PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-108-SIG
Versión: 3
Fecha: Mayo 08/2019 - 09/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / UDEN (SAD): Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JEC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cordio

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO EI	LAVADO MO	DESCONGELACIÓN EI	DESCONGELACIÓN MO	COCCIÓN EI	COCCIÓN MO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD: EI	ACEPTABILIDAD: MO	OBSERVACIONES
06-04-26	Nuevos refrigerio AM	Sorbete de frutos rojos	Leche	14 L	14 L	X		X			X	NA	TA	4.2°	10	10	10	10	X		
			Fresa	6.5 L	6 L	X		X			X	NA	TA	4.2°	10	10	10	10	X		
			Mora	5 L	5 L	X		X			X	NA	TA	4.2°	10	10	10	10	X		
			Uva Isabella	5. L	4.5L	X		X			X	NA	TA	4.2°	10	10	10	10	X		
		Salsa de queso	Queso	5.5 L	5.5 L	X		X			X	NA	4.0°	4.0°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Pechuga a la plancha Dorada picada	Pechuga	11.5 L	10 L	X			X	X		65 m	90°	79°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 M	89°	70°	10	10	10	10	X		
		Tortilla de espinaca y maiz	Espinaca	20 L	16 L	X			X	X		70 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
		Chips de arracacha	Arracacha	11.5 L	10 L	X			X	X		60 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
		Jugo de mora	Mora	9 L	9 L	X			X		X	NA	TA	4.2°	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Sorbete de guanabana	Leche	14 L	14 L	X		X		X		NA	TA	3.5°	10	10	10	10	X		
			Guanabana	19 L	13 L	X		X		X		NA	TA	3.5°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C. N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. Alimentos.

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

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

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: POS-PSS-010 Versión: 3 Fecha: Marzo del 2019 16 - 29/03/2019 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	RECAL °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
06-04-26	Almuerzo Refrigerios 8 AM	Crema de Platano con Formula	Harina de platano	30 g	30 g		X		X	X		15 m	70°	69°	10	10	10	10	X		bebes
			Formula	100 g	100 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		6 A 11
		Queso campesino	queso	100 g	100 g	X		X			X	NA	3.5°	3.5°	10	10	10	10	X		meses
		melon en trocitos	melon	2 L	1 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 12 pm	Pechuga Finamente Picada	Pechuga	1 L	250g	X			X	X		20 M	89°	82°	10	10	10	10	X		
		Arroz cocido	Arroz	70 g	70 g	X			X	X		25 M	72°	69°	10	10	10	10	X		
		Crema de zanahoria	zanahoria	1 L	350g	X			X	X		30 M	89°	70°	10	10	10	10	X		
		manzana picada (limon)	manzana	1 L	450g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 pm	Sorbete de Guanabana Formula	formula	700 g	700 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
							X														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: maría Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. Alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POS-225-043
Versión: 3
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gkos/unidades)	PESO NETO (gkos/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	RECIBIDA °C	FINAL °C	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
07-04-26	Media mañana 8:30 AM	Agua de Pere la con leche	Leche	15 Lt	15 Lt	X		X		X		20 M	92°	82°	10	10	10	10	X		
		Huevos Revueltos	Huevos.	74 un	74 un	X		X		X		25 M	89°	79°	10	10	10	10	X		
		Mango picado	Mango	29.5 L	18 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM.	Carne Molida Guisada	Carne Res.	10 L	10 L	X			X	X		60 M	90°	72°	10	10	10	10	X		
		Lentejas Guisada	Lenteja	3 L	3 L	X			X	X		90 M	82°	62°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz.	4 L	4 L	X			X	X		115 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
		Tomate picado con Perejil	Tomate	17 L	16.5 L	X			X		X	NA	TA	4.0°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla Cocida	Papa criolla	10 L	10 L	X			X	X		20 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Jugo Piña	Piña	15 L	10 L	X		X			X	NA	TA	4.0°	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Tomis	Tomis	10 L	10 L	X		X			X	NA	3.0°	4.0°	10	10	10	10	X		
		Cereal	Cereal	4 L	4 L		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	19 L	15 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-MISI-010
Versión: 3
Fecha: Marzo 08/2019 - 08/03/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SCC UNIDAD OPERATIVA: Mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Codín

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	DESCONGELACIÓN SI	DESCONGELACIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 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
07-01-26	Merienda Refrigerio 9 PM	Sorbete de Manzana formula	formula	100 g	100 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes
		Huevos Revueltos	Huevos.	3 un	3 un	X		X		X		10 M	90°	62°	10	10	10	10	X		6 A 11
																					Meses.
	Almuerzo 7 AM	Carne RES Molida guisada	Carne de RES.	250g	250g	X			X	X		25 M	92°	70°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	70 g	70 g	X			X	X		30 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
		Pepino guisado en Puré	Pepino	500g	400g	X			X	X		20 M	80°	70°	10	10	10	10	X		
		Puré de Papa criollo con cilantro	Papa criollo.	200g	200g	X			X	X		15 M	82°	67°	10	10	10	10	X		
		Puré de papa y banano	Papa y banano	500g	314g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Formula Infantil	formula	100 g	100 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Puré Ciruela	Ciruela	750g	500g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PGN.PES.043
Versión: 3
Fecha: Mayo (13/04/2016 - 08/04/2016)
Página: 1 de 1

DIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SEC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE DOSIFICACIÓN	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ASEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													BEIGAL °c	FRIAL °c	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
08-04-26	Almuerzo 11:30 AM	Yogurt	yogurt	10 Lt	10 Lt	X		X			X	NA	3.4°	4.0°	10	10	10	10	X		
		Pechuga Dorada en horno 205.	Pechuga	10.5L	9.5L	X			X	X		60 M	89°	78°	10	10	10	10	X		
		mix de melón y Papaya	melón	14 L	8 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Papaya	8.5L	7 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 7 AM	Carne de cerdo con tomillo	carne cerdo	10.5L	10.5L	X			X	X		70 M	96°	76°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 M	90.°	69°	10	10	10	10	X		
		Acelga guisada	acelga	21 L	18 L	X			X	X		60 M	92°	71°	10	10	10	10	X		
		Platano cocido con queso derretido	Platano Madura	14 L	11 L	X			X	X		75 M	98°	70°	10	10	10	10	X		
		Sopa de Pajarillo	Pajarilla	3.5L	3.5L	X			X	X		60 M	89°	73°	10	10	10	10	X		
		Patilla sin huesos	patilla	39 L	18 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Helado	Helado	4 Lt	4 Lt		X		X		X	NA	4.0°	4.0°	10	10	10	10	X		
		Fresas Picada	fresas.	13.5L	13 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018427941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSS-FOR-043
Versión: 3
Fecha: Último 03/04/2024 - 03/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá ENTIDAD SOCIAL/MODALIDAD: JFC UNIDAD OPERATIVA: Mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	BASCULA °C	FOCAL °C	COLOR Escala entre 3 y 10	OLOR Escala entre 3 y 10	SABOR Escala entre 3 y 10	ASPECTO Escala entre 3 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
08-abr-26	Juegos Reforzado 8 AM	Formula infantil	formula	100	100		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes Ga 11
		Papilla pollo y papa	Papa	300g	100g	X			X	X		20 M	91°	62°	10	10	10	10	X		Meses
		Pure de pera	pera	500g	400g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Carne cerdo finamente picado	Carne Cerdo	250g	250g	X			X	X		20 M	89°	72°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	70g	70g	X			X	X		30 M	90°	71°	10	10	10	10	X		
		Acelga guisada al pure	acelga	500g	500g	X			X	X		20 M	92°	70°	10	10	10	10	X		
		Pure de yuca con perejil	Yuca	2L	1L	X			X	X		25 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Patilla	Pastillo	2L	1L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	12 PM	Sorbete de Guayaba	Guayaba.	1.5L	1L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PDS-FOR-040
Versión: 3
Fecha: 03/08/2016 - 28/01/2016
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL %	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL %	ALIMENTO TERMINADO: OLOR (Escala entre 2 y 10)	COLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
09.04.26	Viernes Refrigerio 8 AM	Sancocho de fejoa	Leche	15 LT	15 LT	X		X			X	NA	TA	3°	10	10	10	10	X		
			Fejoa	18 L	17.5L	X			X		X	NA	TA	3°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	74 un	74 un	X		X		X		30 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Albondigas en salsa	Carne Molida	10 L	10 L	X			X	X		60 M	96°	69°	10	10	10	10	X		
		Tomillos guisados	Pasta tomillo	4 L	4 L		X		X	X		25 M	98°	71°	10	10	10	10	X		
		Ensalada Roja Remolacha Zanahoria	Remolacha	9 L	9 L	X			X	X		60 M	89°	34°	10	10	10	10	X		
		Papa guisada	Papa Pastusa	10 L	9.5L	X			X	X		35 M	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Jugo de tomate	Tomate de arbol	10 L	9 L	X			X		X	NA	4°	6°	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Yogurt	Yogurt	10 LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Manzana en luna	Manzana.	14.5L	14 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marta Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOS-220-018
Versión: 1
Página: Mama 01/01/2016 - 31/01/2016
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz 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 ALUSIVO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESPRESCADO SI	DESPRESCADO NO	COCIDOS SI	COCIDOS NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
09-04-26	Viernes Hora Lúdica 8 AM	Sancocho de Fríjol	Leche	15 Lt	15 Lt	X		X			X	NA	TA	3°	10	10	10	10	X		
			Fríjol	18 L	17.5 L	X			X		X	NA	TA	3°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	74 un	74 un	X		X		X		30 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Albondigas en salsa	Carne Molida	10 L	10 L	X			X	X		60 M	96°	69°	10	10	10	10	X		
		Tomillos guisados	Pasta tomillo	4 L	4 L		X		X	X		25 M	98°	71°	10	10	10	10	X		
		Ensalada Roja (crema una cucharadita)	Remolacha	9 L	9 L	X			X	X		60 M	89°	34°	10	10	10	10	X		
		Papa guisada	Papa Pastusa	10 L	9.5 L	X			X	X		35 M	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Jugo de tomate	Tomate de arbol	10 L	9 L	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Yogurt	Yogurt	10 Lt	10 Lt	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Manzana en luna	Manzana.	14.5 L	14 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mora Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421911 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-MOD-043
Versión: 3
Fecha: Marzo de 2020 - 03/09/2021
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordis

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
																			SI	NO	
09-04-25	Refrigerio 8 AM	Colada de Fecula de Maiz	leche formula	100g	100g		X		X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	+		bebes 6 a 11
		QUESO COMPESINO	Queso	85g	85g	X		X			X	NA	4°	4°	70	70	70	70	+		meses
		Jugo de fresa y Maiz	Fresa	200g	200g	X			X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	+		
			Melon	300g	120g	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	+		
	Almuerzo 2 PM	Carne molida en salsa criolla	Carne molida	250g	230g	X			X	X		20 M	92°	72°	70	70	70	70	X		
		Tarillo guisado	Tarillos	70g	70g		X		X	X		20 M	88°	69°	70	70	70	70	+		
		Crema de espinaca	espinaca	560g	500g	X			X	X		15 M	91°	70°	70	70	70	70	+		
		Jugo Durazno	Durazno	2 L	7 L	X			X		X	NA	TA	TP	70	70	70	70	+		
	ONCES 2 PM	Papilla de Manzana	Nestum	54g	54g		X		X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	+		
			leche formula	100g	100g		X		X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Nord TIPO DE DOCUMENTO: C.C. N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código FOR-PDE-013
Versión: 3
Fecha: desde 01/02/2018 - 31/01/2020
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Marx Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Desde cero 2 y 10)	OLOR (Desde cero 2 y 10)	SABOR (Desde cero 2 y 10)	ASPECTO (Desde cero 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10-04-26	Desayuno reforzado AM	Colada de avena	Leche	15 Lt	15 L	X		X		X		30 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	74 un	74 un	X			X	X		20 M	92°	70°	10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina	21 L	18 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Pechuga en trozos cocida	Pechuga	12.5L	12 L	X			X	X		40 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con platano	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 M	90°	72°	10	10	10	10	X		
		Ajiaco	Papa Sabanera	5.5L	5. L	X			X	X		60 M	99°	73°	10	10	10	10	X		
		Cascos de Naranja	Naranja	26 L	21 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2PM	Fruta Picada	Papaya	4.5L	4 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	4.5L	4 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Manzana	4 L	4 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Fresa	3 L	3 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Queso Rallado con	Queso campesino	4.5L	4.5L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-013
Versión: 3
Fecha: Marzo 03 de 2026
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESHUESADO		COCCIÓN										
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
10-04-26	Niños y niñas BPA	Sorbete de guanabana	leche formula	100	100		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes 6 a 11
		Huevos Pericos	huevos.	4 un	4 un	X	.		X	X		10 M	92°	61°	10	10	10	10	X		meses.
	Almuerzo 11 AM	Pechuga cocida Ensalada Picada	Pechuga.	1 L	1 L	X			X	X		20 M	90°	62°	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz.	70 g	70 g	X			X	X		30 M	88°	70°	10	10	10	10	X		
		Calabaza guisada.	Calabaza	2 L	1 L	X			X	X		35 M	81°	62°	10	10	10	10	X		
		Papa guisada	papa.	300 g	200 g	X			X	X		20 M	80°	60°	10	10	10	10	X		
		Pure de banano con lulos	banano.	2 L	1.5 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces BPA	leche formula	leche formula	100	100		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pure de fruta	papaya	300 g	200 g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	300 g	200 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			manzana.	300 g	200 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. Alimentos

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-043 Versión: 3 Fecha: Inicio 01/09/2016 – 30/09/2016 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OFERENTE: Cadin

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		DESCONCHE		COCCIÓN										
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Óptimo entre 2 y 10	Óptimo entre 2 y 10	Óptimo entre 2 y 10	Óptimo entre 2 y 10	SI	NO	
13-04-26	Almuerzo Preparado	Sancocho de Mora	Mora	165 L	165 L	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			Leche	15 L	15 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos Revueltos	Huevos	73 un	73 un	X			X	X		20 M	89°	72°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM.	Pechoga Bbq al Pimpinton	Pechoga.	12 L	10 L	X			X	X		60 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Espinaca guisada con tomate	Espinaca	21 L	16 L	X			X	X		30 M	98°	62°	10	10	10	10	X		
		Papa cocida con cascara	Papa Pastosa	10 L	9.5L	X			X	X		35 M	99°	70°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	Carne Magra.	7 L	7 L	X			X	X		60 M	99°	73°	10	10	10	10	X		
		Mango Picado	Mango	23 L	16 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2PM	Queso rallado con fruta	Queso Campesino	4.5L	4.5L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fruta Picada.	Manzana	5 L	4.5L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano.	8 L	7.L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Papaya.	3.5L	3 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018 UZIQUI CARGO: Man. alimentos

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-P09-048 Versión: 3 Fecha: Marzo 03 de 2021 Página: 1 de 1

DIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC — UNIDAD OPERATIVA: Mana Canguro.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz — OPERADOR: Cardin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/ unidades)	PESO NETO (g/kg/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °F	COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
13-04-26	Lonch Temprano AM	Sobaje de guanabana.	leche formula	100 g	100 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes 6 a 11
		Huevos revueltos	Huevo	4 un	4 un	X	.		X	X		10 M.	79°	62°	10	10	10	10	X		meses.
	Almuerzo 11 AM.	Pechuga Rellena cocida	Pechuga.	7 L	250g	X			X	X		30 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz.	70g	70g	X			X	X		20 M	89°	70°	10	10	10	10	X		
		Puré de espinaca con huevo	espinacca	2 L	1 L	X			X	X		25 M	78°	69°	10	10	10	10	X		
		Puré de papa	Papa.	300g	200g	X			X	X		15 M	92°	62°	10	10	10	10	X		
		Puré de mango	Mango.	7 L	250g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Colada de avena con panela	Formula.	100 g	100 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Puré de Melon y Banano	Melon.	7 L	250g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano.	7 L	250g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019121941 — CARGO: Man. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: F06.085.043
Versión: 3
Fecha: Marzo (4/04/2016 - 05/05/2016)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa PROYECTO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Cangoro.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Haed Ruiz OPERADOR: Cordio

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
14-04-16	Medios Refrigerio AM	Colada de Fecula maiz	Fecula de maiz	470g	470g		X		X	X		25 m	96°	72°	10	10	10	10	X		
			Leche	15 LT	15 LT	X		X		X		25 m	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Queso Campesino	Queso	5.L	5L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Mandarina en Cascos	Mandarina	21L	18S	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Carne de res a las finas hierbas	Carne Res.	10 L	10 L	X			X	X		40 m	92°	70°	10	10	10	10	X		
		Sopa verde seca guisada	Arveja	3 L	3 L	X			X	X		60 m	90°	73°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Aguacate	Arroz.	4 L	4 L	X			X	X		45 m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de tomate Pepino y cebolla	Tomate	12.5L	12 L	X		X			X	NA	TA	3°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla cocida	Papa criolla	10 L	10 L	X			X	X		25 m	91°	62°	10	10	10	10	X		
		Jugo Guayaba	Guayaba	11.5L	11.5L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	once 2 PM	Kumis	Kumis	10 LT	10 LT	X		X			X	NA	3.°	4.°	10	10	10	10	X		
		Fruta Manzana	Manzana	15 L	14.5 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018472941 CARGO: Man. de Alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRESS-010
Versión: 3
Fecha: Marzo 03/2021 (04-03-2021)
Página: 1 de 1

SEDE/MODALIDAD/ZONAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SDC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °F	FINAL °F	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
14-01-26	Viveres Refrigerio AM	Crema de Arroz con formula infantil	Formula infantil	100 g	100 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes 6a 7 meses.
		Queso campesino	Queso	125 g	125 g	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pure de Zanahoria	Zanahoria.	2 L	1.5 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Carne de Res Molida Pres N.	Carne Res	250 g	25 g	X			X	X		20 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Garbanzo	Arroz.	70 g	70 g	X			X	X		30 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
		Crema de champiñones y maiz	Champiñones	250 g	23 g	X			X	X		30 M	80°	79°	10	10	10	10	X		
	Onces 4 PM	Formula infantil	Formula infantil	100 g	100 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pure de Zanahoria	Zanahoria.	2 L	250 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. Alimentos.

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-SS-043 Versión: 2 Fecha: Marzo 03/2016 - 01/08/2018 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz. OPERADOR: Cordia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/ unidades)	PESO NETO (g/kg/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	MEDIA °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	SI	NO	
15-09-25	Nueves Refrigerio AM	Chocolate en leche	Leche	12 Lt	12 Lt	X		X		X		20 m	92°	72°	70	70	70	70	X		
		Huevo cocido	Huevo	62 un	62 un		X		X	X		30 m	90°	69°	70	70	70	70	X		
		Arepa picada	Arepa	15 L	12 L	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	Almuerzo 11 AM.	Carne guisada a la holandesa	Carne de Res.	10 L	10 L	X			X	X		45 m	89°	71°	70	70	70	70	X		
		Tallarines con pasta de tomate Rallado	Pasta Tallarines.	3 L	3 L		X		X	X		35 m	88°	69°	70	70	70	70	X		
		Ensalada de Arveja zanahoria con cebolla g.	Zanahoria.	5.5L	5 L	X			X		X	NA	TA	3°	70	70	70	70	X		
			Manzana.	6 L	5.5L	X			X		X	NA	TA	3°	70	70	70	70	X		
		Papa cocida en Cascos.	Papa. Pastusa	8.5	8. L	X			X	X		60 m	96°	72°	70	70	70	70	X		
		Jugo de fresa	fresa	9 L	9 L	X			X		X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
	Onces 2pm	Sancocho de Guanabana	Guanabana	16.5L	14 L	X		X			X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
			Leche	12 Lt	12 Lt	X		X			X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marta Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-S-SS-043
Versión: 3
Fecha: 03/03/2016 - 03/03/2020
Página: 1 de 1

SEDE/DIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: IIC UNIDAD OPERATIVA: Makū canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OFERENTE: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN										
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/ unidades)	PESO NETO (g/kg/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													GRADOS °c	RANGO °c	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	SI	NO	
15-04-26	Medias nueves 8AM	Sobrante de fórmula	Mango	7L	28g	X			X		X	NA	TA	3°	70	70	70	70	X		bebes 6a 11
			Formula	100g	100g		X		X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		meses.
		Huevo cocido	Huevo.	4un	4un	X			X	X		15M	89°	78°	70	70	70	70	X		
	Almuerzo 11AM	Carne molida a la bolognesa	Carne molida	250g	230g	X			X	X		30M	89°	69°	70	70	70	70	X		
		Crema de verduras	Ahuyama.	2L	1L	X			X	X		60M	96°	73°	70	70	70	70	X		
		Puré de papa	Papa.	7L	250	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	Onces 2PM	Sobrante de guanabana	Leche de formula	100g	100g		X		X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018424941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOS-FOR-043
Versión: 3
Fecha: Mayo (02/02/2016 - 29/05/2020)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: J.I.C UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Corán

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/unidades)	PESO NETO (gr/cc/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESCONGELACIÓN SI	DESCONGELACIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO ABRIR °F	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
16-04-26	MIERES Refrigerio 9 AM	Sobbete de vca Isabela.	leche	15 Lt	15 Lt	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Uva	16.5 L	16.5 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Carne molida dorada.	Carne molida	9 L	9 L	X			X	X		60 M	95°	72°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Higado de res Encebollado	Higado res	10 L	10 L	X			X	X		65 M	97°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz.	4 L	4 L	X			X	X		45 M	92°	71°	10	10	10	10	X		
		Calabaza 20 con arveja y cebolla	Calabaza.	12 SL	12 L	X			X	X		20 M	96°	68°	10	10	10	10	X		
		chile de pica	Yuca	12 SL	11.6 L	X			X	X		30 M	98°	71°	10	10	10	10	X		
		Jugo maracuya	Maracuya	26 L	10 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Yogurt	Yogurt	10 Lt	10 Lt	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	105 un	105 un	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C. N° DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069721941 CARGO: Man-Alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P-SES-043
Versión: 2
Fecha: Mayo de 2021 - 2018-2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SIC UNIDAD OPERATIVA: Mana corazon.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cadin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN										
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE DOSIFICA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
16-04-26	Merienda Reforzada	Crema de avena con Formula	Formula lactantil	100g	100g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		bebes 6 a 11 meses.
		Papa al horno con pollo	Papa.	300g	200g	X			X	X		20M	92°	62°	10	10	10	10	+		
		Puré de Papaya	Papaya	500g	300g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		
	Almuerzo 11am	Higado de RES finamente picado	Higado Res.	250g	250g	X			X	X		30M	96°	62°	10	10	10	10	+		
		Arroz blanco	Arroz	70g	70g	X			X	X		35M	89°	71°	10	10	10	10	+		
		Arepa yuca	yuca	250g	125g	X			X	X		15M	88°	67°	10	10	10	10	+		
		Puré de melon	Melon	1L	230g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		
	Onces 4pm	Leche de formula.	leche formula	100g	100g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421911 CARGO: Man. Alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSS-FOR-043
Versión: 3
Fecha: Mayo 03/2021 - 03/05/2021
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA 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)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
17-04-26	Almuerzo 11 AM	Tomate	Tomate	8 Lt	8 Lt	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos.	6 Un	6 Un	X			X	X		20 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Ensalada	Pera	13 L	13 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 A.M.	Carne cerdo en Salsa BBQ	Carne cerdo.	10 L	10 L	X			X	X		60 M	99°	71°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Fideos	Arroz.	3.5 L	3.5 L	X			X	X		45 M	98°	76°	10	10	10	10	X		
		Vegetales salteados.	Calabaza.	4.5 L	4 L	X			X	X		60 M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Galletas Saladas Rita	Platano Maduro.	10.5 L	9.5 L	X		X		X		40 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Sopa de avena	Carne Magra.	7 L	7 L	X			X	X		60 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
		Patilla en trozos.	Patilla	24 L	13 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Sandwich de queso.	Queso Doblecrema	3.5 L	3.5 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Jugo Mango	Mango.	7 L	8 L	X		X			X	NA	TA	4.0°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018471941 CARGO: Manipulmentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 3
Fecha: Hasta 02/04/2026 - 09/06/2026
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordio

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
17-04-26	Almuerzo 12 PM	Fórmula infantil de continuación	Formula infantil	12 g	12 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	3un	3un		X		X	X		10 M	82°	72°	10	10	10	10	X		
		Arepa de harina de maiz	Harina de maiz	30 g	30 g		X		X	X		15 M	91°	69°	10	10	10	10	X		
			Queso Campesino	11 g	11 g	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			Margarina	3 g	3 g		X		X		X	NA	9°	69°	10	10	10	10	X		
		Ciruela Pure de	Ciruela	400g	325g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 12 AM	Lomo de cerdo guisado.	Cerdo	250 g	250 g	X			X	X		20 M	96°	62°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	50 g	50 g	X			X	X		20 M	96°	62°	10	10	10	10	X		
			Tomate	13 g	13 g	X			X	X		20 M	96°	62°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 g	2 g		X		X	X		20 M	96°	62°	10	10	10	10	X		
			Aceite	10 ML	10 ML		X		X	X		20 M	96°	62°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideo	Aceite	9 M	9 ML		X			X		0 M	82°	63°	10	10	10	10	X		
			Arroz	50 g	50 g		X			X		23 M	82°	63°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga.	7.5g	7.5g	X			X	X		25 M	82°	63°	10	10	10	10	X		
			Pasta Alimenticia	3g	3g		X		X	X		25 M	82°	63°	10	10	10	10	X		
			Ajo	1.3 g	1.5 g		X		X	X		25 M	82	63	10	10	10	10	X		
		Pure de zanahoria y acelga	Zanahoria	176.2g	150g	X			X	X		25M	96°	68°	10	10	10	10	X		
			Acelga.	230g	175g	X			X	X		25 M	96°	68°	10	10	10	10	X		
			Cebolla Cabezona.	35g	35g	X			X	X		25 M	96°	68°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	0.6g	0.6g	X			X	X		25 M	96°	68°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-35-003 | Versión: 2 | Fecha Última (DD/MM/AAAA - 01/08/2018) | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa ESTUDIO SOCIOECONÓMICO: JEC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cocina

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc o unidades)	PESO NETO (gr/cc o unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17-ago-26	Almuerzo 11 AM.	Ajo	Ajo	02 g	02 g		X		X	X		NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Margarina	Margarina	1.5 g	1.5 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Platano escalo en pare.	Platano Hartón	250 g	150 g	X			X	X		20 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	Avena en hojuelas.	18 g	18 g		X		X	X		25 M	92°	65°	10	10	10	10	X		
			Arveja verde	20 g	20 g	X			X	X		25 M	92°	68°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	20 g	20 g	X			X	X		25 M	92°	68°	10	10	10	10	X		
			Papa pastosa.	30 g	40 g	X			X	X		25 M	92°	68°	10	10	10	10	X		
			papa sabanera.	50 g	40 g	X			X	X		25 M	92°	68°	10	10	10	10	X		
			Habichuela	20 g	20 g	X			X	X		25 M	92°	68°	10	10	10	10	X		
			cebolla larga.	11 g	11 g	X			X	X		25 M	92°	68°	10	10	10	10	X		
		Pattilla en trozos.	Pattilla	900 g	355 g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	9:00	Colada de fecula maiz	fecula de maiz	20 g	20 g		X		X	X		20 M	96°	82°	10	10	10	10	X		
			leche formula	80 g	80 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pan de queso	Pan	6 un	6 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Fruta de Pera y Mango Limon	Pera	230 g	140 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Mango	250 g	140 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Limon.	36 g	36 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSS-F05-343
Versión: 3
Fecha: Mayo 03/2021 - 03/08/2021
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: RECIBAL °	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °	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			
20-04-26	Merienda AM	Sorbete de Curuba	Curuba	30 L	15 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			leche entera	12 L	12 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Sandwich de queso	queso Doble crema	4 L	4 L	X		X		X		NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	Refuerzo 11 AM	Carne de Res Mechada	Carne Res	10 L	10 L	X			X	X		60 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Arroz Frijol	Arroz	3.5 L	3.5 L	X			X	X		45 M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Pepino agolpado con leche	Pepino	18 L	18 L	X			X	X		35 M	90°	70°	10	10	10	10	X		
		Arepa Arracacha	Arracacha.	12.5 L	12 L	X			X	X		65 M	91°	73°	10	10	10	10	X		
		Jugo mango	Mango.	11 L	7 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Sorbete de Fruto Rojo	Fresa	5 L	5 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Mora	5 L	5 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Uva	5 L	5 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Leche	12 L	12 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FO-PSS-243
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 3
		Fecha: Diciembre 03/2021 - 06/06/2024
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SIC UNIDAD OPERATIVA: MAMA CANGURO.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cardin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Puntúe entre 2 y 10	Puntúe entre 2 y 10	Puntúe entre 2 y 10	Puntúe entre 2 y 10	SI	NO	
30-04-26	07:45 AM	Sorbete de mango	Formula infan.	90g	90g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes
			Mango	640g	320g	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Pan blandito	Pan.	7un	7un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOS-P03-013
Versión: 3
Fecha: Nueva (27/10/2016) – (03/08/2016)
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordis

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		DESCONGELADO		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	SI	NO	
20-01-26	Nueves Desayuno	Colada de Harina de Maiz	Formula infantil	90g	90g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		Bebes.
			Canela Molida	2g	2g		X		X	X		10 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
			Fecula de maiz	22.5g	22.5g		X		X	X		10 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
		Galletas Cracker	Galletas.	60g	60g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso	100g	100g	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pure Papaya	Pure papaya.	500g	375g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 7 AM.	Carne de Res Molida guisada	Carne Res	250g	250g	X			X	X		30 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Crema Ahuyama	Ahuyama.	2L	385g	X			X	X		35 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
			Papa Sabacera	175g	140g	X			X	X		35 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
			Carne magra.	20g	20g	X			X	X		35 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
			Cebolla Cabezona	5g	5g	X			X	X		35 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	4g	4g	X			X	X		35 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
			Ajo	10g	10g		X		X	X		35 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
			Margarina	7g	7g		X		X	X		35M	98°	69°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa.	156g	140g	X			X	X		35M	98°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Pollo	Arroz	66g	66g	X			X	X		30 M	92°	71°	10	10	10	10	X		
		Pure fresa Banano	Fresa	242g	230g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	260g	180g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Limon	5g	5g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421441 CARGO: Man. de Alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PDE-043 | Versión: 3 | Fecha: Marzo 01/2019 - 05/03/2019 | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordín

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (día/mes/año)	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 °F	FINAL °F	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
21-0426	Almuerzo Refrigerio AM	Agua de pere la con leche	Panela	920g	920g		X		X	X		25m	96°	72°	10	10	10	10	X		
			Leche	15 LT	15 LT	X		X		X		25M	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo.	77un	77un		X		X	X		35m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina	21 L	18 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11	Pechuga de pollo en salsa BBQ	Pechuga	12 L	10 L	X			X	X		60m	98°	81°	10	10	10	10	X		
		Cazuela de frijoles	frijoles	3 L	3 L	X			X	X		70m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz.	4. L	4 L	X			X	X		45m	92°	72°	10	10	10	10	X		
		Tomate con perejil	Tomate.	17 L	16 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa Francesa	Papa sabanera	12 L	11.5 L	X			X	X		60	99°	69°	10	10	10	10	X		
		Jugo piña	Piña	15 L	10 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	Onces PM	Tomis	Tomis	10 KT	10 KT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pera Picada	Pera.	16 L	15.5 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. Alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRES-041 | Versión: 3 | Fecha: Marzo 03/2021 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIT UNIDAD OPERATIVA: mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordio

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr o ml aprox)	PESO NETO (gr o ml aprox)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: SENSIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: PANEL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	CLOR	OLOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
21-abr	Merienda tarde	Sorbete de Guayaba	Guayaba	574g	430g	X		X			X	NA	TA	3°	10	10	10	10	+		bebes.
			Formula infantil	102g	102g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		
		Huevo cocido	Huevo	4 un	4 un		X		X	X		20 M	85°	65°	10	10	10	10	+		
	Almuerzo 11AM.	Pechuga Picada en salsa Bbq	Pechuga.	337g	270g	X			X	X		30 M	95°	71°	10	10	10	10	+		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	76g	76g	X			X	X		35 M	93°	65°	10	10	10	10	+		
			Zanahoria	12g	10g	X			X	X		35 M	93°	65°	10	10	10	10	+		
		Acelga guisada con pollo	Acelga	250g	110g	X			X	X		20 M	89°	74°	10	10	10	10	+		
			Tomate	6g	6g	X			X	X		5 M	79°	62°	10	10	10	10	+		
			Cebolla larga	2.5g	2.5g	X			X	X		5 M	79	62°	10	10	10	10	+		
			Ajo	0.4g	0.4g		X		X	X		5 M	79°	62°	10	10	10	10	+		
			Aceite	2g	2g		X		X	X		5 M	79°	62°	10	10	10	10	+		
		Pure de papa	Papa pastusa	220g	200g	X			X	X		25 M	92°	65°	10	10	10	10	+		
			Margarina.	5g	5g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		
		Manzana Pure de	Manzana.	554g	470g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		
			Limon.	6g	6g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		
	Onces 3 PM	Porrilla de Cereal con Pera	Formula infantil	103g	103g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		
			Cereal infantil	52g	52g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		
			Pera.	440g	390g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOS-PES-343
Versión: 3
Fecha: Marzo 02/2021/2018 - 05/06/2020
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SIC UNIDAD OPERATIVA: Mamá canguro.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gkcc unidades)	PESO NETO (gkcc unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO RECAL. °	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °	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
22-04-26	Almuerzo	Mix de corazones.	Corazones	135g	135g	X			X	X		40M	92°	66°	10	10	10	10	X		
			Mollejas	135g	135g	X			X	X		40M	92°	66°	10	10	10	10	X		
			Tomate	30g	30g	X			X	X		10M	83°	60°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	20g	20g	X			X	X		10M	93°	60°	10	10	10	10	X		
			AJO	3g	3g		X		X	X		10M	83°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite	13ML	13ML		X		X	X		10M	83°	60°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Aceite	13ML	13ML		X		X	X		3M	92°	67°	10	10	10	10	X		
			Arroz	76g	76g	X			X	X		30M	92°	67°	10	10	10	10	X		
			AJO	3g	3g	X			X	X		30M	92°	67°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	11g	11g	X			X	X		30M	92°	67°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	2un	2un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces	Formula	Formula infantil	22.4g	22.4g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Croissant	Croissant	8un	8un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Durazno	Durazno.	500g	370g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Tomis	Tomis	7LT	7LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Marzo 02/2021 - 02/06/2021
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Meri Helen Ruiz OPERADOR: Cordio

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO SIN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCAPOTADO		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		OLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													SEGURA °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
22-01-26	Almuerzo	Surtido de Mango	Mango	860g	430g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes
			formula infantil	103g	103g				X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Papillo de pollo con papa	Pollo	245g	200g	X			X	X		20m	92°	65°	10	10	10	10	X		
			Papa Pastusa	444g	40g	X			X	X		20m	92°	65°	10	10	10	10	X		
			cebolla larga	3g	3g	X			X	X		20m	92°	65°	10	10	10	10	X		
			Cilantro.	2g	2g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	ensalada de verduras.	Arveja verde	25g	10g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	23.5g	20g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa Pastosa	44.4g	40g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa Sabanera.	50g	40g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Habichuela	23g	23g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Cebolla Cabezona	2g	2g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Carne Magra.	6g	6g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Apio	40g	40g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Espinaca	33.3g	20g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Ahuyama.	23.5g	20g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			AJO	4g	4g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	0,4g	0.4g	X			X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Margarina	2g	2g		X		X	X		30m	90°	72°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: man. alimentos.

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

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

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: Mes no: 03/31/2016 - 05/04/2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SIC UNIDAD OPERATIVA: mama Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mari Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C/F		Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
													RANGO	FINAL							
22-04-26	Almuerzo Refrigerio Tarde	Sorbete de fresa	Leche	12 LT	12 LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fresa.	15.5 L	15.5 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Sandwich de Pollo	Pechuga.	10.5 L	9 L	X			X	X		60 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Mix de cereales y Moleyas	Corazones	5.5 L	5.5 L	X			X	X		60 M	89°	73°	10	10	10	10	X		
			Mollejas	5.5 L	5.5 L	X			X	X		60 M	89°	73°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz.	3.5 L	3.5 L	X			X	X		45 M	96°	75°	10	10	10	10	X		
		Aguacate en Trozos.	Aguacate.	6 L	5 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Platano Maduro con queso	Platano	15 L	10 L	X		X		X		30 M	99°	76°	10	10	10	10	X		
			queso.	1 L	1 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Sopa de Cebada	Carne magra	1 L	1 L	X			X	X		60 M	99°	78°	10	10	10	10	X		
		Melon en trozos	Melon	31.5 L	13 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Sorbete de Banano	Leche	12 LT	12 LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Banano	13.5 L	11 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Nora TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.042.941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSS-FOR-343
Versión: 1
Fecha: Marzo 02/2021 HASTA - 05/03/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC — UNIDAD OPERATIVA: Maria Cardozo.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz — OPERADOR: Cardio

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gloz unidades)	PESO NETO (gloz unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		DÚCIL °F	FINAL °F	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-04-26	Desayuno Refrigerio	Cocida de cabra	Leche	12 LT	12 LT	X		X		X		30 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
		Huevos Rancheros	Huevos	6Z	6Z		X		X	X		20 M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Papaya Picada	Papaya	15 L	12 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Carne de res molida guisada	Carne molida	10 L	10 L	X			X	X		60 M	92°	75°	10	10	10	10	X		
		Conchitas guisadas	Cordnas.	3 L	3 L		X		X	X		30 M	89°	65°	10	10	10	10	X		
		Ensalada Campesina	Arveja	4.5 L	4.5 L	X			X	X		45 M	85°	76°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	5 L	4.5	X			X	X		45 M	85°	76°	10	10	10	10	X		
			Maiz	5 L	5 L	X			X	X		45 M	85°	76°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla cocida.	Papa criolla	8.5 L	8.5 L	X			X	X		20 M	91°	72°	10	10	10	10	X		
		Jugo Lulo	Lulo	10 L	10 L	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Yogurt	Yogurt	8 LT	8 LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fresas con Banano	Fresa	6 L	5.5 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	6.5 L	6 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FO-PPS-043 Versión: 3 Fecha: Vigente 03/04/2025 - 03/04/2028 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (día/mes/año)	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 °F	FINAL °F	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
23-4-26		Conchitas Guisada.	Aceite	8g	8g		X		X	X		5M	91°	62°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	41g	41g	X			X	X		5M	91°	62°	10	10	10	10	X		
			Ajo	4g	4g		X		X	X		5M	91°	62°	10	10	10	10	X		
		Papa Rote criolla	Papa criolla.	200g	200g	X			X	X		10M	92°	68°	10	10	10	10	X		
			Margarina	2g	2g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Jugo de pera con limon	Pera	563g	470g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Limon	2g	2g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 7 PM	Papilla de manzana	Manzana.	433g	368g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Formula infantil	103g	103g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Cereal infantil	52g	52g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PDS-333 | Versión: 3 | Fecha: Marzo (DÍA/MES/AÑO - 31/03/2023) | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeni Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		OLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													REGAL °g	FINAL °g	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
23-04-26	ALMUERZO 7:00 AM	Colada de avena con leche	Avena molida	26g	26g		X		X	X		10m	85°	76°	10	10	10	10	X		bebes.
			Canela Molida	2g	2g		X		X	X		10m	81°	76°	10	10	10	10	X		
			Formula infantil	103g	103g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso	112g	112g	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pan horneado	Pan.	8un	8un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Jugo ciruela	Ciruela	500g	430g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:00 AM	Cerdo Res guisado	Carne Molida	270g	270g	X			X	X		30m	91°	69°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2g	2g		X		X	X		30m	91°	69°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga.	23g	23g	X			X	X		5m	81°	62°	10	10	10	10	X		
			Tomate	30g	26g	X			X	X		5m	81°	62°	10	10	10	10	X		
			Aceite	8ml	8ml		X		X	X		5m	81°	62°	10	10	10	10	X		
		Sopa de zanahoria y maiz	Zanahoria	500g	420g	X			X	X		30m	85°	71°	10	10	10	10	X		
			Maiz	200g	200g	X			X	X		30m	85°	71°	10	10	10	10	X		
			Tomate.	36g	36g	X			X	X		5m	79°	61°	10	10	10	10	X		
			Cebolla cabezona.	17g	17g	X			X	X		5m	79°	61°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2g	2g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Cilantro.	3g	3g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Margarina	15g	15g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Conchitas guisada	Conchas.	76g	76g		X		X	X		20m	91°	62°	10	10	10	10	X		
			Tomate.	14g	14g	X			X	X		5m	91°	60°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaira Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. Alimentos.

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR0 89-003 Versión: 3 Fecha: Vigente 03/03/2016 - 03/06/2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SIC UNIDAD OPERATIVA: Mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ADEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE DOSEDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/unidades)	PESO NETO (g/kg/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
24-01-26	Viernes Refrigerado	Yogurt	Yogur	10 LT	10 LT	X		X			X	NA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos frescos	Huevos.	73 un	73 un		X		X	X		20 M	92°	10	10	10	10	X		
		Granadillas	Granadillas	100 un	100 un	X		X			X	NA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 7 AM	Cubos de cerdo pies fritos huevo	Carne cerdo	10 L	10 L	X			X	X		60 M	99°	75°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz.	4 L	4 L	X			X	X		45 M	98°	75°	10	10	10	10	X		
		Ensalada lechuga zanahoria	lechuga	9 L	9 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	6 L	5.5 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Platano cocido con canela	Platano.	15 L	12 L	X			X	X		35 M	96°	67°	10	10	10	10	X		
		Sopa de fideo	Carne Magra	7 L	7 L	X			X	X		60 M	99°	72°	10	10	10	10	X		
		Mango Picado	Mango.	26 L	16 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Arroz con leche	Arroz	2 L	2 L	X			X	X		65 M	96°	TA	10	10	10	10	X		
			queso	4.5 L	4.5 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			leche colorsada	2000g	2000 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			leche	12 LT	12 LT	X		X		X		65 M	96°	TA	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla	32 L	20 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421401 CARGO: Manipulador de alimentos

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: PDS-FOR-043 Versión: 3 Fecha: Inicio (21/02/2014 - Modificación) Página: 1 de 1

ZONA/LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: Mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cordia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ud/cdtre)	PESO NETO (gr/cc/ud/cdtre)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24/04/26	Nrtes 20 9 AM	Plátano cocido en pure	Plátano	7 L	200 g	X		X		X		20 M	82°	71°	10	10	10	10	X		
		Sopa de Pidosa	Pasta	21 g	21 g		X		X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Arveja	21 g	21 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	30 g	29 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Papa Pastusa.	56 g	50 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Papa Sabanera.	63 g	60 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Habichuela	27 g	27 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	16 g	16 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Cone Hoara	21 g	21 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 g	2 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Cilantro.	2 g	2 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pure de Margo	Margo.	2 L	7 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Otros 2 Pr.	Mantecada	Mantecada.	8 un	8 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guanabana	Formula infantil	102 g	102 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Guanabana.	2 L	7 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018476411 CARGO: Man. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOPS-P20-043
Versión: 3
Fecha: Marzo 01/2019 - 31/08/2021
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JJC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Cargaro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen RUIZ OPERADOR: Cordio

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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: RECIBE °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: SIRVE °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Bueno entre 2 y 10	Bueno entre 2 y 10	Bueno entre 2 y 10	Bueno entre 2 y 10			
24-04-26	Merienda Reforzada	Formula infantil	Formula infantil	224g	224g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes
		Huevos revueltos	Huevos	4 un	4 un		X		X	X		3 Min	82°	62°	10	10	10	10	X		
		Pan coco	Pan	8 un	8 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Patilla en trozos	Patilla	250g	100g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo JHS	Carne de Cerdo Guisada	Carne cerdo.	270g	270g	X			X	X		30 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	58g	58g	X			X	X		5 M	80°	69°	10	10	10	10	X		
			Aceite	12 ML	12 ML		X		X	X		5 M	80°	69°	10	10	10	10	X		
			Tomate	30g	30g	X			X	X		5 M	80°	69°	10	10	10	10	X		
			Ajo	4g	4g		X		X	X		5 M	80°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	76g	76g	X			X	X		35 M	91°	62°	10	10	10	10	X		
			espinaca.	7g	7g	X			X	X		35 M	91°	62°	10	10	10	10	X		
			Aceite	8 ML	8 ML		X		X	X		35 M	91°	62°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	12g	12g	X			X	X		35 M	91°	62°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2g	2g		X		X	X		35 M	91°	62°	10	10	10	10	X		
		Pure de calabaza.	Calabaza.	7.5L	7L	X			X	X		30 M	82°	65°	10	10	10	10	X		
			Tomate	42g	42g	X			X	X		3 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga.	34g	34g	X			X	X		3 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2g	2g		X		X	X		3 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	1g	1g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Margarina	3g	3g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: man. alimentos.

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PRES-043
SUBSECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 3
		Fecha: Inicio 02/04/2018 - 30/06/2026
		Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Acim Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						CRUDO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	BUCCAL °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
27-04-26	Merienda Reforzado	Colada de Escuela Mora	Leche	12 Lt	12 Lt	X		X		X		30 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Huevos Salcochados	Huevos.	62 un	62 un		X		X	X		20 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
		Papaya	Papaya.	17 L	12 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Carne Cerdo Guisada	Carne Cerdo	10 L	10 L	X			X	X		60 M	99°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Pimentón	Arroz	3.5 L	3.5 L	X			X	X		45 M	99°	71°	10	10	10	10	X		
		Verduras Salteadas	Zanahoria	4 L	4 L	X			X	X		50 M	98°	68°	10	10	10	10	X		
			Calabaza	7 L	6 L	X			X	X		50 M	98°	68°	10	10	10	10	X		
			Maíz	7 L	7 L	X			X	X		50 M	98°	68°	10	10	10	10	X		
		Papa Salsera	Papa Sabanera	10 L	10 L	X			X	X		30 M	90°	71°	10	10	10	10	X		
		Jugo Natural	Maracuya.	26 L	10 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 2PM	Sorbete de Coroba	Leche	12 Lt	12 Lt	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Coroba	20 L	16 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018479411 CARGO: Man. Alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOS.PSS-042
Versión: 3
Fecha: Marzo 03/2021 - 03/03/2021
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cardin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO MEDIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Desde entre 2 y 10)	OLOR (Desde entre 2 y 10)	SABOR (Desde entre 2 y 10)	ASPECTO (Desde entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27-04-26	REFRIGERIO 7:45A	Para servir	cilantro	2 g	2 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Margarina	14 g	14 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Ajo	3 g	3 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Ajonoli	5 g	5 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Para galleta en puré	Papa rostizada	200g	170 g	X			X	X		20 M	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Puré de fresa y mango	fresa	170g	170 g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Mango	7 L	200g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2PM.	Sorbete de avena.	formula infantil	76g	76g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Gaviota	7 L	7 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Mantecado	mantecada.	6 un	6 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421411 CARGO: Man. Alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-M39-041
Versión: 3
Fecha: Marzo (23/03/2018 - 08/08/2018)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: 3ZC UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cardin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE DOSIFICACIÓN	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Excelente entre 2 y 10)	OLOR (Excelente entre 2 y 10)	SABOR (Excelente entre 2 y 10)	ASPECTO (Excelente entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27-04-18	Almuerzo reforzado	Fécula de maíz con fórmula.	Fórmula infantil	77 g	77 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes.
			Cereal molida	8 g	8 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Fécula maíz	20 g	20 g		X		X	X		10 M	92°	61°	10	10	10	10	X		
		Huevos Revueltos	Huevos.	3 un	3 un		X		X	X		5 M	89°	65°	10	10	10	10	X		
			Aceite	3 ML	3 ML		X		X			NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pan blandito	Pan.	6 un	6 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Jugo de papaya	Papaya.	7 L	4 g.	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 7 AM	Carne de cerdo guisada	Carne cerdo	250 g	250 g	X			X	X		30 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	17 g	17 g	X			X	X		5 M	83°	62°	10	10	10	10	X		
			Tomate.	20 g	20 g	X			X	X		5 M	83°	62°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 g	2 g		X		X	X		5 M	83°	62°	10	10	10	10	X		
			Aceite	8 ML	8 ML		X		X	X		5 M	83°	62°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz.	60 g	60 g	X			X	X		35 M	92°	71°	10	10	10	10	X		
			Aceite	6 ML	6 ML		X		X	X		35 M	92°	71°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	10 g	10 g	X			X	X		35 M	92°	71°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 g	2 g		X		X	X		35 M	92°	71°	10	10	10	10	X		
		Verduras en puré	Zanahoria	200 g	150 g	X			X	X		30 M	99°	69°	10	10	10	10	X		
			Calabaza	200 g	166 g	X			X	X		30 M	99°	69°	10	10	10	10	X		
			Maíz	200 g	200 g	X			X	X		30 M	99°	69°	10	10	10	10	X		
			Cebolla cabezona	36 g	36 g	X			X	X		5 M	81°	70°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Mac. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-07-08-043
Versión: 3
Fecha: Marzo 03/2016 - 03/03/2020
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/unidades)	PESO NETO (g/kg/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Brecha entre 2 y 10	Brecha entre 2 y 10	Brecha entre 2 y 10	Brecha entre 2 y 10			
28-04-26	Media mañana	Sorbete de guarabana	Leche	12 Lt	12 Lt	X		X			X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
			Guarabana.	19 L	12 L	X		X			X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
		Sanduiche de Pollo.	Pechuga	10.5	9.L	X			X	X		45M	96°	69°	70	70	70	70	X		
	Almuerzo TTAM	Arroz con pollo guisado	Corazones de Pollo	6 L	6 L	X			X	X		60M	98°	75°	70	70	70	70	X		
		Arroz con cilantro	Arroz.	3.5L	3.5L	X			X	X		45M	90°	65°	70	70	70	70	X		
		ensalada de espinaca	espinaca	7 L	6.5L	X		X			X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
			mango	8 L	6 L	X		X			X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
			fresa	5 L	5 L	X		X			X	NA	TA	4°	70	70	70	70	X		
		Yuca Sorada	Yuca.	10 L	8 L	X			X	X		40M	95°	75°	70	70	70	70	X		
		Sopa de Fideos	Carne magra	7 L	7 L	X			X	X		60M	99°	70°	70	70	70	70	X		
		Pera picado	Pera.	75.5L	13 L	X			X		X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
	Onces PM.	Leche	Leche	12Lt	12 Lt	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		
		Mandarina en cascos	Mandarino.	15.5L	11 L	X		X			X	NA	TA	TA	70	70	70	70	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSS-F05-043
Versión: 3
Fecha: Marzo 04/2021 - 03/08/2021
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Baez OPERADOR: Cadin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN RECIBO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COCCIÓN	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
28-04-26	Almuerzo 11:44 AM	Crema de Ahuyama.	Ajo	3 g	3 g		X		X	X		30 m	92°	69°	10	10	10	10	X		
			margarina	2 g	2 g		X		X	X		30 m	92°	69	10	10	10	10	X		
		Ahuyama 90 Salda	Tomate	24 g	24 g	X			X	X		2 m	89°	71°	10	10	10	10	X		
			Cebolla. Larga	20 g	20 g	X			X	X		2 m	89°	71°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 g	2 g		X		X	X		2 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
			Aceite	2 mL	2 mL		X		X	X		2 m	89°	71°	10	10	10	10	X		
		yuca cocida en trocitos	yuca	125g	100g	X			X	X		20 m	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Cebolla Larga	5 g	5 g	X			X	X		20 m	92°	69°	10	10	10	10	X		
		Postre de Manzana y Banano	Manzana	250g	200g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	250g	200g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Limon	3 g	3 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		ONCES 2 PM.	Bomba infantil	75 g	75 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Porque	6 un	6 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Postre de Pera con Limon	Pera	7 L	400g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Limon	2 g	2 g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P-DS-PSS-040
Versión: 3
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN INGRESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Diseño entre 2 y 10)	OLOR (Diseño entre 2 y 10)	SABOR (Diseño entre 2 y 10)	ASPECTO (Diseño entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29-04-26	Medio Mañana	Sorbete de guanabana	Guanabana.	7 L	400 g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Formula infantil	76 g	76 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pechuga de pollo guisada	Pechuga	200 g	200 g	X			X	X		20 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
			Tomate.	3 g	3 g	X			X	X		3 M	72°	62°	10	10	10	10	X		
			cebolla larga.	10 g	10 g	X			X	X		3 M	72°	62°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	3 g	3 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Aceite	4 ml	4 ml		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pan tajado	Pan.	6 un	6 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 Am	Tortilla de corazones Huevo	Corazones de pollo	200 g	200 g	X			X	X		30 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
			Huevo	2 un	2 un		X		X	X		30 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
			Aceite	10 mL	10 mL		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz.	60 g	60 g	X			X	X		30 M	81°	72°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	2 g	2 g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Aceite.	4 ml	4 ml		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			cebolla larga.	8 g	8 g	X			X	X		35 M	81°	72°	10	10	10	10	X		
			Ajo	5 g	5 g		X		X	X		35 M	81°	72°	10	10	10	10	X		
		Crema de ahuyama.	Pasta pastusa.	45 g	45 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Ahuyama.	7 L	370 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Carne magra.	6 g	6 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Cebolla cabezona.	2 g	2 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			cilantro	7 g	7 g	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Man. alimentos.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PRO.SES
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024) - (05/06/2024)
Página: 1 de 1

SEDE/DIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: Mamá canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (diligenciarse)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
29-04-26	Media mañana	Chocolate	Leche	14 LT	14 LT	X		X		X		20m	96°	62°	10	10	10	10	X		
		Queso Campesino	Queso	5.5 L	5.5 L	X		X			X	NA	4.°	4°	10	10	10	10	X		
		Melon Picado	melon	29 L	16 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11am	Pechuga de pollo Pinos H.	Pechuga	13 L	10.5 L	X			X	X		60m	96°	82°	10	10	10	10	X		
		Arroz Con Fideo	Arroz	4 L	4 L	X			X	X		45m	99°	72°	10	10	10	10	X		
		Tortilla de Espinaca 2.	espinaca	14 L	13 L	X			X	X		60m	98°	69°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	10 L	9.5 L	X			X	X		60m	98°	69°	10	10	10	10	X		
		Sopa Criolla Cocida	Papa criolla	10 L	10 L	X			X	X		25m	89°	71°	10	10	10	10	X		
		Sopa verduras	Carne Magra	7 L	7 L	X			X	X		60m	96°	76°	10	10	10	10	X		
		Naranja	Naranja	26 L	16 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Once 1pm	Sabor de fresa	Fresa	14 L	14 L	X		X			X	NA	TA°	4°	10	10	10	10	X		
			Leche.	14 L	14 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOSJ-005-043
Versión: 3
Fecha (dd/mm/aaaa): 03/02/2021 - 03/02/2021
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa — ESTUDIO SOCIALIZADO/ZONIFICADO: JIC — UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Meri Helen Ruiz — OPERADOR: Cordia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO EI	LAVADO ED	DESINFECCIÓN EI	DESINFECCIÓN ED	COCCIÓN EI	COCCIÓN ED	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD EI	ACEPTABILIDAD ED	OBSERVACIONES
													-		Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
29-04-26	Numero 2 PM	Zanahoria	zanahoria	21g	21g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
		Papa P	papa pastusa.	50g	41g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
			papa sabanera.	51g	49g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
			Habichuela	20g	20g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	10g	10g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
			Coroc magra.	16g	16g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
			Apio	36g	36g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
			espinaca.	30g	25g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
			Ahuyama	22g	20g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
			Ajo	3g	3g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
			cilantro.	10g	10g	X			X	X		30M	91°	82°	10	10	10	10	X		
		Pure de ciruela	Ciruela	7L	400g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Orden 2 PM	Sorbete de mango	Formula infantil	75g	75g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Mango	2L	1.5L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Torta de sabor a queso.	Torta.	6 un	6 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 — CARGO: Manipulador.

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: PGS-PES-343
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 3
		Fecha: 03/08/2016 - 03/08/2021
		Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Hdro RUIZ OPERADOR: Cordio

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESCONGELACIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/unidades)	PESO NETO (g/cc/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
29-04-26	Nueces Refrigerio AM	Colada de avena con Formula	Formula infantil	75 g	75 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Canela	8 g	8 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Harina de avena.	20 g	20 g		X		X	X		10 M	89°	72°	10	10	10	10	X		
		Queso Campesino	Queso Campesino	84 g	84 g	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pan coco	Pan	6 un	6 un		X		X	X		NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pure de Melón	Melón	7.5 L	7 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Arroz de Pollo guisado	Pechuga.	250g	200g	X			X	X		20 M	91°	68°	10	10	10	10	X		
			Cebolla Larga	50 g	50 g	X			X	X		5 M	81°	70°	10	10	10	10	X		
			Tomate	26 g	26 g	X			X	X		5 M	81°	70°	10	10	10	10	X		
			Aceite	4 ML	4 ML		X		X	X		5 M	81°	70°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 g	2 g		X		X	X		5 M	81°	70°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Fideos	Arroz	56 g	56 g	X			X	X		35 M	91°	65°	10	10	10	10	X		
			Pasta	3 g	3 g		X		X	X		35 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite	8 ML	8 ML		X		X	X		35 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
			Cebolla Larga.	10 g	10 g	X			X	X		35 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
			Ajo	3 g	3 g		X		X	X		35 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla cocida en Pure	Papa criolla.	150g	150g	X			X	X		20 M	80°	71°	10	10	10	10	X		
			Cebolla Larga	45 g	45 g	X			X	X		NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Ajo	3 g	3 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Sopa de verduras.	Arveja verde	16 g	16 g	X			X	X		30 M	91°	82°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P-SS-014
Versión: 3
Fecha Última: 01/09/2016 - 08:00:00 H
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mercedes Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
30-11-26	Nueces Refrigerio	Changuita con Huevo tostada	Leche	12 LT	12 LT	X		X		X		30M	98°	72°	10	10	10	10	X		
			Huevo.	62 un	62 un		X		X	X		20M	90°	72°	10	10	10	10	X		
		Granadillas	Granadillas	85 un	85 un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Lomo de cerdo asado	Lomo cerdo	10 L	10 L	X			X	X		60 M	99°	76°	10	10	10	10	X		
		Spaguetis	spaguetis	3 L	3 L		X		X	X		30M	98°	72°	10	10	10	10	X		
		Ensalada zanahoria Piña	Zanahoria	7.5 L	7 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Piña	8 L	5 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa en cascos cocida	Papa. Pastusa	9 L	8.5 L	X			X	X		35M	96°	75°	10	10	10	10	X		
		Jugo Lulo	Lulo																		
	Once 4PM	Yogurt	Yogurt	8 LT	8 LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fresas picada	Fresas.	7.5 L	7 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSS-F-35-043
Versión: 3
Fecha: Marzo DE 2023 DE 2018 – 28/03/2018
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Meri Helen Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
30426	Almuerzo 7 Am	crema de brocoli	carne magra.	18g	18g	X			X	X		30m	92°	65°	10	10	10	10	X		
			Cebolla cabezona	4g	4g	X			X	X		30m	92°	65°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2g	2g	X			X	X		30m	92°	65°	10	10	10	10	X		
			cilantro	3g	3g	X			X	X		30m	92°	65°	10	10	10	10	X		
			Margarina	6g	6g		X		X	X		30m	92°	65°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	6un	6un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Yogurt	Yogurt	240ml	240ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		formula	formula infantil	22g	22g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Galleta leche	Galleta Leche	4 Por	4 Por		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pure Durazno	Durazno.	300g	300g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: man. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-DOS-043
Versión: 3
Fecha: Marzo 01/2019 - 01/03/2021
Página: 1 de 1

SEDE/DESCENTRALIZADA / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: J.I.C. UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cordio.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

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 °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Diolle entre 2 y 10	Diolle entre 2 y 10	Diolle entre 2 y 10	Diolle entre 2 y 10			
2021-26	Viernes Refrigerio	Sobete de guayaba	Formula infantil	75 g	75 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes
			Guayaba.	500 g	320g	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	3 un	3 un		X		X	X		10 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
			Aceite	3 ML	3 M		X		X	X		10 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
			Tomate	20g	18 g	X			X	X		10 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	18 g	13 g	X			X	X		10 M	92°	72°	10	10	10	10	X		
		Pan Hojaldrado	Pan.	6 un	6 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	lomo de cerdo guisado	Carne de cerdo	200g	200g	X			X	X		30 M	98°	69°	10	10	10	10	X		
			Cebolla Larga.	37g	37g	X			X	X		10 M	72°	65°	10	10	10	10	X		
			Tomate	22g	22g	X			X	X		10 M	72°	65°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2g	2g		X		X	X		10 M	72°	65°	10	10	10	10	X		
			Aceite	7 ML	7 ML		X		X	X		10 M	72°	65°	10	10	10	10	X		
		Spaguetis	Pasta.	56 g	56g		X		X	X		20 M	81°	66°	10	10	10	10	X		
			Aceite	8 ML	8ML		X		X	X		20 M	81°	66°	10	10	10	10	X		
			Tomate	15g	15g	X			X	X		20 M	81°	66°	10	10	10	10	X		
			cebolla larga	15g	15g	X			X	X		20 M	81°	66°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2g	2g		X		X	X		20 M	81°	66°	10	10	10	10	X		
		Crema de brocoli	Papa pastusa	133g	130g	X			X	X		30 M	92°	65°	10	10	10	10	X		
			Papa sabanera	150g	130g	X			X	X		30 M	92°	65°	10	10	10	10	X		
			brocoli	2 L	2 L	X			X	X		30 M	92°	65°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maru Mora TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421411 CARGO: Man. Alimentos.

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

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