONSABLE (A) O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g) (unidades)	PESO NETO (g/100 unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECTACION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	ASOR	ASPECTO	ACPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO		
																						Evaporar 2 y 10
12-10-24	Almuerzo	Pollo en Champiñón	pollo	100	100	X		X	X			55	92.3	99.1	9	9	9	9	9			
12-10-24	Almuerzo	pollo de yuca	yuca	14	14	X		X	X			50	90.5	41.8	9	9	9	9	9			
12-10-24	Cena	Carne asada	Carne	20	20	X		X	X			55	94.3	52.1	9	9	9	9	9			
12-10-24	Cena	Arroz blanco	Arroz	9	9	X		X	X			50	89.4	43.8	9	9	9	9	9			
13-10-24	desayuno	Leche con leche	Leche	20	20	X		X	X			65	98.4	51.7	9	9	9	9	9			
13-10-24	desayuno	Café con leche	Leche	19	19	X		X	X			50	90.2	43.5	9	9	9	9	9			
13-10-24	Almuerzo	Sobre bollito	Sobre bollito	25	25	X		X	X			55	95.2	53.1	9	9	9	9	9			
13-10-24	Almuerzo	Calabaza	Calabaza	14	14	X		X	X			50	91.0	41.9	9	9	9	9	9			
13-10-24	Cena	Carne de cerdo	C. cerdo	20	20	X		X	X			55	95.3	50.7	9	9	9	9	9			
13-10-24	Cena	Arroz con pimentón	Arroz	9	9	X		X	X			50	88.7	48.2	9	9	9	9	9			
13-10-24	desayuno	Leche	Leche	19	19	X		X	X			50	90.3	41.2	9	9	9	9	9			
14-10-24	desayuno	Tamale	Tamale	100	100	X		X	X			50	91.2	43.9	9	9	9	9	9			
14-10-24	Almuerzo	Carne y pechuga	Pechuga	25	25	X		X	X			55	93.6	51.6	9	9	9	9	9			
14-10-24	Almuerzo	Yuca	yuca	14	14	X		X	X			50	90.2	41.9	9	9	9	9	9			
14-10-24	Cena	Carne asada	Carne	20	20	X		X	X			55	99.2	50.1	9	9	9	9	9			
14-10-24	Cena	Arroz con pimentón	Arroz	9	9	X		X	X			50	90.3	42.3	9	9	9	9	9			
14-10-24	desayuno	Leche	Leche	19	19	X		X	X			50	91.3	45.9	9	9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DELEGACIONAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS: Alfonso Castellanos

TIPO DE DOCUMENTO: C.C.

Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754806

CARGO: Postionero

DECLASSIFICATION RESPONSIBILITY: 0708400

DILIGENCIAMENTO POR PARTE DE RESPONSÁVEL O COORDINADOR (AL) O DELEGADO (AL)

REFERENCES

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Felipe Castellano TIPO DE DOCUMENTO: C.C NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: Gerente



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Formulario FOM-PS-002
Versión: 01
Fecha: junio 2019, 118 2019/2014
Página: 01

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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gros unidades)	PESO NETO (gros unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Entre 2 y 10		Entre 2 y 10
18-10-24	desayuno	pan de changua huevo	pan de changua huevo	4	4	X		X	X	50	91.2	41.9	9	9	9	9	X				
18-10-24	desayuno	huevo	huevo	100	100	X		X	X	55	88.3	42.2	9	9	9	9	X				
18-10-24	Almuerzo	Arroz chiles naranja	Arroz chiles naranja	20	20	X		X	X	55	91.4	50.7	9	9	9	9	X				
18-10-24	Almuerzo	Spagueti	Spagueti	10	10	X		X	X	50	90.2	45.6	9	9	9	9	X				
18-10-24	Cena	Cerdo chiles naranja	Cerdo chiles naranja	20	20	X		X	X	55	93.6	44.9	9	9	9	9	X				
18-10-24	Cena	Arroz chiles naranja	Arroz chiles naranja	9	9	X		X	X	50	89.7	50.1	9	9	9	9	X				
19-10-24	desayuno	Leche	Leche	19	19	X		X	X	50	90.3	49.3	9	9	9	9	X				
19-10-24	desayuno	Cerdo chiles naranja	Cerdo chiles naranja	20	20	X		X	X	55	92.4	51.3	9	9	9	9	X				
19-10-24	Almuerzo	Pollo	Pollo	100	100	X		X	X	55	90.6	52.3	9	9	9	9	X				
19-10-24	Almuerzo	Yuca	Yuca	14	14	X		X	X	50	86.9	40.2	9	9	9	9	X				
19-10-24	Cena	Cerdo chiles naranja	Cerdo chiles naranja	20	20	X		X	X	55	91.8	49.8	9	9	9	9	X				
19-10-24	Cena	Arroz chiles naranja	Arroz chiles naranja	9	9	X		X	X	50	90.4	42.2	9	9	9	9	X				
20-10-24	desayuno	Leche	Leche	19	19	X		X	X	50	91.5	42.9	9	9	9	9	X				
20-10-24	desayuno	Huevos	Huevos	120	120	X		X	X	50	89.3	40.1	9	9	9	9	X				
20-10-24	Almuerzo	Cerdo chiles naranja	Cerdo chiles naranja	20	20	X		X	X	55	92.5	45.9	9	9	9	9	X				
20-10-24	Almuerzo	Papa chiles naranja	Papa chiles naranja	14	14	X		X	X	50	90.3	46.2	9	9	9	9	X				
20-10-24	Cena	Cerdo chiles naranja	Cerdo chiles naranja	20	20	X		X	X	55	96.3	52.5	9	9	9	9	X				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Felipe Castellano TIPO DE DOCUMENTO: C-C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754800 CARGO: Gastronomo



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Unidad: ADM-SS-001
Versión: 1
Fecha: mayo 2012 / 1ra - 2da Edición
Página: 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 COCINA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz) unidades)	PESO NETO (g/oz) unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCION TIEMPO EN MINUTOS	COCCION		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES			
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c							Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10
21-10-24	desayuno	Cafe con leche	leche	19	19	X	X	X			50	90.2	45.3	9	9	9	9	X					
21-10-24	desayuno	Huevos fritos	Huevos	120	120	X	X	X			50	89.4	47.2	9	9	9	9	X					
21-10-24	almuerzo	cacado y caja	cacado	20	20	X	X	X			55	92.5	51.5	9	9	9	9	X					
21-10-24	almuerzo	papa cocida	Papa	14	14	X	X	X			50	90.4	50.0	9	9	9	9	X					
21-10-24	Cena	pechugo gratinado	pechugo	25	25	X	X	X			55	93.7	61.0	9	9	9	9	X					
21-10-24	Cena	Arroz y frijol	Arroz	9	9	X	X	X			50	88.3	45.3	9	9	9	9	X					
22-10-24	desayuno	leche de vaca	leche	19	19	X	X	X			50	89.5	46.1	9	9	9	9	X					
22-10-24	desayuno	Huevo cocido	Huevo	100	100	X	X	X			50	90.3	50.2	9	9	9	9	X					
22-10-24	almuerzo	Carne res	Carne res	20	20	X	X	X			55	95.3	53.1	9	9	9	9	X					
22-10-24	Cena	Carne res	Carne res	20	20	X	X	X			50	95.0	50.4	9	9	9	9	X					
22-10-24	Cena	Papa a la hindi	Papa	14	14	X	X	X			50	90.3	51.3	9	9	9	9	X					
23-10-24	desayuno	leche caliente	leche	19	19	X	X	X			50	89.2	50.1	9	9	9	9	X					
23-10-24	desayuno	Caldo con carne	carne res	20	20	X	X	X			55	93.1	55.6	9	9	9	9	X					
23-10-24	almuerzo	Pollo cocido	pollo	100	100	X	X	X			55	92.9	54.1	9	9	9	9	X					
23-10-24	almuerzo	Papa cocida	Papa	14	14	X	X	X			50	90.7	52.2	9	9	9	9	X					
23-10-24	Cena	Carne res	carne res	20	20	X	X	X			55	93.6	54.6	9	9	9	9	X					
23-10-24	Cena	Arroz y frijol	Arroz	9	9	X	X	X			50	90.3	45.9	9	9	9	9	X					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Felipe Castellanos TIPO DE DOCUMENTO: C-C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1059354866 CARGO: Gastronome



MINISTERIO DE SALUD
DE LA REPUBLICA DE CUBA

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Formulario FOS-PS-042

Version: 2

Fecha: Agosto 2020/1815 - OBSERVACION

Page: 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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECTACION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalua entre 2 y 10		Evalua entre 2 y 10
24-10-24	desayuno	chocolate leche	leche	19	19		X		X	X	50	88.3	42.9	9	9	9	9	X			
24-10-24	desayuno	Queso	Queso	2	2	X			X	X	25	2.4	7.3	9	9	9	9	X			
24-10-24	almuerzo	carne cerdo	carne cerdo	20	20	X			X	X	55	93.2	50.4	9	9	9	9	X			
24-10-24	cena	carne res	carne res	20	20	X			X	X	55	95.1	52.3	9	9	9	9	X			
25-10-24	desayuno	leche	leche	19	19	X			X	X	50	87.9	41.8	9	9	9	9	X			
25-10-24	almuerzo	papa	papa	14	14	X			X	X	50	87.3	44.2	9	9	9	9	X			
25-10-24	cena	pollo	pollo	100	100	X			X	X	55	93.6	52.3	9	9	9	9	X			
25-10-24	cena	arroz	arroz	9	9	X			X	X	50	90.1	44.3	9	9	9	9	X			
26-10-24	desayuno	leche	leche	19	19	X			X	X	50	87.9	40.2	9	9	9	9	X			
26-10-24	desayuno	pescado	pescado	100	100	X			X	X	55	90.1	48.3	9	9	9	9	X			
26-10-24	almuerzo	carne res	carne res	20	20	X			X	X	55	94.2	50.4	9	9	9	9	X			
26-10-24	almuerzo	verdura	verdura	15	15	X			X	X	50	87.2	41.8	9	9	9	9	X			
26-10-24	cena	pollo	pollo	100	100	X			X	X	55	93.4	40.4	9	9	9	9	X			
27-10-24	desayuno	avena	avena molida	5	5	X			X	X	50	90.2	43.8	9	9	9	9	X			
27-10-24	desayuno	huevo	huevo	120	120	X			X	X	50	91.4	45.2	9	9	9	9	X			
27-10-24	almuerzo	carne cerdo	carne cerdo	20	20	X			X	X	55	95.3	51.4	9	9	9	9	X			
27-10-24	cena	carne res	carne res	20	20	X			X	X	55	93.5	50.7	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Felipe Cardenas TIPO DE DOCUMENTO C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1009754866 CARGO Gastronomo



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

FORMA T-04-75-040
Versión 1
Fecha: agosto 2020 (178 08/2020)
Página: 1 de 1

SUBSECTOR: COMUNIDAD SERVICIO: ASISTENCIA UNIDAD OPERATIVA:
COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR:

DESEMPEÑO POR PARTE DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS										DESEMPEÑO 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)	PESO NETO (g)	ALIMENTO EN PRESENTACIÓN						TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES				
						LIMPIO		DEFINICIÓN		COCINADO			TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA		COLOR	OLOR		SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO			INICIAL °C	FINAL °C						Entre 2 y 10	Entre 10 y 15
28.10.24	desayuno	Agua panela en leche	panela	5	5	X		X	X			50	89.3	41.8	9	9	9	9	X			
28.10.24	desayuno	fractal	fractal	100	100	X		X	X			50	90.3	50.2	9	9	9	9	X			
28.10.24	Almuerzo	pollo	pollo	100	100	X		X	X			55	93.2	53.8	9	9	9	9	X			
28.10.24	Almuerzo	platano	platano	14	14	X		X	X			50	81.3	40.2	9	9	9	9	X			
28.10.24	cena	filete de pescado	pescado	100	100	X		X	X			50	90.2	48.3	9	9	9	9	X			
29.10.24	desayuno	leche con leche	leche	19	19	X		X	X			50	90.3	45.2	9	9	9	9	X			
29.10.24	desayuno	caldo con carne	carne de res	20	20	X		X	X			55	93.5	47.3	9	9	9	9	X			
29.10.24	Almuerzo	carne de res	carne de res	20	20	X		X	X			55	95.4	52.1	9	9	9	9	X			
29.10.24	cena	pechuga	pechuga	25	25	X		X	X			55	93.2	50.4	9	9	9	9	X			
29.10.24	cena	arroz al pil	arroz	9	9	X		X	X			50	89.3	48.4	9	9	9	9	X			
30.10.24	desayuno	caldo de avena	avena	5	5	X		X	X			50	90.4	50.2	9	9	9	9	X			
30.10.24	Almuerzo	C. cerdo	C. cerdo	20	20	X		X	X			55	91.1	55.3	9	9	9	9	X			
30.10.24	Almuerzo	Papa	Papa	14	14	X		X	X			50	90.4	45.1	9	9	9	9	X			
30.10.24	cena	carne res	carne res	20	20	X		X	X			55	93.5	50.4	9	9	9	9	X			
30.10.24	cena	arroz blanco	Arroz	9	9	X		X	X			50	90.1	46.3	9	9	9	9	X			
31.10.24	desayuno	leche	leche	19	19	X		X	X			50	90.9	42.9	9	9	9	9	X			
31.10.24	desayuno	caldo con pechuga	pechuga	25	25	X		X	X			55	93.5	52.1	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DESEMPEÑO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Felipe Castellanos TIPO DE DOCUMENTO: C.C. NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: gastronomo



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

100-329242

1000

Facsimile: Airmail 130240Z1315 - 30/02/2004

Page 1 of 2

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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gros/ unidades)	PESO NETO (gros/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c					Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10
31.10.24	Almuerzo	Filete de pescado	Pescado	100	100	X		X	X		50	89.3	50.8	9	9	9	9	X			
31.10.24	Almuerzo	Papa cocida	Papa cocida	14	14	X		X	X		50	85.4	41.9	9	9	9	9	X			
31.10.24	Cena	Pollo	Pollo	100	100	X		X	X		55	95.3	51.8	9	9	9	9	X			
31.10.24	Cena	Ajón	Ajón	9	9	X		X	X		50	90.3	49.4	9	9	9	9	X			
		</																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Felipe Castellanos

TIPO DE DOCUMENTO.

CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1069754800

CARG

Gastronomie